

SCHEMA CORSO

TECNICHE DI CUCINA DI BASE



destinatari
giovani e
adulti
occupati



durata
50 ore



costo
finanziato



certificazione finale
attestato di validazione
delle competenze

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 ristorativo. In particolare verranno eseguite delle ricette; trattate tematiche sulle fasi e sui tempi di lavorazione; acquisiti processi di riduzione degli sprechi alimentari; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene.

DESTINATARI

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

DURATA

50 ore.

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 voucher 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_valsus



FORMONT s.c.a r.l.

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

0122832227

cfp-valsusa@formont.it
www.formont.it

ISCRIVITI QUI

