



## Privato: VALSUSA: TECNICHE CUCINA AVANZATE - FCI

- **Termine iscrizioni:** 15/02/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

## Descrizione

Obiettivo del Corso ha lo scopo di incrementare le conoscenze e le tecniche sviluppate nel modulo Ristorazione - Tecniche di cucina di base. Verranno svolte attività relative alla preparazione di ricette con l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti del territorio. I contenuti del Corso: Standard di qualità dei prodotti - normative e dispositivi igienico sanitari - Tecniche di pianificazione - Valorizzazione prodotti del Territorio - Tecniche avanzate di cucina - Presentazione/decorazione piatti

## Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valsusa - Via Des Ambrois, 49 - 10056 Oulx (TO)

## Durata e frequenza

50 ore Corso serale dalle 17.00 alle 21.00

## Costi

A carico del lavoratore destinatario, un buono formazione pari al 30% del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per la richiesta del buono formazione sarà necessaria N. 1 marche da bollo da € 16,00. I requisiti dei destinatari dei buoni vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

## Periodo

Corso in attesa di approvazione nel catalogo regionale dell'offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027

Marzo - Giugno 2024

## **Certificazione finale**

Attestato di VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso

## **Prove d'ingresso**

Non prevista

## **Prerequisiti**

Lavoratori Occupati

## **Documenti necessari**

per la preiscrizione: Carta d'Identità - Codice fiscale - Fotocopia permesso di soggiorno (per cittadini stranieri)

## **Destinatari**

Giovani (maggiori di 18 anni) e Adulti OCCUPATI residenti /domiciliati in Piemonte

## **Termine ultimo iscrizioni**

15/02/2024

## **Allegati**

Corsi da presentare nel catalogo **dell'Offerta Formativa**

## **Immagini**

---