

ENTE + INFO	N. posti	DENOMINAZIONE PROGETTO	SEDE CORSO	REQUISITI	SCADENZA
<p>FORM.ART.MARCHE via S. Totti, 4 – Ancona Info: 071.2905431 formart@formartmarche.it</p> <p>1056 ore da marzo 2020 a giugno 2021 Selezioni il 21/2 alle ore 9.30</p>	15	<p>TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI (TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR O TECNICO DI CUCINA)</p>	Ancona	<p>Il corso è rivolto a 15 soggetti (+3 uditori):</p> <ul style="list-style-type: none"> - residenti o domiciliati nella Regione Marche; - in possesso di una corrispondente qualifica professionale di IeFP di terzo livello EQF conseguita frequentando un percorso triennale/biennale equivalente di IeFP o a seguito di contratto di apprendistato di I° livello; - non avere un'età superiore ai 25 anni alla data di avvio delle attività formative. 	17/02/2020
<p>L.a.b. Soc. Coop. 071200711 / 3929961673 gestione@labformazione.it</p> <p>608 ore da marzo a settembre 2020</p>	15	<p>ADDETTO ALLA FABBRICAZIONE INDUSTRIALE DI MOBILI E ARTICOLI IN LEGNO</p>	Ancona Camernao	<p>Numero allievi 15 di età superiore ai 18 anni, disoccupati iscritti al Centro per l'Impiego, residenti nella Regione Marche.</p>	21/02/2020

<p>BIT via Pietro Nenni n. 4/C – Tolentino www.bitonline.it 0733/966389; formazione@bitonline.it</p>	<p>15</p>	<p>PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI IMPASTI PER PIZZE E FOCACCE</p>	<p>San Severino Marche</p>	<p>15 allievi, in ordine di priorità, disoccupati (ai sensi della normativa vigente) e occupati, residenti o domiciliati nella Regione Marche, al di sopra dei 18 anni di età e che non partecipano a percorsi di istruzione. Il corso di 100 ore + 10 ore di esame finale e si svolgerà presso Antica Pasticceria Casa del Pane – Piazzale del Commercio n 24. L’inizio del corso è previsto per il giorno 11/03/2020, si svolgerà indicativamente il martedì, mercoledì e giovedì in orario pomeridiano. Terminerà a maggio 2020.</p>	<p>25/02/2020</p>
<p>CENTRO PAPA GIOVANNI XXIII Tel. 071 2140199 int.3 – Fax 071 2147504 formazione.centropapagiovanni.it formazione@centropapagiovanni.it</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa su 2 anni in orario mattutino ed è completamente gratuito. La durata è di 1056 ore/anno</p>	<p>15</p>	<p>OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE</p>	<p>Ancona</p>	<p>15 giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti, che hanno assolto l’obbligo di istruzione ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo. L’obbligo di istruzione si intende assolto nel caso in cui: è stato conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e si è frequentato almeno un anno di scuola secondaria di secondo grado con successo.</p>	<p>28/02/2020</p>

<p>CENTRO PAPA GIOVANNI XXIII Tel. 071 2140199 int.3 – Fax 071 2147504 formazione.centropapagiovanni.it formazione@centropapagiovanni.it</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa su 2 anni in orario mattutino ed è completamente gratuito. La durata è di 1056 ore/anno</p>	15	<p>OPERATORE PER I SERVIZI DI VENDITA</p>	Ancona	<p>15 giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti, che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo. L'obbligo di istruzione si intende assolto nel caso in cui: è stato conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e si è frequentato almeno un anno di scuola secondaria di secondo grado con successo.</p>	28/02/2020
<p>FORM.ART.MARCHE via S. Totti, 4 – Ancona Info: 071.2905431 formart@formartmarche.it</p> <p>1056 ore totali da marzo a giugno 2020</p> <p>Le selezioni si svolgeranno il giorno 21/02/2020 presso la sede di FORM.ART.MARCHE – via S. Totti, 4 – Ancona - alle ore 9.30</p>	15	<p>TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI (TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR O TECNICO DI CUCINA)</p>	Ancona	<p>Il corso è rivolto a 15 soggetti (+3 uditori):</p> <ul style="list-style-type: none"> - residenti o domiciliati nella Regione Marche; - in possesso di una corrispondente qualifica professionale di IeFP di terzo livello EQF conseguita frequentando un percorso triennale/biennale equivalente di IeFP o a seguito di contratto di apprendistato di 1° livello; - non avere un'età superiore ai 25 anni alla data di avvio delle attività formative. 	17/03/2020