



AVVISO VOUCHER FORMATIVI TVB

Corso in **LAVORAZIONE DELLA PASTA FRESCA**
SEDE: Tortolì

CODICE PERCORSO: 2019SAF00914_1742

AGENZIA FORMATIVA: MCG MANAGER CONSULTING GROUP SOC.COOP.

DURATA: 200 ore

DESTINATARI: **disoccupati di lunga durata** iscritti al Centro per l'impiego, **residenti o domiciliati in Sardegna**, di età compresa tra i **35 e i 54 anni**. Questi requisiti devono essere posseduti al momento dell'iscrizione al corso

COMPETENZE IN USCITA: Conoscere le tecniche di lavorazione e la formatura degli impasti e saper lavorare le farce

PRINCIPALI CONTENUTI PREVISTI: le tecniche di lavorazione, la formatura degli impasti, le tecniche di produzione la e lavorazione delle farce

RISULTATO FINALE: certificazione di due competenze rilasciata dalla Regione Sardegna (1. FORMATURA DEI SEMILAVORATI e 2. REALIZZAZIONE DELLE FARCE)

**PER SAPERE COME ISCRIVERSI E CONOSCERE LE SCADENZE
CONTATTACI**



0707732333; 3406791973



mcgformazione@yahoo.com

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA