

**Centro Operativo Valli Ossola**

Via Boldrini 38, 28844 Villadossola VB

Tel 032454056/3404954786 – Fax 0324570322

Mail cfp-villadossola@formont.it – Cod.SDI: M5UXCR1

## VILLADOSSOLA - RISTORAZIONE: TECNICHE CUCINA AVANZATE

Obiettivo del percorso formativo è implementare le conoscenze e le competenze necessarie per realizzare ricette e menù di vario genere.

Contenuti del corso: HACCP e Merceologia degli alimenti – Tecnica professionale di cucina.

Il percorso è strutturato in lezioni della durata di 5 ore e verrà svolto all'interno dei laboratori di cucina e pasticceria.

**Luogo di svolgimento:** Centro di Formazione Professionale Formont in via Boldrini, 38 Villadossola (VB)

**Durata:** Il percorso ha una durata complessiva di 50 ore con una lezione a settimana.

**Costi:** Il percorso, in parte finanziato dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Piemonte, prevede un costo a carico del partecipante di € 165,00

**Periodo:** Il percorso avrà una durata di 10 lezioni (svolte un giorno alla settimana). Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero dei partecipanti.

**Certificazione finale:** Certificato di Validazione Competenze

**Prova d'ingresso:** Non prevista.

**Prerequisiti:** Nessuno

**Documenti necessari:** Documento identità – Codice fiscale – 1 marca da bollo da 16 € (per convalida domanda iscrizione)

**Destinatari:** Il corso è rivolto a giovani (maggiori di 18 anni) e adulti OCCUPATI residenti/domiciliati in Piemonte.

Corsi sono rivolti a soggetti di entrambi i sessi ai sensi (L.N.903/77; L.N.125/91)

**Termine ultimo iscrizioni:** 28/10/2022