



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: TECNICHE DI LATTE ART

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

	Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso:</u> 24 ore</p> <p>Latte Art è l'arte di decorare un cappuccino o un caffè espresso con tecniche ben precise da seguire e accessori da utilizzare con grande abilità. La figura del barista si è evoluta ed è cambiata: oggi giorno deve essere un profondo conoscitore del caffè e per fare tendenza deve affidarsi alle tecniche di decorazione, così da accrescere il prestigio del bar in cui lavora. Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze necessarie per mettere in pratica questa tecnica molto ambita dai professionisti nel settore della caffetteria.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Come promuovere al massimo caffè e cappuccino nel proprio locale, elementi di distinzione dalla concorrenza;

	<p>le basi della latte art; che tipi di latte usare, quali tipi di lattiere (3 ore) - La tecnica di montatura del latte con parametri SCAE (4 ore) - L'uso del pennino e degli squeezer (4 ore) - Disegni, video, scomposizioni del gesto e della tecnica "a secco" per la realizzazione della latte art (4 ore) - Le figure: il cuore, la foglia, la doppia foglia, il tulipano e il dragone (3 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "latte art exhibition" (1 ora)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (5 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (19 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
<p>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</p>	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
<p><i>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</i></p>	
<p>AMMISSIONE AL CORSO</p>	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
<p>COMPETENZE IN INGRESSO</p>	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	<p>Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria</p> <p>I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>

PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporte marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Durata del corso: 24 ore</p> <p>Gli obiettivi del percorso formativo sono quelli di rendere il partecipante in grado di applicare correttamente le tecniche di degustazione del vino, di abbinare il vino alle pietanze e conoscere le principali varietà di vini e la loro provenienza. Particolare attenzione sarà riposta nel promuovere la conoscenza di prodotti legati al territorio. Ogni lezione include 3 vini in degustazione a tematica indicata. Il percorso formativo è da intendersi in un'ottica di miglioramento continuo e arricchimento del servizio al cliente.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Tecnica di assaggio e valutazione della qualità (3 ore) - Tecnica di degustazione del vino: approcci visivo e gusto-olfattivo (4 ore) - Classificazione dei vini. Principi dell'abbinamento cibo-vino (4 ore) - Vitigni, territori, climi, annate. I vini del territorio. Denominazioni, indicazioni obbligatorie e facoltative in etichetta (4 ore) - Vinificazione, affinamento e altre lavorazioni in cantina (4 ore) - Vini dolci, vini liquorosi e metodi di spumantizzazione (3

	<p>ore)</p> <p>- Verifica finale, prova scritta (20 domande a risposta multipla) (1 ora)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (18 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (6 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
<i>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</i>	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: **TECNICHE DI MISCELAZIONE - BASE**

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura

	delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Durata del corso: <u>24 ore</u></p> <p>Il corso Tecniche di miscelazione base è finalizzato ad acquisire le nozioni basilari e i segreti dell'arte della miscelazione. Nello specifico il corso fornisce gli strumenti necessari per l'utilizzo in sicurezza dell'attrezzatura per barman e per l'applicazione delle ricette e delle preparazioni dei principali drink alcolici e analcolici.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Introduzione alla professione del Barman, norme comportamentali, rapporto con la clientela e la postazione di lavoro (3 ore) - Materiali in dotazione e attrezzature necessarie, analisi ed utilizzo di tutte le attrezzature per barman, preparazione del proprio banco bar e della postazione personale, distillati liquori, bevande analcoliche, aromatizzanti (4 ore) - Caffetteria base, preparazioni classiche di caffetteria (4 ore) - Analisi delle ricette e studio dei dosaggi e analisi di alcuni cocktail internazionali e più richiesti, tecniche di miscelazione (4 ore) - Simulazione di lavoro e analisi delle tecniche di realizzazione di decorazioni dei cocktails, tecniche di velocità e sicurezza dietro il banco bar (4 ore)

	<p>- Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition Day" produzione cocktails e prodotti di caffetteria tradizionale (4 ore)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (7 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (17 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
<i>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</i>	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: **TECNICHE DI MISCELAZIONE - AVANZATO**

