



## VALSUSA: TECNICHE CUCINA DI BASE -FCI

- **Termine iscrizioni:** 30/09/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

## Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire competenze relative alla preparazione di semplici ricette della cucina italiana nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso: Accoglienza - Elementi di merceologia - normative e dispositivi igienico sanitari - Tecniche base di cucina - Processi e cicli di lavoro nella ristorazione - Tecniche di cottura

## Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valsusa - Via Des Ambrois, 49 - 10056 Oulx (TO)

## Durata e frequenza

50 ore Corso serale dalle 17.00 alle 21.00

## Costi

A carico del lavoratore destinatario, un buono formazione pari al 30% del costo complessivo.

Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per la richiesta del buono formazione sarà necessaria N. 1 marche da bollo da € 16,00. I requisiti dei destinatari dei buoni 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  
Ottobre - Novembre 2024

## **Certificazione finale**

Attestato di VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso

## **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**

30/09/2024

## **Allegati**

**SCHEDA CORSO**  
**TECNICHE DI CUCINA DI BASE**

**DESCRIZIONE**  
 L'obiettivo del Corso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad acquisire capacità di base del settore albergo-turistico. In particolare verranno eseguite delle ricette, trattate teoricamente sulle fasi e sui tempi di lavorazione, descritti procedi di riduzione degli sprechi alimentari, fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene.

**DESTINATARI**  
 Giovani (maggiori di 18 anni) e ADRI (CCIAA) residenti e domiciliati in Piemonte.

**DURATA**  
 30 ore.

**COSTO**  
 A carico del beneficiario dell'offerta di buona formazione il 30% del costo complessivo, il restante 70% per conto di incarico della Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinatari dei voucher vengono definiti nell'avviso pubblico D.D. n. 57 del 04/05/22.

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
 Attività di validazione delle competenze (Prima frequenza di almeno 1/2 delle ore corso).

Come modo di supporto all'attività con il D. 11/03/2017 n. 103/190 e che dispone secondo quanto sotto indicato.

**FORMONT**  
 PER IL TERZO SETTORE SOCIALE  
 REGIONE PIEMONTE

**FORMONT s.r.l.s.**  
 Centro Operativo Oulu  
 Via Carlo Emanuele, 49  
 10084 Cuneo (CN)  
 0120402207  
 info-ricerca@formont.it  
 www.formont.it

**ISCRIVITI QUI**

Corsi da presentare nel catalogo **dell'Offerta Formativa**

## Immagini

---