COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE

CORSO SERALE PER LAVORATORI

TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE



Destinatari: persone occupate domiciliate in Piemonte o domiciliate al di fuori del territorio regionale ma occupate presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte, appartenenti alle categorie previste dal relativo avviso pubblico

Sede di svolgimento: Torino, via Durandi 13

Costo: A carico del lavoratore €191,25
Gratuito con ISEE minore o uguale a €10.000
Costo totale: €637,50

Durata del corso: 50 ore

Titolo rilasciato: Attestato di validazione delle competenze

Descrizione dell'iter formativo proposto:

L'Operatore di pasticceria utilizza metodologie, strumenti e conoscenze che gli consentono di svolgere la propria attività presso strutture ristorative, anche attraverso la valorizzazione e l'abbinamento di prodotti gastronomici del territorio. Ha competenze nei processi produttivi di pasticceria nazionale e internazionale con particolare attenzione alle tecniche di impiattamento e decorazione dei piatti.

Obiettivi del corso:

Obiettivo del modulo è fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo.
In particolare il corso fornirà le tecniche necessarie alla realizzazione di prodotti di pasticceria da ristorazione.
Precedentemente al corso sarà svolto un colloquio motivazionale e di orientamento.

Per informazioni ed iscrizioni:
Infopoint: Via Carlo Alberto 24/A – Torino
Numero Verde: 800/985384 – Centralino: 011/5620017
performare@immaginazioneelavoro.it - www.immaginazioneelavoro.it

Il corso è rivolto a candidati maggiorenni di entrambi i sessi (L.903/77; L125/91).
Corsi in attesa di approvazione nel Catalogo regionale dell'Offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027
Data pubblicazione: 23/10/2023

Intervento realizzato da: IMMAGINAZIONE E LAVORO