



CORSI GOL 2025 – Afp Colline Astigiane s.c.r.l.



CORSI SEDE ASTI	DESCRIZIONE	DURATA	PREREQUISITI
ELEMENTI DI SERVIZIO IN SALA - con aggiornamento HACCP (sede di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti con l'obiettivo di acquisire le prime basi per la corretta realizzazione del servizio in sala (tipologie e tecniche di servizio) . Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza alimentare (HACCP)	50 ORE DI CUI 10 ORE HACCP	NO
ELEMENTI DI BAR - con formazione per la sicurezza. (sede di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti con l'obiettivo di acquisire le prime basi per realizzare prodotti di caffetteria (caffè, tè, bevande calde e fredde); mescita alcolici, servizio vini, servizio aperitivi . Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza alimentare (HACCP)	50 ORE DI CUI 8 ORE SICUREZZA	NO
LINGUA INGLESE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA – livello base (sede di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione delle competenze di base per gestire in lingua inglese le principali attività di accoglienza turistica . Il corsista migliorerà la propria capacità di comprendere le esigenze specifiche della clientela anglofona, di fornire informazioni e di interagire in modo proficuo con i clienti/turisti.	50 ORE	NO
LINGUA INGLESE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA – livello intermedio (sede di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione delle competenze necessarie per gestire in lingua inglese le principali attività di accoglienza turistica . Il corsista migliorerà la propria capacità di comprendere le esigenze specifiche della clientela anglofona, di fornire informazioni e di interagire in modo proficuo con i clienti/turisti.	50 ORE	Min. Livello A.2
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA – elaborazione testi e internet – livello base (sede di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione delle capacità necessarie per conoscere le differenze fra i principali strumenti di comunicazione e scegliere lo strumento adatto in base al contesto; conoscere e saper usare i principali servizi pubblici per i cittadini; conoscere e usare in modo consapevole i principali social media per interagire e condividere semplici contenuti; conoscere le principali tipologie di rischio connesse all'uso degli strumenti digitali; applicare comportamenti idonei per tutelare dati, informazioni e reputazione personale	36 ORE	NO
CORSI SEDE AGLIANO TERME	DESCRIZIONE	DURATA	PREREQUISITI
CUCINA - LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI - con formazione per la sicurezza e aggiornamento HACCP (sede di Agliano T. e/o di Asti)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per acquisire le tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati in cucina, con particolare attenzione alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti. Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare (HACCP)	100 ORE DI CUI 10 ORE HACCP E 8 ORE SICUREZZA	NO
CUCINA - TECNICHE PROFESSIONALI - con aggiornamento HACCP (sede di Agliano T.)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per acquisire le tecniche e modalità di cottura di base, le tecniche di preparazione e conservazione dei prodotti, le tecniche di base per l'allestimento di piatti e vassoi, la gestione di intolleranze alimentari e allergeni. Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare (HACCP)	150 ore DI CUI 10 ORE HACCP	NO
ELEMENTI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO (PANE E PIZZA) - con aggiornamento HACCP (sede di Agliano T.)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti per l'acquisizione delle tecniche di preparazione di pane, pizza e focacce e per l'individuazione dei principali metodi di lievitazione e cottura .	100 ORE DI CUI 10 ORE HACCP	NO
ELEMENTI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA - con aggiornamento HACCP (sede di Agliano T.)	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per acquisire le tecniche di impasto e lievitazione, le tecniche di base di cottura, le tecniche di dosaggio degli ingredienti, le caratteristiche e le specificità dei diversi prodotti artigianali e di pasticceria, elementi di scrittura e decorazione di torte e prodotti di pasticceria. Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare (HACCP)	100 ORE DI CUI 10 ORE HACCP	NO

Possibilità di progettare percorsi specifici in base alle necessità formative manifestate dagli utenti

Corsi approvati con DD 66/2025 del 17/02/2025

Doc. aggiornato in data 04/03/2025

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DELLE COLLINE ASTIGIANE Soc. Consortile a r.l.
Sede Legale e Unità Locale: Agliano Terme (AT), Regione San Rocco 74, 14041, Tel 0141/954079 – Fax: 0141/954177
Unità Locale: Asti (AT), Via Asinari 5, 14100, Tel 0141/351420 – Fax: 0141/352815 – Tel Servizi Lavoro 0141/1808228
Unità Locale: Alessandria, Via Verdi 18, 15121, Tel 0131/1978057
Internet: www.afp-collineastigiane.com E-mail: info@afp-collineastigiane.com
Cod. Fisc. - P. IVA e n° iscrizione Registro Imprese di Asti: 01215610054 – Capitale Sociale € 52.000,00 Int. Vers.
Agenzia Accreditata presso la Regione Piemonte per Formazione e Orientamento, con certificato n° 014/001 del 04/02/2003
operatore accreditato presso la Regione Piemonte per l'erogazione dei Servizi al Lavoro dal 25/09/2013, con certificato n°0051/F2 del 29/01/2014
Operatore accreditato presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, dal 09/03/2018, per l'esercizio a tempo indeterminato delle Attività di Ricerca e Selezione del personale, e di Supporto alla Ricollocazione professionale.
Già titolare "Erasmus + VET Mobility Charter"
Titolare "Accreditamento Erasmus+ VET" n°2020-1-IT01-KA120-VET-008959