La Mandria TECNICHE DI CUCINA BASE – FICP

Termine iscrizioni: 31/12/2024
Settore: alberghiero-ristorazione

Descrizione

L'obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad acquisire capacità di base del settore ristorativo. In particolare verranno eseguite delle ricette; trattate tematiche sulle fasi e sui tempi di lavorazione; acquisiti processi di riduzione degli sprechi alimentari nel rispetto della salvaguardia ambientale; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene; utilizzati e valorizzati prodotti enogastronomici del territorio.

Luogo di svolgimento

FORMONT LA MANDRIA Parco Regionale La Mandria - V.LE CARLO EMANUELE II N. 256
Venaria Reale

Durata e frequenza

50 ORE (di cui 4 di prova finale) in orario preserale/serale dalle ore 18,30 alle 22,30

Costi

a carico del lavoratore destinatario del buono formazione il 30% del costo complessivo, il

restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal FSE. Esenzione totale della quota a carico del partecipante con ISEE equivalente o minore a € 10.000,00.

Periodo

2024

Certificazione finale

Al termine del corso, previa presenza di almeno 2/3 del monte ore previsto e partecipazione al test di verifica sugli apprendimenti, verrà rilasciato ai partecipanti un attestato di frequenza con validazione delle competenze

Prove d'ingresso

-

Prerequisiti

nessuno

Documenti necessari

Documento identità in corso di validità, Codice fiscale

Destinatari

Lavoratori occupati: Buono formazione individuale: lavoratori occupati impiegati presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte e/o lavoratori occupati domiciliati in Piemonte.

Termine ultimo iscrizioni

31/12/2024

Allegati

FCI LOCANDINA CUCINA BASE

Immagini