Privato: VENARIA: GOL -HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO – CUCINA

- **Termine iscrizioni:** 09/12/2023
- **Settore:** alberghiero-ristorazione, artigianato, sicurezza-sul-lavoro

Descrizione

Nel presente modulo verranno trattati i seguenti temi: - sicurezza alimentare - sicurezza sul lavoro (4 ore di formazione generale e 8 ore di formazione specifica di settore (rischio medio)). Il modulo consentirà di acquisire l'abilitazione alla manipolazione alimenti e all'utilizzo degli strumenti di laboratorio e di assolvere l'obbligo formativo imposto dalle normative di riferimento.

Luogo di svolgimento

CENTRO OPERATIVO FORMONT VENARIA - CORSO LOMBARDIA 48, 10078 Venaria Reale TEL. 0114240051 mail cfp-venaria@formont.it

Durata e frequenza

27 ORE

Costi

CORSO GRATUITO in fase di presentazione, in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione" ,Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

Periodo

Il calendario verrà definito sulla base delle esigenze dei partecipanti. Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Certificazione finale

Attestato di VALIDAZIONE DI COMPETENZE previo frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso e il superamento della prova di valutazione finale

Prove d'ingresso

.

Prerequisiti

.

Documenti necessari

- Codice fiscale
- Carta d’ Identità in corso di validità
- Permesso di soggiorno (se cittadino straniero)

Destinatari

- GIOVANI E ADULTI DISOCCUPATI - PERCETTORI di AMMORTIZZATORI SOCIALI (NASPI e DIS-COLL) - PERCETTORI di REDDITO di CITTADINANZA Gli interessati devono preventivamente aver ricevuto il servizio di ASSESSMENT presso il Centro per l'Impiego (CPI) di riferimento e devono essere assegnatarie del valore di profilazione corrispondente (PROFILO 2). Il corso è rivolto a soggetti di entrambi i sessi ai sensi (L.N.903/77; L.N.125/91) I dati personali verranno trattati in ottemperanza al D. L. n.196 del 30/06/03 e dell'art. 13 del regolamento U.E. 2016/679 del 27/04/2016

Termine ultimo iscrizioni

09/12/2023

Allegati

Per iscriversi al corso HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO -CUCINA è necessario prendere appuntamento presso il CPI di residenza tramite portale **PIEMONTE TU** (link: https://www.piemontetu.it/home).

Per accedere è necessario essere in possesso di **SPID** personale e/o **carta identità elettronica** (Cie ID - solo da cellulare).

Passaggi:

- PIEMONTE TU

- TU LAVORO

- VAI al PORTALE

- PRENOTA APPUNTAMENTO

dare adesione alle richieste di privacy

- INCONTRO ALTRI SRVIZI

- NUOVO APPUNTAMENTO alla voce **GOL**

- COMINCIA

- PROSEGUI

confermare e/o compilare dati mancanti indicati con asterisco rosso

- PROSEGUI

- SELEZIONARE GIORNO E ORARIO PER APPUNTAMENTO con CPI DI RIFERIMENTO

importantissimo NELLE **NOTE** INDICARE: **C74-14 FORMONT VENARIA - CORSO LOMBARDIA 48 VENARIA (operatrice: Maryka Grimaldi, mail: maryca.grimaldi@formont.it - tel 011 4240051) - CORSO HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO - CUCINA 27 ORE - PROFILO 2**

- CARICA

Immagini