









VILLADOSSOLA: TECNICHE DI CUCINA - FCI

Termine iscrizioni: 30/06/2024 **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del Corso ha lo scopo di incrementare le conoscenze e le tecniche nell'ambito ristorativo. Verranno svolte attività relative alla preparazione di ricette con l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti del territorio. I contenuti del Corso: Standard di qualità dei prodotti - normative e dispositivi igienico sanitari - Tecniche di pianificazione - Valorizzazione prodotti del Territorio - Tecniche avanzate di cucina - Presentazione/decorazione piatti

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Villadossola - Via Boldrini,38 Villadossola (VB) - TEL. 0324/54056 mail cfp-villadossola@formont.it

Durata e frequenza

50 ore Corso preserale/serale dalle 18.00 alle 22.00

Costi

A carico del lavoratore destinatario di voucher 30% del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinati del buono formazione vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

Periodo

SETTEMBRE - DICEMBRE 2024

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

30/06/2024

Allegati

Corso presente nel catalogo dell'Offerta Formativa Formont

Immagini