



## **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](mailto: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**

---