VILLADOSSOLA: TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE – FCI

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

Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire ai Destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso: Normative e dispositivi igienico-sanitari- Merceologia degli alimenti - Tecniche di lievitazione - Tecniche di pasticceria - Tecniche di Pianificazione - Attrezzature di servizio

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valli dell'Ossola - 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

Corso presente nel catalogo **dell'Offerta Formativa Formont**

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

REGIONE PIEMONTE
SCHEDA CORSO
TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE
DESCRIZIONE
L'obiettivo del Corso è fornire ai destinatari un insieme di competenze nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare.
DESTINATARI
Giovani(maggiori di 18 anni) e Adulti OCCUPATI residenti /domiciliati in Piemonte.
DURATA
80 ore.
COSTO
Costo del corso/voce destinataria al voucher 30% del costo complessivo.
Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinati con voucher vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.97 del 04/02/22.
CERTIFICAZIONE FINALE
Attestato di validazione delle competenze
(Previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso)
FORMONT
ISCRIVITI QUI

Immagini