



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: 300 ore di cui 90 ore di stage

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 – sito internet: formazione.salottoefiorito.it

Corso gratuito 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.