



FORMONT
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

Centro Operativo Peveragno

Via G.U. Luigi Massa, 6 - 12016 Peveragno (CN)
Tel. 0171.338997 | Fax. 0171.338714
cfp-peveragno@formont.it

VUOI PREPARARTI PER DIVENTARE IN FUTURO UNA GUIDA TURISTICA? SEI IN CERCA DI UN FUTURO NEL SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO? FORMONT PEVERAGNO: IN PARTENZA I CORSI GRATUITI

Sono aperte le iscrizioni ai corsi **gratuiti** finanziati da POR FSE 2014/20, Direttiva Regionale "Formazione per il lavoro", rivolti a maggiorenni occupati/disoccupati.

Chi, in possesso di diploma di Scuola Superiore/Laurea, è interessato a diventare professionista del turismo, approfondendo gli aspetti tecnici del settore, può scegliere la **specializzazione professionale di Tecnico in ospitalità turistica**, durata 600 ore, di cui 240 di stage. Il percorso affronta infatti le tante sfaccettature del settore: dalla gestione dell'accoglienza in una struttura ricettiva, alla tecnica turistica per la strutturazione di percorsi ed itinerari per agenzie di viaggio o uffici turistici, agli strumenti informatici per il marketing turistico, alla corretta comunicazione nei media.

Una parte fondamentale della formazione è dedicata alla conoscenza del territorio Piemontese, con visite guidate di approfondimento: in assenza di corsi per **guide turistiche** in tutto il paese dal 2013, in attesa di accordi sulle normative per la loro erogazione, in Piemonte questo percorso formativo è il solo in grado di dare una preparazione per promuovere e far conoscere il territorio piemontese ai visitatori ed è un'ottima preparazione di base per poi accedere agli esami di abilitazione di guida turistica.

Le lezioni si svolgeranno in parte in FAD e in parte presso il centro operativo FORMONT di Peveragno in presenza, con green pass, salvo diverse disposizioni governative inerenti il Covid19.

Il corso **gratuito** di qualifica di **Collaboratore di cucina, 200 ore**, è rivolto ad adulti, sia occupati, sia disoccupati, con diploma di S. S. Inferiore; per i cittadini stranieri è richiesta la carta di soggiorno e la conoscenza della lingua italiana parlata e scritta.

Il percorso teorico-pratico si sviluppa con le materie: tecniche di cucina; tecniche di pasticceria e panificazione; elementi di sala-bar; igiene, HACCP e merceologia; sicurezza sul lavoro (formazione generale e specifica). Avrà una frequenza di due giorni alla settimana indicativamente, anche scelti in base alla disponibilità degli iscritti, nel periodo inverno-primavera 2022. Le lezioni si svolgeranno presso il FORMONT Peveragno in presenza, con green pass, salvo diverse disposizioni governative inerenti il Covid19.

La frequenza ai corsi è obbligatoria per almeno i 2/3 del monte ore.

Per informazioni ed iscrizioni: C.O. **FORMONT Peveragno, Via Massa 6**, tel. **0171.338997**, e-mail **cfp-peveragno@formont.it**. E' possibile pre-iscriversi tramite il sito: **www.formont.it**