



## La Mandria **TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - FICP**

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

## Descrizione

Il modulo ha lo scopo di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare e migliorare le capacità di base nel 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.

Preiscrizioni aperte

## Luogo di svolgimento

Formont La Mandria - Parco Regionale La Mandria V.le Carlo Emanuele II n° 256 Venaria Reale (TO)

## Durata e frequenza

50 ORE (di cui 4 di prova finale) in orario preserale/serale (ipotesi 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**

Aver svolto e superato il corso "Tecniche di cucina base"

## **Documenti necessari**

Documento identità in corso di validità e codice fiscale

## **Destinatari**

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**

[Scheda Corso - Tecniche di Cucina Avanzata](#)

# Immagini

---