



## **VILLADOSSOLA - TECNICHE DI PASTICCERIA**

**Termine iscrizioni:** 30/09/2023

**Settore:** alberghiero-ristorazione

### **Descrizione**

Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare le competenze professionali nel settore ristorativo. Il corso fornirà le competenze base effettuare la produzione dei principali preparati di pasticceria. Verranno elaborate ricette di pasticceria tradizionale e regionale

### **Luogo di svolgimento**

CENTRO OPERATIVO FORMONT VILLADOSSOLA - VIA BOLDRINI, 38 VILLADOSSOLA - VB TEL. 0324/54056 mail [cfp-villadossola@formont.it](mailto:cfp-villadossola@formont.it)

### **Durata e frequenza**

90 ORE

### **Costi**

CORSO GRATUITO in fase di presentazione, in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

# Periodo

Anno 2023

## Certificazione finale

Attestato di VALIDAZIONE DI COMPETENZE previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso e il superamento della prova di valutazione finale

## Prove d'ingresso

COLLOQUIO ORIENTATIVO MOTIVAZIONALE

## Prerequisiti

DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO -

E' possibile riconoscere CREDITI IN INGRESSO sulla base di competenze validate a seguito di percorso gratuito di individuazione, validazione e certificazione delle competenze, finanziato da Regione Piemonte

## Documenti necessari

- Codice fiscale
- Carta d' Identità in corso di validità
- Permesso di soggiorno (se cittadino straniero)
- Documento di profilazione (**profilo 2**) rilasciato da CPI di competenza

## Destinatari

-GIOVANI E ADULTI DISOCCUPATI -PERCETTORI di AMMORTIZZATORI SOCIALI (NASPI e DIS-COLL) -PERCETTORI di REDDITO di CITTADINANZA Gli interessati devono preventivamente aver ricevuto il servizio di ASSESSMENT presso il Centro per l'Impiego (CPI) di riferimento e devono essere assegnatarie del valore di profilazione corrispondente (PROFILO 2) Il corso è rivolto a soggetti di entrambi i sessi ai sensi (L.N.903/77; L.N.125/91) I dati personali verranno trattati in ottemperanza al D. L. n.196 del 30/06/03 e dell'art. 13 del regolamento U.E. 2016/679 del 27/04/2016

## Termine ultimo iscrizioni

30/09/2023

# Allegati



Per iscriversi al corso **TECNICHE DI PASTICCERIA** è necessario prendere appuntamento presso il CPI di residenza tramite portale **PIEMONTE TU** (link: <https://www.piemontetu.it/home>).

Per accedere è necessario essere in possesso di **SPID personale** e/o **carta identità elettronica** (Cie ID - solo da cellulare).

## Passaggi:

1. PIEMONTE TU
2. TU LAVORO
3. VAI AL PORTALE
4. PRENOTA APPUNTAMENTO

Dare adesione alle richieste di privacy

1. INCONTRO ALTRI SERVIZI
2. NUOVO APPUNTAMENTO alla voce **GOL**
3. COMINCIA
4. PROSEGUI

Confermare e/o compilare dati mancanti indicati con asterisco rosso

- PROSEGUI
- SELEZIONARE GIORNO E ORARIO PER APPUNTAMENTO con CPI DI RIFERIMENTO

## **NELLE NOTE INDICARE:**

**C74-02 FORMONT VILLADOSSOLA - VIA BOLDRINI,38 VILLADOSSOLA**

**(Operatrice: Ferrari Paola, mail: [paola.ferrari@formont.it](mailto:paola.ferrari@formont.it) - tel 0324 54056)**

## **CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA - PROFILO 2**



- CONFERMA



# Immagini

---

