

Destinatari

- lavoratori delle imprese o enti localizzati in Piemonte e lavoratori domiciliati nel territorio regionale;
- persone inoccupate e/o disoccupate e lavoratori che, per effetto della crisi, sono stati sospesi dal lavoro o hanno perso l'occupazione, individuati dai servizi per l'impiego, nell'ambito di un percorso finalizzato al sostegno attivo e alla ricollocazione;
- lavoratori delle piccole e medie imprese e dei piccoli comuni.

Costi

A coloro che intendano prendere parte a una o più attività comprese nel Catalogo dell'Offerta Formativa sono attribuiti voucher di partecipazione per un valore massimo complessivo non superiore a € 3.000,00 pro capite, nell'arco temporale di validità di tre cataloghi (quindi per tre annualità).

La percentuale del costo del corso a carico del partecipante o dell'impresa/ente è il seguente:

- 20% a carico del lavoratore occupato
- nessun contributo da parte del lavoratore con ISEE inferiore a € 10.000,00, in cassa integrazione, in mobilità, disoccupato, inoccupato
- 20% a carico dell'impresa/ente di dimensione piccola
- 30% a carico dell'impresa/ente di dimensione media per la formazione continua a iniziativa aziendale (ridotta al 20% qualora il destinatario sia un lavoratore svantaggiato ai sensi della direttiva occupati 2008-2010).

Orario e Certificazione finale

La frequenza è obbligatoria per almeno 2/3 del monte ore corso. Al termine di ciascun corso verrà rilasciato un attestato di frequenza con profitto.

Per i corsi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande verrà rilasciata abilitazione professionale.

Modalità di iscrizione

Info e pre-iscrizioni presso il CFIQ (Via Trieste, 42 Pinerolo), oppure on-line sul sito www.consorziiofiq.it.

Per tutti i corsi è previsto un incontro informativo per la presentazione dello stesso.

Avvio subordinato all'assegnazione dei voucher da parte della Provincia di Torino; all'approvazione del corso sarà necessario perfezionare l'iscrizione presso gli uffici del Consorzio consegnando copia della carta di identità e del codice fiscale, una marca da bollo da Euro 14,62. Il pagamento della quota a carico del partecipante dovrà avvenire solo dopo l'approvazione del voucher da parte della Provincia.



Il Consorzio per la Formazione l'Innovazione e Qualità

opera dal 1996 in qualità di Agenzia Formativa ai sensi della Legge Regionale n. 63/95 art. 11 lettera c.

Vanta oltre 60 soci che rappresentano i differenti soggetti del tessuto sociale e produttivo locale e provinciale: Aziende private, Enti Locali, Comunità Montane, Scuole, Università; ciò permette di elaborare proposte formative attente alle esigenze del territorio e del mercato del lavoro nel rispetto degli standard definiti dal FSE. Il Consorzio per la Formazione l'Innovazione e Qualità offre un servizio capace di rispondere alle aspettative dei suoi clienti: allievi/corsisti, aziende, committenti pubblici.



N. 706
UNI EN ISO 9001:2008

Accreditamento Regionale: cod. 203/001 del 30/06/2003

Via Trieste, 42
10064 PINEROLO (TO)
www.consorziiofiq.it
tel: 0121.39.36.17
fax: 0121.37.73.38
info@consorziofiq.it



CFIQ

...investiamo nel vostro futuro

CORSI FCI

FORMAZIONE CONTINUA
INDIVIDUALE

CUCINA
PASTICCERIA
DEGUSTAZIONE VINI
PREPARAZIONE COCKTAIL
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

INFORMATICA
SARTORIA
FRANCESE
INGLESE

Catalogo 2011

Bando Provincia di Torino FCI 2009-2011 ai sensi della L.R. 63/95 e della L.R. 44/00 D.G.P. n. 808-22659 del 5/06/2009.
Catalogo dell'Offerta Formativa approvato con D.D. n. 284-47615/2010

Edizione gennaio 2011

SEDE DEL CFIQ - Via Trieste, 42 - PINEROLO

LINGUA INGLESE

Durata: 60 ore

Costo del corso per gli occupati: 132,00 €

–LIVELLO ELEMENTARE *

Il percorso fa riferimento al livello A2 del Portfolio Europeo delle Lingue.

–LIVELLO INTERMEDIO *

Il percorso fa riferimento al livello B2 del Portfolio Europeo delle Lingue.

–LIVELLO AVANZATO *

Il percorso fa riferimento al livello C2 del Portfolio Europeo delle Lingue.

LINGUA FRANCESE

Durata: 60 ore

Costo del corso per gli occupati: 132,00 €

–LIVELLO ELEMENTARE *

Il percorso fa riferimento al livello A2 del Portfolio Europeo delle Lingue.

–LIVELLO INTERMEDIO *

Il percorso fa riferimento al livello B2 del Portfolio Europeo delle Lingue.

SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Durata: 134 ore

Costo del corso per gli occupati: 294,80 €

Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità, abilita all'accesso all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare.

