Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

ELEMENTI DI PREPARAZIONE PASTI

A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Disoccupati maggiori di 18 anni (programma GOL)

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Maggio 2024

ORARIO Diurno

GRATUITO	CERTIFICAZIONE FINALE	220 ORE	STAGE
	Validazione delle competenze		60 ore

DETTAGLI

Il percorso favorisce lo sviluppo di capacità per svolgere attività di base relative alla scelta di ingredienti alimentari funzionale a preparazioni gastronomiche, nel rispetto dei principi di igiene e sicurezza.

AREE FORMATIVE

Tecnica professionale, Igiene e Merceologia

Sicurezza, Accoglienza - Orientamento, Informatica e digitale, Parità e non discriminazione, Sviluppo sostenibile

STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio di cucina - Pc collegati alla rete internet - Stampanti di rete - Sistema operativo Win7/Win10 - Software Libre Office -
LIM - Collegamento a Google Workspace for Education Fundamentals

E DOPO?

Può inserirsi presso i reparti cucina di ristoranti, trattorie, pizzerie, hotel, altresì presso gastronomie e mense scolastiche/aziendali. E' possibile proseguire la formazione e frequentare un corso per la qualifica professionale.

DATA AGGIORNAMENTO	STATO ATTIVAZIONE	STATO FINANZIAMENTO	ISCRIZIONI ENTRO
Marzo 2024	Iscrizioni aperte	Approvato in attesa di finanziamento	Inizio corso

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

TORINO Corso Brin 26

C. MECCANOGRAFICO: TOCF00600T

info.torino@casadicarita.org **800.90.11.62**

www.torino.casadicarita.org

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da: Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus