

TECNICHE DI CUCINA BASE

DESCRIZIONE	L'obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad acquisire capacità di base del settore ristorativo. In particolare verranno eseguite delle ricette; trattate tematiche sulle fasi e sui tempi di lavorazione; acquisiti processi di riduzione degli sprechi alimentari nel rispetto della salvaguardia ambientale; fornite indicazioni sulle norme di sicurezza e igiene; utilizzati e valorizzati prodotti enogastronomici del territorio.
DURATA	50 ore, di cui 4 di prova finale.
CERTIFICAZIONE PREVISTA IN USCITA	Attestato di VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE.
PREREQUISITI IN INGRESSO	Diploma di scuola secondaria di 1° grado (Licenza media). Aver svolto e superato il corso "Tecniche di cucina base".
DESTINATARI	OCCUPATI: lavoratori occupati impiegati presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte e/o lavoratori occupati domiciliati in Piemonte.
COSTO	A carico del lavoratore destinatario del buono formazione il 30% (191,25 euro) del costo complessivo, il restante 70% del costo è finanziato dalla Regione Piemonte, cofinanziato dal FSE. Esenzione totale della quota a carico del partecipante con ISEE equivalente o minore a € 10.000,00.
DOCUMENTI NECESSARI	Colloquio motivazionale di orientamento. Al colloquio di orientamento dovranno essere esibiti i seguenti documenti: <ol style="list-style-type: none">1. copia del documento di identità (in corso di validità);2. codice fiscale;3. permesso di soggiorno per cittadini stranieri (in corso di validità).

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:

Formont La Mandria

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

Formont Valsusa

Via Des Ambrois 49 - 10056 Oulx (TO) | cfp-valsusa@formont.it | tel. 0122 832227

Formont Villadossola

Via Boldrini 38 – 28844 Villadossola (VB) | cfp-villadossola@formont.it | tel. 0324 54056