CORSI GOL 2026 – Afp Colline Astigiane s.c.r.l.

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

REGIONE PIEMONTE

GOL Garanzia Occupabilità Lavoratori

CORSI SEDE ASTI	DESCRIZIONE	DURATA	PREREQUISITI
CUCINA - LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI - con formazione per la sicurezza e aggiornamento HACCP	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per sviluppare 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
ELEMENTI DI SERVIZIO IN SALA - con aggiornamento HACCP	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti con l'obiettivo di sviluppare 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 e HACCP	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti con l'obiettivo di sviluppare le **prime basi per realizzare prodotti di caffetteria (caffè, te, bevande calde e fredde); mescita alcolici, servizio vini, servizio gelati, preparazione snack/aperitivi.** Completano il percorso le attività dedicate alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare e HACCP.	**100 ORE** DI CUI 10 ORE HACCP E 8 ORE SICUREZZA	NO
LINGUA INGLESE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA – livello base	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
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA – internet – livello base	Il percorso, di livello base e rivolto a utenti privi di competenze in ambito informatico/digitale, si propone di trasmettere le competenze necessarie per l'utilizzo di Internet e della posta elettronica.	**16 ORE**	NO
CORSI SEDE AGLIANO TERME	**DESCRIZIONE**	**DURATA**	**PREREQUISITI**
ADDETTO ALLE ATTIVITA' RISTORATIVE E RICETTIVE – CUCINA - QUALIFICA PROFESSIONALE	Il percorso prevede l'acquisizione di una **qualifica professionale**. L'Addetto alle attività ristorative e ricettive - Cucina, interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla **preparazione dei pasti** con competenze di base nella **scelta, preparazione, cottura, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di prodotti**.	**350 ORE** DI CUI 160 ORE DI STAGE	NO
CUCINA - TECNICHE PROFESSIONALI - con aggiornamento HACCP	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per sviluppare 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	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionalizzanti per lo sviluppo 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	Il percorso prevede l'acquisizione di un insieme di competenze di base e professionali per sviluppare 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 15/05/2026

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
peratore 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