



ELEMENTI DI PASTICCERIA

ALBA



CORSO GRATUITO* riservato agli utenti con profilo GOL 101



- › ad Alba
- › 50 ore di corso (stage incluso)
- › per chi è in cerca di lavoro e/o percettore di Naspi o RDC

*Per accedere al corso è necessario essere in possesso
della profilazione GOL 101 rilasciata dal CPI*

CORSO GRATUITO* riservato ai disoccupati con profilo GOL 101



ELEMENTI DI PASTICCERIA

DURATA: 50

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: min 10 persone

COSTO: GRATUITO* finanziato al 100%, per chi possiede i requisiti, da POR FSE+ 21-27 e PNRR

CERTIFICAZIONE: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

SEDE DI SVOLGIMENTO: Alba - Str. Castelgherlone, 2/A

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Compimento del 18mo anno di età
 - Diploma di Scuola Secondaria di I° Grado o superamento delle prove di accertamento competenze d'ingresso
 - Profilo 101 da CPI

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.

store.aproformazione.it

“ELEMENTI DI PASTICCERIA”

CORSO IN ATTESA DI APPROVAZIONE E FINANZIAMENTO DA PARTE DEGLI ENTI COMPETENTI



Cofinanziato
dall'Unione europea

