

Centro Operativo Valli Ossola

Via Boldrini 38, 28844 Villadossola VB

Tel 032454056/3404954786 – Fax 0324570322

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

VILLADOSSOLA - TECNICHE DI PIZZERIA

Contenuti del corso: normative di sicurezza, igiene e HACCP - Tecniche di impasto, lievitazione e cottura - Tecniche di pizzeria - Tecniche di panetteria.

Il percorso è strutturato in lezioni della durata di 4 ore e verrà svolto all'interno di laboratori.

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

Durata: Il percorso ha una durata complessiva di 38 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 € 125,40

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