



**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



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: B1 - FORMAZIONE PER UN DOMANI DAL BUON SAPORE

Titolo Corso: SERVIZIO DI SALA E BAR

Il corso si rivolge a giovani under 25 anni, disoccupati o in stato di non occupazione.

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. Gli Interventi formativi sono rivolti a giovani under 25 anni, disoccupati, persone in stato di non occupazione. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.

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 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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire una preparazione professionale flessibile e polivalente inerente la gestione del servizio sala e bar. L'obiettivo formativo è quello di rendere gli allievi in grado di: organizzare il lavoro di sala/bar, valorizzare gli aspetti enogastronomici del territorio, relazionarsi con la clientela, saper controllare la qualità dei servizi e dei cibi. Al termine del corso l'allievo avrà ottenuto le competenze necessarie all'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni che consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.</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 (2 ore) - Orientamento al ruolo professionale (2 ore) - Sicurezza negli ambienti di lavoro (4 ore) - Cenni di Haccp (4 ore) - Il lavoro del cameriere: organizzazione, ambiente e tecnologie (12 ore) - Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione tavola fredda (12 ore) - Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria e be-

	<p>vande (12 ore) - Il servizio in sala (16 ore)</p> <p>- Allestimento di un buffet (12 ore) - Merceologia distillati, liquori e componenti cocktails (4 ore) - Attrezzature del bar e il loro utilizzo (8 ore) - Introduzione alle tecniche di miscelazione (16 ore) - Allestimenti banco bar (12 ore)</p> <p>- Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (52 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 (68 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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</p> <p>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"</p> <p>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: B1 - FORMAZIONE PER UN DOMANI DAL BUON SAPORE

Titolo Corso: CUCINA A KM ZERO - BASE

Il corso si rivolge a giovani under 25 anni, disoccupati o in stato di non occupazione.

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. Gli Interventi formativi sono rivolti a giovani under 25 anni, disoccupati, persone in stato di non occupazione. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800. 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 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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina e ai principali metodi di cottura. Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nella realizzazione di piatti cucinati.</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 a (4 ore) - Orientamento professionale (4 ore) - Elementi di HACCP (8 ore) - Conoscenza dei materiali e delle attrezzature (10 ore) - Le basi della cucina a km 0: farine e lievitati (12 ore) - Le basi della cucina a km 0: pasta fresca (16 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - Le basi della cucina a km 0: cucina di terra (16 ore) - Le basi della cucina a km 0: cucina di mare (16 ore) - Le basi della cucina a km 0: piccola pasticceria (14 ore) - Visite in aziende del settore, incontri con produttori locali (16 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (36 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 (84 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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: B1 - FORMAZIONE PER UN DOMANI DAL BUON SAPORE

Titolo Corso: TECNICHE DI PASTICCERIA - BASE

Il corso si rivolge a giovani under 25 anni, disoccupati o in stato di non occupazione.

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	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. Gli Interventi formativi sono rivolti a giovani under 25 anni, disoccupati, persone in stato di non occupazione. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.

	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. oppure 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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire ai partecipanti le competenze di base necessarie alla preparazione di composizioni di pasticceria, partendo dalla base fino alla decorazione dei prodotti. Si presterà particolare attenzione alla padronanza di tecniche e procedimenti, al fine di consentire ai partecipanti di conseguire la manualità pratica e l'affinamento estetico: capacità indispensabili per approcciarsi a questa professione.</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 (4 ore) - Elementi di HACCP (8 ore) - Orientamento professionale (4 ore) - Attrezzature di servizio e principali terminologie tecniche di settore (4 ore) - La pasta frolla e le principali guarnizioni (16 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - La pasta sfoglia e le principali guarnizioni (16 ore) - La pasta choux e le principali guarnizioni (16 ore) - I pan di spagna e le principali guarnizioni (16 ore) - La biscotteria e le principali guarnizioni (16 ore) - I dessert al cucchiaino e le principali guarnizioni (16 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (32 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 (88 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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

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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso: SERVIZIO DI SALA E BAR

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro

	<p>4.800.</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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire una preparazione professionale flessibile e polivalente inerente la gestione del servizio sala e bar. L'obiettivo formativo è quello di rendere gli allievi in grado di: organizzare il lavoro di sala/bar, valorizzare gli aspetti enogastronomici del territorio, relazionarsi con la clientela, saper controllare la qualità dei servizi e dei cibi. Al termine del corso l'allievo avrà ottenuto le competenze necessarie all'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni che consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.</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 (2 ore)

	<p>- Orientamento al ruolo professionale (2 ore) - Sicurezza negli ambienti di lavoro (4 ore) - Cenni di Haccp (4 ore) - Il lavoro del cameriere: organizzazione, ambiente e tecnologie (12 ore) - Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione tavola fredda (12 ore) - Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria e bevande (12 ore) - Il servizio in sala (16 ore)</p> <p>- Allestimento di un buffet (12 ore) - Merceologia distillati, liquori e componenti cocktails (4 ore) - Attrezzature del bar e il loro utilizzo (8 ore) - Introduzione alle tecniche di miscelazione (16 ore) - Allestimenti banco bar (12 ore)</p> <p>- Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore)</p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (52 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 (68 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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

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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso: SERVIZIO DI SALA E BAR - AVANZATO

