

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO

| | |
|--|--|
| DESCRIZIONE | Obiettivo del Corso è fornire ai Destinatari tematiche relative alla conoscenza dei vini, all'analisi sensoriale, al loro abbinamento enogastronomico e al servizio. |
| 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). 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% (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