

FORMAZIONE INDIVIDUALE CONTINUA E PERMANENTE CORSI per OCCUPATI



Interventi realizzati da
II.RR. Salotto e Fiorito

TECNICHE DI CAKE DESIGN



ORE: 40 ore

DOVE: Sede di Rivoli

DESTINATARI: E' richiesta
esperienza lavorativa documentata
nel settore di riferimento o il
conseguimento di attestati di
partecipazione a corsi afferenti il
settore.



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

ORARIO: **pre-serale**

OBIETTIVO: fornire conoscenze e
relative all'acquisizione di abilità utili alle
preparazioni di pasticceria artistica nel
rispetto delle norme igienico sanitarie.

COSTO: 510€ di cui a carico del
lavoratore **153€***

- I corsi prevedono l'assegnazione di un **BUONO FORMAZIONE** da parte della Regione Piemonte pari al **70%** del costo del corso; **il restante 30% è a carico del lavoratore.**

Nessun costo con ISEE ≤ 10.000 Euro.

**Per maggiori
informazioni**

II. RR. SALOTTO E FIORITO
VIA GRANDI 5, RIVOLI (TO)
TEL. 011/9561715

formazionecontinua@salfior.it
www.formazione.salottoefiorito.it

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

Corsi attivati al raggiungimento del gruppo classe.

Corso approvato nel Catalogo regionale dell'Offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027

Corso rivolto indistintamente a uomini e donne (L.903/77; L.125/91). Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/1060 art. 49 e 50.

Per informazioni dettagliate sulla Programma. Fse+ 2021-2027 e sulla normativa di riferimento contattare la sede di svolgimento del corso.