



VALSUSA: TECNICHE CUCINA DI BASE -FCI

- **Termine iscrizioni:** 30/09/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Obiettivo del Corso è fornire competenze relative alla preparazione di semplici ricette della cucina italiana nel rispetto delle norme di igiene alimentare. I contenuti del Corso:
Accoglienza - Elementi di merceologia - normative e dispositivi igienico sanitari - Tecniche base di cucina - Processi e cicli di lavoro nella ristorazione - Tecniche di cottura

Luogo di svolgimento

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

Durata e frequenza

50 ore Corso serale dalle 17.00 alle 21.00

Costi

A carico del lavoratore destinatario, un buono formazione pari al 30% del costo complessivo.

Il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. Per la richiesta del buono formazione sarà necessaria N. 1 marche da bollo da € 16,00. I requisiti dei destinatari dei buoni vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/02/22.

Periodo

Corso in attesa di approvazione nel catalogo regionale dell'offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027
Ottobre - Novembre 2024

Certificazione finale

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

Prove d'ingresso

Non prevista

Prerequisiti

Lavoratori Occupati

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

30/09/2024

Allegati

SCHEDE CORSO

TECNICHE DI CUCINA DI BASE

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 albergo-turistico. In particolare verranno eseguite delle ricette, trattate teoricamente sulle fasi e sui tempi di lavorazione, descritti procedi di riduzione degli sprechi alimentari, fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene.

DESTINATARI

Cittadini maggiore di 18 anni e ARLR (CCU/FAI) residenti e domiciliati in Piemonte.

DURATA

30 ore

COSTO

A carico del gestore del servizio di buona formazione 30% del costo complessivo, il restante 70% per conto di incarico della Regione Piemonte, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo. I requisiti dei destinatari dei voucher vengono definiti nell'avviso pubblico D.D.n.57 del 04/05/22.

CERTIFICAZIONE FINALE

Afferenza di validazione della competenza
(Prima frequenza di almeno 1/2 delle ore corso)

Come modo di supporto all'attività con il D.L. 102/11 art. 103/10 e che dispone secondo quanto sotto indicato.

FORMONT
PER IL TERZO SETTORE SOCIALE

FORMONT s.r.l.s.
Centro Operativo Coda
Via Carlo Emanuele, 49
10084 Cuneo (CN)
0120402207
info@codacoda@formont.it
www.formont.it

ISCRIVITI QUI

Corsi da presentare nel catalogo **dell'Offerta Formativa**

Immagini