



VILLADOSSOLA: TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - FCI

- **Termine iscrizioni:** 14/03/2025
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire ai Destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative alla descrizione e l'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso: Normative e dispositivi igienico-sanitari- Merceologia degli alimenti - Tecniche di lievitazione - Tecniche di pasticceria - Tecniche di Pianificazione - Attrezzature di servizio

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo Valli dell'Ossola - Via Boldrini, 38 Villadossola (VB) - TEL. 0324/54056 mail cfp-villadossola@formont.it

Durata e frequenza

50 ore Corso preserale/serale dalle 18.00 alle 22.00

Costi

A carico del lavoratore destinatario di voucher 30% del costo complessivo. Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinatari del buono formazione vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

Periodo

OTTOBRE - GIUGNO 2025

Certificazione finale

Attestato di VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE previa frequenza di almeno i 2/3 delle ore corso

Prove d'ingresso

Non prevista

Prerequisiti

Corso presente nel catalogo **dell'Offerta Formativa Formont**

Documenti necessari

Per la preiscrizione: Carta d'Identità - Codice fiscale - Fotocopia permesso di soggiorno (per cittadini stranieri)

Destinatari

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

Termine ultimo iscrizioni

14/03/2025

Allegati






SCHEMA CORSO
TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE
 Il settore del Corso è finalizzato a dar vita ad un insieme di competenze nel settore laboratoriale, in particolare operative, tecniche, metodologiche relative alla descrizione e l'elaborazione di prodotti, alle tecniche base di pasticceria da ristorazione, nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

DESTINATARI
 Giovani (ragazzi) di 18 anni e ADULTI OCCUPATI residenti Abitacoli in Piemonte.

DURATA
 80 ore.

CONDIZIONI
 A carico del beneficiario dell'attività di buona formazione 30% del costo complessivo, il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, i requisiti dell'attività con voucher vengono definiti nell'avviso pubblico D.D. n. 57 del 04/05/2016.

CONTINUITA' DESTINO RISULTATI
 Al termine di validazione delle competenze (Pronto frequenza di almeno 1/3 delle ore corsi)

Con contributo e progetto finanziati con il F.S.E. 2014-2020 e il contributo regionale dell'Aspirato di Formazione



FORMONT
PER IL TERZO SETTORE SOCIALE
 STRADA 10, TORINO

FORMONT S.C.A.R.L.
 Centro Operativo Olyu
 Via Cino Boccardo, 49
 10094 Cuneo (CN)
 0120402207
 info@formont.it
 www.formont.it

ISCRIVITI QUI



Immagini
