

La dieta mediterranea in cucina



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina della durata di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso, teorico-pratico, consentirà di analizzare la piramide alimentare nei suoi settori (cereali, legumi, verdure, latticini e carni). Verranno proposti 5 esempi di menù salutari, che saranno cucinati insieme nello svolgimento delle lezioni. Alla fine di ogni incontro ci sarà la degustazione di quanto cucinato.

Costo

€ 172¹ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **martedì dalle 18 alle 22**.
Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

¹ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.