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo

	<p>escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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 percorso formativo è finalizzato all'acquisizione di competenze avanzate e complementari a quelle apprese nel corso Base sala e bar. L'approfondimento si concentrerà in modo particolare a tecniche innovative e di particolare tendenza, al fine di offrire al partecipante skills spendibili sul mercato del lavoro.</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 ore) - Gestione ordini, magazzino, verifica delle produzioni, conservazione e somministrazione di alimenti (3 ore) - Organizzazione catering, banqueting, piccoli eventi (4 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - Latte art (4 ore) - Cocktails IBA tra i più diffusi nel mondo del bere (4 ore) - Tecniche di Free Pouring (tecnica di versata) advanced / flair bartending (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (9 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 (15 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, di 4 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 3 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 aver acquisito in ambito formale e informale le competenze di quest'ultimo, dimostrabili 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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso: CUCINA A KM ZERO - BASE

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o auto-

	<p>noma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina e ai principali metodi di cottura. Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nella realizzazione di piatti cucinati.</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

	<p>pari opportunità e sostenibilità (4 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientamento professionale (4 ore) - Elementi di HACCP (8 ore) - Conoscenza dei materiali e delle attrezzature (10 ore) - Le basi della cucina a km 0: farine e lievitati (12 ore) - Le basi della cucina a km 0: pasta fresca (16 ore) - Le basi della cucina a km 0: cucina di terra (16 ore) - Le basi della cucina a km 0: cucina di mare (16 ore) - Le basi della cucina a km 0: piccola pasticceria (14 ore) - Visite in aziende del settore, incontri con produttori locali (16 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (36 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 (84 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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

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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso:

CUCINA A KM ZERO - AVANZATO

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività,

	<p>ne ricavino un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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:</u> 24 ore</p> <p>L'obiettivo del corso di Cucina avanzato a km zero è quello di fornire ai partecipanti competenze avanzate, utili alla gestione quotidiana dell'attività e in grado di fornire all'allievo conoscenze spendibili sul mercato del lavoro. Il percorso formativo affronta le principali tecniche di cucina di maggiore tendenza, gli abbinamenti, la selezione della materia prima, il rispetto della stagionalità e i trucchi degli chef professionisti.</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 ore) - Gestione ordini, magazzino, verifica delle produzioni, conservazione e somministrazione di alimenti (3 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - La cucina regionale ligure (4 ore) - La cucina per celiaci e le intolleranze alimentari (4 ore) - La cucina vegetariana e vegana (4 ore) - I dolci delle feste (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p>Modalità di svolgimento del corso:</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, di 4 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 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>Aver frequentato il corso base oppure aver acquisito in ambito formale e informale le competenze di quest'ultimo, dimostrabili 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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso:

TECNICHE DI PASTICCERIA - BASE

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività,

	<p>ne ricavino un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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: 120 ore</u></p> <p>Il percorso formativo si propone di fornire ai partecipanti le competenze di base necessarie alla preparazione di composizioni di pasticceria, partendo dalla base fino alla decorazione dei prodotti. Si presterà particolare attenzione alla padronanza di tecniche e procedimenti, al fine di consentire ai partecipanti di conseguire la manualità pratica e l'affinamento estetico: capacità indispensabili per approcciarsi a questa professione.</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 (4 ore) - Elementi di HACCP (8 ore) - Orientamento professionale (4 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature di servizio e principali terminologie tecniche di settore (4 ore) - La pasta frolla e le principali guarnizioni (16 ore) - La pasta sfoglia e le principali guarnizioni (16 ore) - La pasta choux e le principali guarnizioni (16 ore) - I pan di spagna e le principali guarnizioni (16 ore) - La biscotteria e le principali guarnizioni (16 ore) - I dessert al cucchiaio e le principali guarnizioni (16 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (32 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 (88 ore) sarà interamente svolta presso il Laboratorio didattico in via Castellani 40 a Carcare.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si articolerà in tre incontri a settimana, di 6 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 7 settimane.</p> <p>Sono consentite assenze fino al 15% della durata del corso.</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

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: B2 - VALORIZZIAMO L'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Titolo Corso: TECNICHE DI PASTICCERIA - AVANZATO

Il corso si rivolge a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata

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. Gli Interventi formativi sono Interventi formativi, rivolti a disoccupati, persone in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. I soggetti non occupati sono coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o auto-

	<p>noma oppure coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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 percorso formativo si propone di perfezionare le tecniche acquisite nel corso di pasticceria base e di approfondire aspetti legati alla territorialità offrendo, al tempo stesso, agli allievi una visione di ampio respiro internazionale, andando incontro alle richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente.</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) - I dolci della tradizione ligure (3 ore) - La colazione italiana e la colazione internazionale (4 ore) - La piccola pasticceria (4 ore)

	<ul style="list-style-type: none"> - Le torte di alta pasticceria (4 ore) - Le decorazioni (4 ore) - Verifica finale: prova pratica simulazione "Exhibition" (4 ore) <p><u>Modalità di svolgimento del corso:</u></p> <p>La parte teorica del corso (6 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 (18 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, di 4 ore ciascuno, in fascia mattutina e pomeridiana, per 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>Aver frequentato il corso base oppure aver acquisito in ambito formale e informale le competenze di quest'ultimo, dimostrabili 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>	