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI

Rilascio di attestato di frequenza e profitto

DESTINATARI

Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria

I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura

	delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso: 24 ore</u></p> <p>Il corso si rivolge agli appassionati del mondo del beverage e agli operatori del settore che desiderano perfezionare, approfondire o ampliare le tecniche di preparazione delle bevande. Si affronteranno le tecniche più innovative e all'avanguardia del settore: dal Free Pouring (tecnica di versata) al flair bartending, approfondendo con simulazioni di lavoro in velocità.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Introduzione alla professione del Barman, tipologie di lavoro, la postazione di lavoro, norme comportamentali (3 ore) - Cocktails IBA tra i più nel mondo del bere, tecniche di Free Pouring (tecnica di versata) advanced / flair bartending, Set up ed organizzazione per qualsiasi tipologia difusi di bar – american work station (4 ore) - Working flair e exhibition flair, realizzazione e analisi di cocktail (4 ore) - Realizzazione e analisi di cocktail, degustazione dei cocktail realizzati per analizzarne le caratteristiche olfattive, gustative e visive (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition

	<p>Day" produzione e analisi di cocktails (4 ore)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (4 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (20 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
<i>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</i>	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Aver frequentato il corso base oppure dimostrare di possedere le competenze richieste tramite prova pratica.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso:

TECNICHE DI WEB MARKETING PER RISTORATORI

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura

	delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso: 24 ore</u></p> <p>Il corso intende fornire le competenze necessarie per promuovere in maniera efficace un'attività legata al mondo della ristorazione, sfruttando le potenzialità del web, di Internet e dei social media, intesi come strumenti chiave per ottenere un vantaggio competitivo sul mercato. Il corso si concentra sulle tematiche relative alla comunicazione esterna e, passando dalla presentazione del mix promozionale, offre una serie di spunti per implementare politiche di comunicazione mirate al mercato di riferimento.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Fondamenti di Web Marketing, la comunicazione online e la valutazione del ritorno dell'investimento (3 ore) - Il marketing plan e il mix promozionale: pubblicità, la promozione delle vendite, pubbliche relazioni, forza di vendita e direct marketing (4 ore) - Pay Per Click con Google AdWords, promozione locale con Google Maps e Test & Track: Web Analytics Efficace (4 ore) - Il sito web turistico: best practice ed errori da evitare (4

	<p>ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Social Media Marketing: potenzialità e limiti nel settore turistico (4 ore) - Tecniche di Copywriting: l'arte di scrivere testi persuasivi (3 ore) - Verifica finale, prova scritta (20 domande a risposta multipla) (1 ora) <p>Modalità di svolgimento del corso: La parte teorica del corso (24 ore) sarà svolta in modalità FAD.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in 4 incontri a settimana, da 2 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 3 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica a Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: PASTICCERIA - BASE

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI

Rilascio di attestato di frequenza e profitto

DESTINATARI

Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria

I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 mi-

	<p>lioni di euro.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso: 24 ore</u></p> <p>Il corso si propone come approccio base per ampliare e approfondire le proprie capacità e conoscenze indispensabili per operare nel settore. L'obiettivo finale è quello di permettere all'allievo di acquisire conoscenze, competenze, capacità tecniche ed abilità strumentali inerenti all'ambito dei prodotti, dei processi di lavorazione e di preparazione nell'ambito delle preparazioni base di pasticceria.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Ambienti di lavoro, elementi essenziali di Haccp e conoscenza dei materiali e delle attrezzature (3 ore) - Il Pan di Spagna e utilizzo in pasticceria. La crema pasticcera: le differenti tecniche di lavorazione, di cottura e di utilizzo in pasticceria. (4 ore) - La pasta frolla: le differenti tecniche di lavorazione e i tipi di frolle, cottura e utilizzo in pasticceria. Dolci al cucchiaio, conservazione e temperature di consumazione (4 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - La pasta bigné: utilizzo in pasticceria. La pasta lievitata: bomboloni (4 ore) - La pasta sfoglia: ingredienti e il loro ruolo, le tecniche di lavorazione (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition Day" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (8 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (16 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

Alfa

Agenzia regionale per il lavoro
la formazione e l'accREDITAMENTO

**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"**

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: PASTICCERIA - AVANZATO

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	<p>Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria</p> <p>I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 mi-</p>

	<p>lioni di euro.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso: 24 ore</u></p> <p>Il corso è rivolto a chi intende specializzarsi nel settore della pasticceria. Partendo dalla consolidazione delle basi, gli allievi si immergeranno lezione dopo lezione nel cuore dell'arte della pasticceria, imparando a realizzare dolci più complessi e a presentare anche quelli più semplici con grande estro e originalità. L'obiettivo del percorso formativo è quello di permettere all'allievo di acquisire conoscenze, competenze, capacità tecniche ed abilità strumentali inerenti all'ambito dei prodotti, dei processi di lavorazione e di preparazione della pasticceria in toto.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Ambienti di lavoro, elementi essenziali di Haccp e conoscenza dei materiali e delle attrezzature (3 ore) - Il Pan di Spagna: le differenti tecniche di lavorazione cottura e utilizzo in pasticceria (pan di spagna per torte, bisquit, arrotolati). La crema pasticcera: crema chantilly, crema aromatizzata alla frutta secca, crema al cioccolato, le differenti tecniche di lavorazione, di cottura e di utilizzo

