

## SCHEMA CORSO

# TECNICO DI CUCINA



**destinatari**  
soggetti di  
ambo i sessi



**durata**  
990 ore



**costo**  
gratuito



**certificazione finale**  
Qualifica  
professionale



## DESCRIZIONE

Il Tecnico di cucina è ordinato, preciso; dotato di buona manualità, gusto estetico, capacità di innovazione. Interviene con autonomia, nel quadro di azioni stabilite e delle attività assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti, con l'assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

## DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 14 e 24 anni (fino al compimento del 25° anno di età), anche assunti in apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81/2015.

## DURATA

Corso annuale (990 ore/anno), di cui durante l'ultimo anno 300 ore di stage e di prova finale.

## COSTI

Corso gratuito, finanziato da contributi comunitari, nazionali, regionali, secondo le modalità previste dal P.O.R. F.S.E.

## CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale. Per il riconoscimento del corso e l'ammissione all'esame di qualifica è necessaria una frequenza pari a 3/4 del monte ore previsto.

*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**

