

FORMAZIONE INDIVIDUALE CONTINUA E PERMANENTE CORSI per OCCUPATI



Intervento realizzato da
Fondazione Istituti Riuniti
Salotto e Fiorito ETS

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**

Fondazione Istituti Riuniti
Salotto e Fiorito ETS
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.