



Collaboratore di cucina



Formont s.c.ar.l.
Centro La Mandria
Viale Carlo Emanuele II, 256
10078 Venaria Reale

0114598046
cfp-lamandria@formont.it
www.formont.it

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

Destinatari

- Giovani e adulti disoccupati;
- percettori di ammortizzatori sociali;
- percettori di reddito di cittadinanza.

Gli interessati devono preventivamente aver ricevuto il servizio di **Assessment** presso il CPI.

Profilazione

Profilo 3 (documento rilasciato dal Centro per l'Impiego di competenza. Necessario SPID e/o carta d'identità elettronica – Cie ID solo da cellulare).

Durata: 500 ore di cui 200 di stage.

Certificazione finale: QUALIFICA

Documenti necessari

Codice fiscale, carta d'identità in corso di validità, permesso di soggiorno (se cittadino straniero), documento di profilazione rilasciato dal Centro per l'Impiego di competenza.

Costi

Corso gratuito in fase di presentazione, in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori (GOL), nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

Il corso è rivolto a soggetti di entrambi i sessi ai sensi (L.N.903/77; L.N.125/91) I dati personali verranno trattati in ottemperanza al D. L. n.196 del 30/06/03 e dell'art. 13 del regolamento U.E. 2016/679 del 27/04/2016



Formont s.c.ar.l.
Centro La Mandria
Viale Carlo Emanuele II, 256
10078 Venaria Reale

0114598046
cfp-lamandria@formont.it
www.formont.it



Collaboratore di cucina



Formont s.c.ar.l.
Centro La Mandria
Viale Carlo Emanuele II, 256
10078 Venaria Reale

0114598046
cfp-lamandria@formont.it
www.formont.it

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

Destinatari

- Giovani e adulti disoccupati;
- percettori di ammortizzatori sociali;
- percettori di reddito di cittadinanza.

Gli interessati devono preventivamente aver ricevuto il servizio di **Assessment** presso il CPI.

Profilazione

Profilo 3 (documento rilasciato dal Centro per l'Impiego di competenza. Necessario SPID e/o carta d'identità elettronica – Cie ID solo da cellulare).

Durata: 500 ore di cui 200 di stage.

Certificazione finale: QUALIFICA

Documenti necessari

Codice fiscale, carta d'identità in corso di validità, permesso di soggiorno (se cittadino straniero), documento di profilazione rilasciato dal Centro per l'Impiego di competenza.

Costi

Corso gratuito in fase di presentazione, in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori (GOL), nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

Il corso è rivolto a soggetti di entrambi i sessi ai sensi (L.N.903/77; L.N.125/91) I dati personali verranno trattati in ottemperanza al D. L. n.196 del 30/06/03 e dell'art. 13 del regolamento U.E. 2016/679 del 27/04/2016



Formont s.c.ar.l.
Centro La Mandria
Viale Carlo Emanuele II, 256
10078 Venaria Reale

0114598046
cfp-lamandria@formont.it
www.formont.it