VILLADOSSOLA – TECNICHE DI PASTICCERIA

- **Termine iscrizioni:** 13/06/2025
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare le competenze professionali nel settore ristorativo. Il corso fornirà le competenze base effettuare la produzione dei principali preparati di pasticceria. Verranno elaborate ricette di pasticceria tradizionale e regionale

Luogo di svolgimento

CENTRO OPERATIVO FORMONT VILLADOSSOLA – VIA BOLDRINI, 38 VILLADOSSOLA – VB TEL. 0324/54056 mail cfp-villadossola@formont.it

Durata e frequenza

50 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

Ottobre - Giugno 2025

Certificazione finale

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

Prove d'ingresso

COLLOQUIO ORIENTATIVO MOTIVAZIONALE

Prerequisiti

Profilazione presso centro per l'impiego

Documenti necessari

- Codice fiscale
- Carta d’ Identità in corso di validità
- Permesso di soggiorno (se cittadino straniero)
- Documento di profilazione rilasciato da CPI di competenza

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

13/06/2025

Allegati

Per iscriversi al corso **TECNICHE DI PASTICCERIA** 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:

1. PIEMONTE TU
2. TU LAVORO
3. VAI AL PORTALE
4. PRENOTA APPUNTAMENTO

Dare adesione alle richieste di privacy

1. INCONTRO ALTRI SERVIZI
2. NUOVO APPUNTAMENTO alla voce **GOL**
3. COMINCIA
4. PROSEGUI

Confermare e/o compilare dati mancanti indicati con asterisco rosso

- PROSEGUI

- SELEZIONARE GIORNO E ORARIO PER APPUNTAMENTO con CPI DI RIFERIMENTO

NELLE NOTE INDICARE:

C74-02 FORMONT VILLADOSSOLA – VIA BOLDRINI,38 VILLADOSSOLA

(Operatrice: Ferrari Paola, mail: paola.ferrari@formont.it - tel 0324 54056)

CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

- CONFERMA

Immagini