	<p>in pasticceria. (4 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variazioni della crema pasticcera: cremosi, creme bavaresi, crema inglese, creme da forno. La pasta frolla: le differenti tecniche di lavorazione e i tipi di frolle, cottura e utilizzo in pasticceria (biscotti, fondi per torte, crostate) (4 ore) - Pasticceria da freddo: mousse e semifreddi, dolci al cucchiaio, conservazione e temperature di consumazione. La pasta bignè: utilizzo in pasticceria (bignè, eclair, torta saint honorè) (4 ore) - La pasta lievitata: bomboloni, babà. La pasta sfoglia: ingredienti e il loro ruolo, le tecniche di lavorazione (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition Day" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (4 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD.</p> <p>La parte pratica (20 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Aver frequentato il corso base oppure dimostrare di possedere le competenze richieste tramite prova pratica.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e [Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020](#)

Valbormida
formazione

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

SEZIONE DEL CATALOGO: A2 - SPECIALIZZARE LE COMPETENZE DEL GUSTO

Titolo Corso: **CUCINA PER CELIACI – GLUTEN FREE**

Il corso si rivolge agli occupati in micro-imprese

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Rilascio di attestato di frequenza e profitto
DESTINATARI	Numero 12 residenti e/o domiciliati in Liguria I partecipanti dovranno essere residenti e/o domiciliati in Liguria ed essere occupati in micro-imprese. Con occupati si intendono le seguenti categorie di lavoratori: i dipendenti a libro paga anche con contratti atipici, a tempo parziale, e stagionali, soci lavoratori di cooperativa, soci/associati che partecipano al lavoro aziendale con carattere di abitualità e prevalenza e per tale posizione versano i contributi INPS, collaborazioni coordinate e continuative e a progetto, lavoratori in mobilità, in CIG/CIGS, imprenditori, lavoratori autonomi e liberi professionisti, dipendenti pubblici con contratto di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Per microimpresa, invece, si intende un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

	Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>La domanda di iscrizione potrà essere ritirata dal giorno .././.. previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p> <p>oppure</p> <p>la domanda potrà essere spedita via mail facendone richiesta a info@valbormidaformazione.it, o potrà essere scaricata direttamente dal sito www.valbormidaformazione.it.</p> <p>Per informazioni relative ai corsi si prega di contattare un dei seguenti numeri telefonici: tel. Fisso 019.5144020 Cellulare: 3246390314 / 3247408408</p> <p>o scrivere una mail a info@valbormidaformazione.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, potrà essere consegnata in originale previo appuntamento, presso la sede di Valbormida Formazione in Piazza Caravadossi 28 a Carcare, il lunedì mercoledì e giovedì dalle 10,00 alle 13,00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p><u>Durata del corso: 24 ore</u></p> <p>Il corso è destinato a professionisti del settore enogastronomico, ristoratori, appassionati di cucina che desiderano approfondire questa tematica sempre più diffusa e importante, ma anche persone affette da celiachia che vogliono saperne un po' di più. Lo scopo è quello di poter offrire una maggiore scelta alla clientela, integrando anche la fetta di mercato con intolleranze alimentari.</p> <p><u>Argomenti del corso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza: presentazione del gruppo classe e della struttura, condivisione del percorso formativo, principi di pari opportunità e sostenibilità (1 ora) - Informazioni di base sulla celiachia: definizione di celiachia, come si scopre e cosa comporta, il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (3 ore) - Alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti specificamente formulati per celiaci, alimenti a rischio, prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo (2 ore) - Esecuzione di pasta fresca con utilizzo di farine senza glutine abbinata condimenti (2 ore) - Pane comune, pane speciale, pizza e focaccia con utilizzo di farine senza glutine (4 ore) - Secondi di carne e pesce con accorgimenti per l'utilizzo di salse e fondi bruni o addensanti (4 ore) - Dolci,

	<p>biscotti e piccola pasticceria con utilizzo di farine senza glutine (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition Day" (4 ore)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u> La parte teorica del corso (10 ore) potrà essere svolta in presenza presso il Laboratorio didattico di sala e cucina sito in via Castellani 40 a Carcare o, in alternativa, in modalità FAD. La parte pratica (14 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il Corso si articolerà in due incontri a settimana, da 3 ore ciascuno in fascia pre-serale e serale.</p> <p>Durata complessiva del corso: 4 settimane</p> <p>NON sono consentite assenze</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore, né è prevista attività di selezione in ingresso.</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	