

ELEMENTI DI PIZZERIA

| | |
|--|---|
| DESCRIZIONE | Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare le competenze professionali nel settore ristorativo. Il corso fornirà le competenze base per svolgere in modo autonomo ricette di pizzeria e panificazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare. |
| DURATA | 50 ore. |
| CERTIFICAZIONE PREVISTA IN USCITA | Attestato di VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE. |
| PROVA D'INGRESSO | Colloquio motivazionale. |
| PREREQUISITI IN INGRESSO | Profilazione presso Centro per l'impiego di competenza. |
| DESTINATARI | Disoccupati, con priorità verso i percettori di ammortizzatori sociali (NASPI e DIS-COLL) e persone in condizione di fragilità e svantaggio. |
| COSTO | CORSO GRATUITO - in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU |
| DOCUMENTI NECESSARI | Al momento dell'iscrizione dovranno essere esibiti i seguenti documenti: <ol style="list-style-type: none">1. Documento d'identità (in corso di validità);2. Codice fiscale;3. Permesso di soggiorno (in corso di validità);4. Documento di profilazione dal Centro per l'Impiego di competenza; |

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:

Formont La Mandria

Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale (TO) | cfp-lamandria@formont.it | tel. 011 4598046