LA MANDRIA – TECNICHE DI PIZZERIA DI BASE

- **Termine iscrizioni:** 13/01/2025
- **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 per svolgere in modo autonomo ricette di pizzeria e panificazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare

Luogo di svolgimento

Parco Regionale La Mandria, Viale Carlo Emanuele II, 256 - Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

80 ore – corso preserale/serale

Costi

Gratuito e in fase di approvazione dalla Regione Piemonte

Periodo

da metà gennaio/febbraio 2025

Certificazione finale

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

Prove d'ingresso

Colloquio motivazionale di orientamento

Prerequisiti

Diploma di scuola secondaria di 1° grado (Licenza media). E' possibile riconoscere CREDITI IN INGRESSO sulla base di competenze validate a seguito di percorso gratuito di individuazione, validazione e certificazione delle competenze, finanziato da Regione Piemonte

Documenti necessari

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

Destinatari

Disoccupati/Occupati maggiori di 18 anni Il corso è rivolto a persone di entrambi i sessi (L.903/77 – L.125/91)

Termine ultimo iscrizioni

13/01/2025

Allegati

tecniche pizzeria 2022

Immagini