



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
PIEMONTE



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 destinatari 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






SCHEMA CORSO
TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

 **destinatari**
 **scopo**
 **modalità**
 **certifica secondo norme**

DESCRIZIONE

L'obiettivo del Corso è fornire ai destinatari un insieme di competenze nel settore laboratoriale, in particolare relative a tecniche fondamentali relative alla descrizione e l'elaborazione di prodotti, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione, nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

DESTINATARI

Giovani (ragazzi) di 16 anni e ADULTI OCCUPATI residenti Abitacoli in Piemonte.

DURATA

80 ore.

CONDIZIONI

A carico del beneficiario dell'attività di buona formazione 30% del costo complessivo, il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti descritti nei voucher vengono addebitati nell'ambito pubblico D.D. n. 57 del 04/05/2011.

CONTINUITÀ DELLO STUDIO

A richiesta di valutazione delle competenze (Pronto frequenza di almeno 1/3 delle ore complessive).

Questo modulo è soggetto al regolamento UE 1708/2011 e alle disposizioni tecniche dell'INVALSI di formazione.



FORMONT
PER IL TERZO SETTORE SOCIALE

STRASER, VIGORIO




FORMONT s.c.a.r.l.
 Centro Operativo Oulu
 Via Carlo Assoluto, 49
 10064 Oulu (PO)
 0120402207
 info-italia@formont.it
 www.formont.it

ISCRIVI QUI



Immagini
