



## VILLADOSSOLA: TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - FCI

- **Termine iscrizioni:** 10/09/2025
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

## Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire ai Destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso: Normative e dispositivi igienico-sanitari- Merceologia degli alimenti - Tecniche di lievitazione - Tecniche di pasticceria - Tecniche di Pianificazione - Attrezzature di servizio

## Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valli dell'Ossola - Via Boldrini, 38 Villadossola (VB) - TEL. 0324/54056 mail [cfp-villadossola@formont.it](mailto:cfp-villadossola@formont.it)

## Durata e frequenza

50 ore Corso preserale/serale dalle 18.00 alle 22.00

## Costi

A carico del lavoratore destinatario di voucher 30% (€ 191,25) del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinatari del buono formazione vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

## Periodo

Novembre 2024 -Dicembre 2025

## Certificazione finale

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

corso

## Prove d'ingresso

Non prevista

## Prerequisiti

Corso presente nel catalogo **dell'Offerta Formativa Formont**

## 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

10/09/2025

## Allegati

**TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE**

**DESCRIZIONE**  
L'obiettivo del Corso è fornire ai destinatari un insieme di competenze nel settore dolciario, in particolare saranno trattate tematiche relative alla classificazione e l'USO delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

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

**DURATA**  
30 ore

**CONTENUTI E MODALITÀ INSEGNAMENTO**  
Attività di valorizzazione delle conoscenze (previa frequenza di almeno 1/3) delle ore totali.

**FORMONT s.r.l.s.**  
Centro Operativo Cuneo  
Via Cino Boccardo, 48  
10084 Cuneo (CN)  
0120442227  
info@formont.it  
www.formont.it

**ISCRIVITI QUI**

## Immagini

---