

SCHEMA CORSO

TECNICHE DI PIZZERIA DI BASE



destinatari
giovani e
adulti
occupati



durata
60 ore



costo
finanziato



certificazione finale
attestato di validazione
delle competenze

DESCRIZIONE

L'obiettivo del percorso è quello di fornire conoscenze e abilità di base sulle principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di pizze e focacce, utilizzando in modo corretto strumenti e attrezzature nelle diverse fasi di lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

DESTINATARI

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

DURATA

60 ore.

COSTO

A carico del lavoratore destinatario di buono 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.

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_la_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

