

TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE	Obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. In particolare il corso fornirà le tecniche necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria da ristorazione.
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