



ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PIATTI VELOCI

ALBA

CORSO GRATUITO*

- › ad ALBA
- › 100 ore di corso
- › per chi è in cerca di lavoro e/o percettore di Naspi o SFL

Per accedere al corso è necessario essere in possesso della profilazione GOL 101/102/103/104 rilasciata dal Centro per l'Impiego



Prima edizione



ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PIATTI VELOCI

DURATA: 100 ore

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: min. 8 persone

COSTO: GRATUITO*

CERTIFICAZIONE: CERTIFICAZIONE DELLE
COMPETENZE

SEDE DI SVOLGIMENTO:Alba - str.Castelgherlone 2/a
tel: 0173.284.922 - mail: informa@aproformazione.it

PREREQUISITI:

- *Compimento del 18mo anno di età*
- *Motivazione all'esperienza formativa e coerenza con obiettivi professionali di inserimento lavorativo e skill gap analysis GOL*

DESTINATARI: disoccupati

PROVE DI INGRESSO: Colloquio informativo-orientativo-motivazionale

OBBIETTIVI DEL CORSO:

Il percorso mira allo sviluppo di conoscenze e abilità professionali connesse ai processi e alle lavorazioni di base nell'ambito della preparazione di prodotti di caffetteria, piatti veloci caldi e freddi e ai principi e protocolli di igiene e sicurezza alimentare (HACCP). La figura formata interviene, a livello esecutivo e su specifiche assegnate a supporto dei responsabili dei processi di lavoro e può trovare occupazione all'interno di imprese di varia tipologia e dimensione del comparto alberghiero/pubblici esercizi, quali bar, caffetterie, alberghi, paninoteche, ecc. All'interno del percorso formativo vengono affrontate/contestualizzate anche le dimensioni dell'orientamento e della sicurezza, delle pari opportunità, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale, adottando modalità didattiche di carattere attivo e laboratoriale.

Al termine del percorso, per gli allievi che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell'Attestato di Validazione delle Competenze

store.aproformazione.it

* ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PIATTI VELOCI
CORSO FINANZIATO DA FSE+