

## SCHEMA CORSO

# TECNICHE DI CUCINA DI AVANZATA



**destinatari**  
giovani e  
adulti  
occupati



**durata**  
50 ore



**costo**  
finanziato



**certificazione finale**  
attestato di validazione  
delle competenze

## DESCRIZIONE

Il modulo ha lo scopo di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare e migliorare le capacità di base nel settore ristorativo. In particolare verranno: eseguite delle ricette; trattate tematiche sulle fasi e sui tempi di lavorazione; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene; utilizzati e valorizzati prodotti enogastronomici del territorio.

## DESTINATARI

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

## DURATA

50 ore di cui 4 ore di prova finale.

## COSTO

A carico del lavoratore destinatario di buona 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.

## CERTIFICAZIONE FINALE

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

*Corso rivolto a soggetti di entrambi i sessi (L.N.903/77; L.N. 125/91) e che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione.*



**FORMONT**  
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

@formont\_la\_mandria



**FORMONT s.c.a r.l.**

Centro Operativo La Mandria  
Viale Carlo Emanuele II, 256  
10078 Venaria Reale (TO)

**011 4598046**

**cfp-lamandria@formont.it**

**www.formont.it**

**ISCRIVITI QUI**

