



COMMERCIO E
ARTIGIANATO DI SERVIZI
ACADEMIA PIEMONTE



ELEMENTI DI MENU BILANCIATI E SOSTENIBILI

CORSO GRATUITO*** PER OCCUPATI



COFINANZIATO DA



REALIZZATO DA



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it



ELEMENTI DI MENU BILANCIATI E SOSTENIBILI

DURATA: 16 Ore

CERTIFICAZIONE:

Attestato di Validazione delle competenze

SEDE: c/o aziende committenti o sedi di
Apro Formazione

CORSO GRATUITO:

****Finanziato da Regione Piemonte - Avviso
Accademia Piemonte 2023 - 2026.

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Prerequisiti: persone maggiorenni occupate in possesso del Diploma di Scuola Secondaria di I°.
- I partecipanti sono lavoratori occupati presso le imprese committenti e individuati mediante il confronto agenzia formativa-azienda

CORSO GRATUITO***

L'azienda esprime un bisogno formativo relativo all'acquisizione di conoscenze e capacità connesse all'elaborazione di menu equilibrati e salutari, valorizzando prodotti stagionali, locali e sostenibili, con attenzione alle caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti.

All'interno del percorso vengono affrontate/contestualizzate anche le tematiche trasversali relative alle dimensioni della parità di genere e non discriminazione, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale. Il percorso si svolge presso la sede aziendale e adotta le modalità di didattica attiva tipiche del work based learning, nell'ottica di favorire il coinvolgimento, la responsabilizzazione dei partecipanti e la centratura dell'azione formativa sui processi e le problematiche del contesto professionale specifico di riferimento. Al termine del percorso formativo, per i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza previsto dall'Avviso e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell'Attestato di Validazione delle Competenze.

CONTATTI:

sede di ALBA - tel. 0173.28.49.22

sede di CANELLI - tel. 0141.83.22.76

accademie@aproformazione.it

ELEMENTI DI MENU BILANCIATI E SOSTENIBILI