

TECNICHE DI PIZZERIA BASE

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	60 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). È possibile riconoscere CREDITI IN INGRESSO sulla base di competenze validate a seguito di percorso gratuito di individuazione, validazione e certificazione delle competenze, finanziato da Regione Piemonte.
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% (229,50 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