



fondo  
sociale europeo



Centro di **Asti**  
Via Testa, 89 - Tel. 0141 53 11 91  
centro.asti@casadicarita.org  
www.casadicarita.org



## Preparazione al lavoro - Servizi di Ristorazione

**Destinatari del corso:**  
Disoccupati dai 18 ai 29 anni

**Titolo di studio richiesto:** Nessuno  
**Sede di svolgimento:** Canelli  
**Ore:** 600  
**Fascia oraria:** Diurno

### Obiettivo del corso

Il corso è rivolto ai giovani di ambo i sessi con percorsi scolastici e/o lavorativi complessi, discontinui e difficoltosi che sono seguiti dalle diverse Istituzioni e/o Associazioni pubbliche e private del proprio territorio ed ha come obiettivo quello di rimotivare gli allievi ad un futuro reinserimento in un percorso scolastico/formativo e/o inserimento lavorativo. Il corso della durata di 600 ore è articolato in due momenti: la formazione in aula e lo stage in azienda.

### Arete formative

Comunicazione - Legislazione ed etica del lavoro - Comunicazione - Elementi di sostenibilità - Tecnologie Informatiche - Igiene e sicurezza - Pratica di cucina e ristorazione.

### Risorse impiegate

Laboratorio cucina. Attrezzature di cucina. Laboratorio informatico. Sussidi per la formazione.

### Note organizzative

**Durata corso:** 600 di cui 300 di STAGE.

**Orari:**

Dal lunedì al sabato dalle ore 8 alle ore 13

**Inizio / termine:** Novembre 2020 - Giugno 2021

**Frequenza:** GRATUITA

**Criteri di ammissione:**

L'accesso al corso prevede un breve percorso propedeutico alla scelta suddiviso in momenti di indagine centrati sui seguenti focus: consapevolezza, motivazione e rete di supporto; si svolgerà attraverso un colloquio individuale con l'utilizzo di una scheda strutturata.

**Numero minimo di partecipanti:** 8

**Termine accettazione iscrizioni:** Fino ad esaurimento dei posti disponibili (max 12 persone)

### Certificazione

**Certificazione:**

ATTESTATO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

**Stato finanziamento:** In attesa di approvazione

**Data di aggiornamento:** Martedì, 6 Ottobre, 2020



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva  
[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE