VALSUSA: TECNICHE CUCINA DI BASE -FCI

- **Termine iscrizioni:** 23/12/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire competenze relative alla preparazione di semplici ricette della cucina italiana nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso: Accoglienza - Elementi di merceologia - normative e dispositivi igienico sanitari - Tecniche base di cucina - Processi e cicli di lavoro nella ristorazione - Tecniche di cottura

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valsusa - Via Des Ambrois, 49 - 10056 Oulx (TO)

Durata e frequenza

50 ore Corso serale dalle 17.00 alle 21.00

Costi

A carico del lavoratore destinatario, un buono formazione pari al 30% del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per la richiesta del buono formazione sarà necessaria N. 1 marche da bollo da € 16,00. I requisiti dei destinati dei buoni vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

Periodo

Corso in attesa di approvazione nel catalogo regionale dell'offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027
Gennaio - Marzo 2025

Certificazione finale

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

Prove d'ingresso

Non prevista

Prerequisiti

Lavoratori Occupati

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

23/12/2024

Allegati

cucina base

Immagini