



VENARIA: GOL - ELEMENTI DI IGIENE, MERCEOLOGIA E SICUREZZA SUL LAVORO IN AMBITO LAVORATIVO

Termine iscrizioni: 23/12/2024

Settore: turismo-montagna

Descrizione

Obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che favoriscano l'inserimento nel settore ristorativo. In particolare il corso fornirà le abilità e le conoscenze specifiche per applicare le norme di riferimento in materia di igiene alimentare ed alla sicurezza sul lavoro.

Luogo di svolgimento

CENTRO OPERATIVO FORMONT VENARIA – CORSO LOMBARDIA 48 – VENARIA TEL. 011 4240051 mail cfp-venaria@formont.it

Durata e frequenza

40 ore

Costi

CORSO GRATUITO in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

Periodo

Anno 2023/2024

Certificazione finale

VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

Prove d'ingresso

-

Prerequisiti

Profilazione presso il Centro per l'Impiego di competenza

Documenti necessari

Documento di identità in corso di validità;

codice fiscale;

permesso di soggiorno;

documento di profilazione rilasciato dal Centro per l'Impiego di competenza.

Destinatari

DISOCCUPATI

Termine ultimo iscrizioni

23/12/2024

Allegati

Immagini
