

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 (maggiore 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_villadossola



FORMONT s.c.a r.l.

Centro Operativo Valli dell'Ossola
Via Boldrini, 38
28844 Villadossola (VB)

032454056

cfp-villadossola@formont.it
www.formont.it

ISCRIVITI QUI

