La Mandria TECNICHE PASTICCERIA DA RISTORAZIONE – FICP

- **Termine iscrizioni:** 31/12/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad acquisire capacità nell'ambito della pasticceria da ristorazione. In particolare verranno eseguite delle ricette; trattate tematiche sulle fasi e tempi di lavorazione; acquisiti processi di riduzione degli sprechi alimentari nel rispetto della salvaguardia ambientale; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene; utilizzare e valorizzare prodotti tipici del territorio..

Preiscrizioni aperte

Luogo di svolgimento

FORMONT LA MANDRIA Parco La Mandria V.le Carlo Emanuele II n° 256 - Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

50 ORE (di cui 4 di prova finale) in orario preserale/serale dalle ore 18,30 alle 22,30

Costi

a carico del lavoratore destinatario del buono formazione il 30% del costo complessivo, il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal FSE. Esenzione totale della quota a carico del partecipante con ISEE equivalente o minore a € 10.000,00.

Periodo

2024

Certificazione finale

Al termine del corso, previa presenza di almeno 2/3 del monte ore previsto e partecipazione al test di verifica sugli apprendimenti, verrà rilasciato ai partecipanti un attestato di frequenza con validazione delle competenze

Prove d'ingresso

Nessuna

Prerequisiti

Nessuno

Documenti necessari

Documento identità in corso di validità e Codice fiscale

Destinatari

Lavoratori occupati impiegati presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte e/o lavoratori occupati domiciliati in Piemonte.

Termine ultimo iscrizioni

31/12/2024

Allegati

FCI LOCANDINA PASTICCERIA

Immagini