Requisito minimo di partecipazione: licenza media inferiore

SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

MODULO INTEGRATIVO

Durata: 54 ore

Costo del corso per gli occupati: 118,80 €

Il percorso formativo, previo superamento dell'esame finale di idoneità, abilita alla somministrazione di alimenti e bevande coloro che sono in possesso di un attestato di idoneità per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare conseguito in ottemperanza alla DGR. N. 55-12246 del 28 settembre 2009.

Requisito minimo di partecipazione: licenza media inferiore e attestato di idoneità per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare conseguito in ottemperanza alla DGR. n. 55-12246 del 28/09/2009.

AGGIORNAMENTO INFORMATICA DI BASE

Durata: 96 ore

Costo del corso per gli occupati: 211,20 €

I contenuti del percorso comprendono completamente quelli previsti dalle certificazioni ECDL/ICDL o equivalenti.

AGGIORNAMENTO INFORMATICO

ELABORAZIONE TESTI E FOGLIO ELETTRONICO LIVELLO BASE

Durata: 40 ore

Costo del corso per gli occupati: 88,00 €

Il percorso fornisce le capacità per utilizzare gli applicativi per l'elaborazione di testi e per la gestione di fogli elettronici a livello base.

AGGIORNAMENTO INFORMATICO

SISTEMA OPERATIVO E INTERNET LIVELLO UTENTE

Durata: 32 ore

Costo del corso per gli occupati: 70,40 €

Il percorso fornisce le capacità per utilizzare, a livello utente, il personal computer e i principali servizi Internet.

Requisito minimo di partecipazione: è richiesta la conoscenza del sistema operativo a livello utente. Per coloro che non possono documentare l'acquisizione dei prerequisiti si attiverà un test o prova pratica finalizzata alla verifica delle conoscenze ed abilità pari a quanto richiesto.

INTRODUZIONE ALLA PREPARAZIONE DI BEVANDE E COCKTAIL

Durata: 35 ore

Costo del corso per gli occupati: 77,00 €

Il corso fornisce ai partecipanti le nozioni di base per preparare bevande e miscelare, secondo le differenti tecniche, gli ingredienti di un cocktail.

SEDE DELLA "CASA DELLA GIOVANE"

Via Silvio Pellico, 40 – PINEROLO

ELEMENTI DI SARTORIA

MODIFICHE E RIPARAZIONI SARTORIALI

Durata: 80 ore

Costo del corso per gli occupati: 176,00 €

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di esercitare micro-attività sartoriali quali riparazioni, modifica e personalizzazione di un capo di abbigliamento e/o elementi di arredamento, nel rispetto delle caratteristiche del tessuto e degli accessori.

SEDE DEL MUSEO DEL GUSTO

Via Principe Amedeo, 42 - FROSSASCO

ELEMENTI DI CUCINA

Durata: 50 ore

Costo del corso per gli occupati: 110,00 €

I partecipanti impareranno ad utilizzare le attrezzature presenti in una cucina e impareranno a conoscere ed abbinare i cibi in funzione della realizzazione di un menu. Verranno inoltre fornite le conoscenze in ambito di cottura degli alimenti e di selezione dei prodotti.

TECNICHE DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Durata: 50 ore

Costo del corso per gli occupati: 110,00 €

I partecipanti impareranno ad utilizzare le attrezzature presenti in un laboratorio di pasticceria-panetteria, entreranno in contatto con i prodotti di uso comune in pasticceria e li utilizzeranno per le lavorazioni pratiche. Verranno inoltre fornite le conoscenze di base in ambito di cottura e lievitazione degli alimenti.

INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE VINI E ALL'ABBINAMENTO CIBO/VINO

Durata: 40 ore

Costo del corso per gli occupati: 88,00 €

Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le nozioni base relative alla degustazione dei principali vini e alla loro analisi sensoriale e conosceranno i principali vitigni italiani ed internazionali partendo dalle caratteristiche organolettiche del prodotto. Durante il corso verranno fornite indicazioni per l'abbinamento al cibo dei vini degustati.

TECNICHE DI CUCINA STAGIONALE, SANA E CREATIVA

Durata: 50 ore

Costo del corso per gli occupati: 110,00 €

Il corso mira ad approfondire e migliorare le tecniche di preparazione e decorazione degli alimenti in cucina e a sperimentare la creazione di piatti alternativi nel contesto di un continuo cambiamento dell'arte culinaria, con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti e ai principi della cucina sana ed equilibrata.

Requisito minimo di partecipazione: conoscenze di base riferite agli strumenti e alle tecniche di cucina e all'igiene nell'ambito della ristorazione.

Per coloro che non potranno documentare (es: copia attestati di frequenza riferiti a corsi in ambito ristorativo) le suddette conoscenze è previsto un colloquio per testare le conoscenze di base.

* Per tutti i corsi di lingua straniera è previsto un test selettivo, per la verifica del livello di conoscenza della lingua. Nel caso in cui il percorso richieda anche l'utilizzo di strumenti informatici è previsto un test iniziale per valutare il possesso delle competenze informatiche di base. Questa prova non ha valore selettivo, ma informativo rispetto al livello d'ingresso del singolo allievo e della classe nel suo complesso.