



Ente Accreditato della Regione Lazio Determinazione N° G14042 del 06/11/2018 per le attività di Formazione e di Orientamento.

Agenzia per il Lavoro Accreditata dalla Regione Lazio
Determina N° G02686 del 22/03/2016

REGIONE LAZIO
Direzione Istruzione,
Formazione e Politiche per
l'Occupazione

Prot. n° **62/GOL1/2024** del **28/03/2024**

Area Attuazione del PNRR e
tutela delle fragilità

CALENDARIO DIDATTICO

Codice CUP	F82E22000760007	Codice Progetto-Sistema informativo	22063NC001690001
------------	------------------------	-------------------------------------	-------------------------

Tipo di finanziamento: **PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/22

Denominazione Progetto **ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PIZZAIOLO" EDIZIONE 3**

Soggetto Attuatore
(in caso di ATS/ATI indicare
capofila e componenti)

ASSOEVENTI FORM LAZIO
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

Pec: pec@assoeventiform.tele
compost.it Tel. 3398560694 E-mail: formazione@assoeventiform.com

Data inizio attività 09/04/2024 Data fine attività 11/12/2024

Riepilogo ore così suddivise:

a) Aula	<u>104</u>
b) Esercitazioni pratiche laboratorio	<u>180</u>
c) Tirocinio/Stage	<u>50</u>
d) FaD	<u> </u>
e) e-learning	<u> </u>
f) altro (specificare)	<u> </u>
g) Totale ore	<u>334</u>

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	Ore
1	09/04/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
2	11/04/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
3	16/04/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
4	18/04/2024	14:00	19:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
5	23/04/2024	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5
6	02/05/2024	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5
7	07/05/2024	13:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	6
8	09/05/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5

9	14/05/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
10	16/05/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
11	21/05/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
12	23/05/2024	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
13	28/05/2024	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	6
14	30/05/2024	13:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
15	04/06/2024	15:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
16	06/06/2024	09:00	13:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
17	11/06/2024	15:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
18	13/06/2024	09:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
19	18/06/2024	09:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
20	25/06/2024	09:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
21	27/06/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
22	02/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
23	04/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
24	09/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
25	11/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
26	16/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
27	18/07/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5

28	23/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
29	25/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
30	30/07/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
31	01/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
32	06/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
33	08/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
34	03/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
35	05/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
36	10/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
37	12/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
38	17/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
39	19/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
40	24/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
41	26/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
42	01/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5

43	03/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
44	08/10/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
45	10/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Ceci Alessandro	5
46	15/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
47	17/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
48	22/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
49	24/10/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
50	29/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
51	31/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
52	05/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Musa Giovanni	5
53	07/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Musa Giovanni	5
54	12/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Musa Giovanni	5
55	14/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche	Applicare procedure e tecniche per la cottura	Musa Giovanni	5
56	19/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche	Applicare procedure e tecniche per la cottura	Musa Giovanni	5
57	21/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche	Applicare procedure e tecniche per la cottura	Musa Giovanni	5
58	22/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
59	23/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
60	26/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
61	27/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
62	28/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
63	29/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
64	30/11/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
65	04/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
66	05/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
67	06/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
68	11/12/24	15:00	19:00		EASAME DI QUALIFICA		
							334