



VILLADOSSOLA : TECNICHE DI PIZZERIA BASE - FCI

Termine iscrizioni: 30/06/2024

Settore: alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del percorso è quello di fornire conoscenze e abilità di base sulle principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di pizze e focacce, utilizzando in modo corretto strumenti e attrezzature nelle diverse fasi di lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

Luogo di svolgimento

CENTRO OPERATIVO FORMONT VILLADOSSOLA - VIA BOLDRINI, 38 VILLADOSSOLA - VB TEL. 0324/54056 mail cfp-villadossola@formont.it

Durata e frequenza

60 ORE

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

Corso in attesa di approvazione nel catalogo regionale dell'offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027 PERIODO SETTEMBRE - DICEMBRE 2024

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

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

Immagini
