



Villadossola -Tecniche di cucina avanzata- FCI

- **Termine iscrizioni:** 14/03/2025
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

[SCHEMA CORSO - Tecniche di Cucina Avanzata](#)

Luogo di svolgimento

Formont Valli dell'Ossola - Villadossola

Durata e frequenza

50 ore

Costi

A carico del lavoratore destinatario di buono formazione 30% del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinatari dei buoni formazione vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22. Euro 191,25

Periodo

Novembre - Giugno

Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze. (Previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso)

Prove d'ingresso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Prerequisiti

Attestato di validazione delle competenze in esito al percorso "Tecniche di cucina di base". Possono tuttavia essere ammessi anche coloro che, pur non avendo frequentato il modulo sopra indicato, posseggono un'esperienza lavorativa/formativa equivalente nel settore di riferimento da accertare attraverso una prova di ingresso. L'accertamento di abilità e conoscenze necessarie alla frequenza del percorso verterà sui contenuti della prova finale del modulo di "Tecniche di cucina base"

Documenti necessari

Carta d'identità

Codice fiscale

Documentazione attestante la propria condizione occupazionale

Destinatari

Giovani (maggiore di 18 anni) e Adulti OCCUPATI residenti /domiciliati in Piemonte.

Termine ultimo iscrizioni

14/03/2025

Allegati



[SCHEMA CORSO - Tecniche di Cucina Avanzata](#)

Immagini
