



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)

Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - GOL"

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU

Scheda Corso "Realizzazione delle creme di base in pasticceria"

Settore Economico Professionale: Produzioni alimentari

ID percorso: 1419

Tipologia: Percorso breve

Denominazione/Qualifica: Realizzazione delle creme di base in pasticceria

Livello EQF: 3

Stato: Programmato

Unità di competenza: Unità di competenza previste dal RRTQ e competenze digitali di base

Ore durata corso: 120

Ore di formazione in presenza: 70

Ore di formazione in DAD: 50

Ore di formazione in FAD: 0

Sede di svolgimento: Via Madonna del Soccorso, 1 - Eboli (SA)