



La Mandria **TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - FICP**

- **Termine iscrizioni:** 31/12/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

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; acquisiti processi di riduzione degli sprechi alimentari nel rispetto della salvaguardia ambientale; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene; utilizzati e valorizzati prodotti enogastronomici del territorio.

Preiscrizioni aperte

Luogo di svolgimento

Formont La Mandria - Parco Regionale La Mandria V.le Carlo Emanuele II n° 256 Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

50 ORE (di cui 4 di prova finale) in orario preserale/serale (ipotesi 18,30 alle 22,30)

Costi

a carico del lavoratore destinatario del buono formazione il 30% del costo complessivo, il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal FSE. Esenzione totale della quota a carico del partecipante con ISEE equivalente o minore a € 10.000,00.

Periodo

2024

Certificazione finale

Al termine del corso, previa presenza di almeno 2/3 del monte ore previsto e partecipazione al test di verifica sugli apprendimenti, verrà rilasciato ai partecipanti un attestato di frequenza con validazione delle competenze

Prove d'ingresso

-

Prerequisiti

Aver svolto e superato il corso "Tecniche di cucina base"

Documenti necessari

Documento identità in corso di validità e codice fiscale

Destinatari

Occupati: Buono formazione Individuale: lavoratori occupati impiegati presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte e/o lavoratori occupati domiciliati in Piemonte;

Termine ultimo iscrizioni

31/12/2024

Allegati



Scheda Corso - Tecniche di Cucina Avanzata

Immagini
