



LA MANDRIA: TECNICO DI CUCINA E TECNICO DEI SERVIZI DI SALA-BAR

- **Termine iscrizioni:** 07/09/2026
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Il corso è finalizzato ad approfondire e completare la preparazione nelle tecniche di cucina e nella gestione di un servizio di ristorazione. Perfezionando le tue conoscenze nella predisposizione dei menù, nella cura ed elaborazione dei piatti allestiti e nella valorizzazione delle tipicità del territorio. Acquisendo inoltre una più approfondita conoscenza degli aspetti amministrativi e gestionali del servizio ristorativo.

Luogo di svolgimento

FORMONT - Centro Operativo La Mandria - Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale (TO)

Durata e frequenza

Corso annuale di 990 ore complessive - Diurno dal lunedì al venerdì tempo pieno Stage 240 ore

Costi

Corso gratuito, con rimborso quota vitto. 1 marca da bollo da 16 Euro per l'iscrizione. 1 marca da bollo da 16 Euro per il certificato. Per il riconoscimento del corso è necessaria una frequenza pari ai 3/4 del monte ore previsto per il corso

Periodo

Settembre - Giugno

Certificazione finale

Diploma professionale (previo superamento dell'esame)

Prove d'ingresso

E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento. Il Corso è aperto per un massimo di

25 allievi/e.

Prerequisiti

Attestato di qualifica professionale (cucina)

Documenti necessari

Attestato di qualifica professionale (cucina), documento di identità valido, codice fiscale.

Destinatari

I corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi (L.N. 903/77; L.N. 125/91)

Termine ultimo iscrizioni

07/09/2026

Allegati

Immagini
