



Privato: VALSUSA: ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO - FCI

Termine iscrizioni: 31/12/2022

Settore: alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire ai Destinatari un insieme di competenze che possano aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. Verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento e al loro servizio, alla somministrazione di bevande, gelati, snack e prodotti di caffetteria nel rispetto delle norme vigenti.

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

Costo complessivo del corso € 550,00 di cui a carico del lavoratore destinatario di voucher 30% del costo complessivo pari a € 165,00. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per la richiesta del voucher sarà necessaria N. 1 marche da bollo da € 16,00. I requisiti dei destinatari dei voucher vengono

definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

Periodo

Dicembre 2022 - Giugno 2023

Certificazione finale

Attestato di Certificazione delle Competenze

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

31/12/2022

Allegati

Immagini
