



## TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

**OBIETTIVO** del corso è quello di sviluppare competenze nell'ambito della cucina e della pasticceria attraverso lezioni teoriche e pratiche all'interno dei laboratori professionali.

Le persone coinvolte nel percorso formativo, acquisiranno competenze spendibili in locali di ristorazione, negozi di pasticceria, catering....

### PRINCIPALI ARGOMENTI

- Elementi di HACCP e sicurezza alimentare
- Attrezzature di servizio
- Elementi di gastronomia e merceologia
- Laboratorio cucina di base
- Laboratorio pasticceria da ristorazione

**DESTINATARI:** Disoccupati maggiorenni. Scolarità minima richiesta: Licenza media

**DURATA:** 100 ore

**TITOLO RILASCIATO:** Attestato di validazione delle competenze

**LUOGO:** Sede di Rivoli, Via Grandi, 5

**DATA DI INIZIO:** contattare l'Agenzia Formativa

### Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9580286 – 011 9561715

mail: [info@salfior.it](mailto:info@salfior.it) – sito internet: [formazione.salottoefiorito.it](http://formazione.salottoefiorito.it)

Corso gratuito in fase di presentazione finanziato da Programma GOL nell'ambito del PNRR (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU)

Il corso è rivolto indistintamente a uomini e donne (L.903/77; L.125/91)

Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/241 e Circ. RGS-IGRUE n.21 del 10/10/21 All.1 punto 3.4.1

Per informazioni dettagliate sul Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del PNRR e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.