

# FORMAZIONE INDIVIDUALE CONTINUA E PERMANENTE CORSI per OCCUPATI



Intervento realizzato da  
Fondazione Istituti Riuniti  
Salotto e Fiorito ETS

## 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**

Fondazione Istituti Riuniti  
Salotto e Fiorito ETS  
VIA GRANDI 5, RIVOLI (TO)  
TEL. 011/9561715

[formazionecontinua@salfior.it](mailto:formazionecontinua@salfior.it)  
[www.formazione.salottoefiorito.it](http://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.