



Centro Operativo La Mandria

Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale (TO) Tel. 011.4598046/910 - 3404958101 cfp-lamandria@formont.it

TECNICHE DI PIZZERIA



OBIETTIVI DEL CORSO

Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare le competenze professionali nel settore ristorativo. Il corso fornirà le competenze base per svolgere in modo autonomo ricette di pizzeria e panificazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

DURATA: 80 ore – corso preserale/serale

ATTESATO FINALE: Attestato di VALIDAZIONE DI COMPETENZE previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso e il superamento della prova di valutazione finale

DESTINATARI: Disoccupati/Occupati maggiori di 18 anni

Il corso è rivolto a persone di entrambi i sessi (L.903/77 – L.125/91)

PREREQUISITI: diploma di scuola secondaria di 1° grado (Licenza media).

E' possibile riconoscere CREDITI IN INGRESSO sulla base di competenze validate a seguito di percorso gratuito di individuazione, validazione e certificazione delle competenze, finanziato da Regione Piemonte

MODALITA' DI SELEZIONE: è previsto un colloquio motivazionale di orientamento

TIPOLOGIA CORSO: Gratuito in fase di approvazione











Centro Operativo La Mandria

Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale (TO) Tel. 011.4598046/910 - 3404958101 cfp-lamandria@formont.it

DOCUMENTI NECESSARI:

- · Codice fiscale
- Carta d' Identità in corso di validità
- Permesso di soggiorno (se cittadino straniero)

PERIODO INIZIO CORSO: novembre 2022 – due pomeriggi alla settimana, sabato lezione

STATO CORSO: In fase di approvazione dalla Regione Piemonte

Per informazioni relative all'organizzazione del corso rivolgersi alla segreteria del centro





