

FORMAZIONE INDIVIDUALE CONTINUA E PERMANENTE CORSI per OCCUPATI



Interventi realizzati da
II.RR. Salotto e Fiorito

TECNICHE DI CUCINA BASE



Durata:

• 50 ore

Orario:

• pre-serale

Dove:

• Sede di Rivoli

Costo:

• 637,50€ di cui a carico del lavoratore
191,25€*

Obiettivo:

• Fornire le abilità di base per la preparazione e cottura di semplici ricette nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

Titolo rilasciato:

• **Attestato di validazione delle competenze**

• 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 €

**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
COY
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.