



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

Prot. n° 48/GOL1/2024 del 16/03/24

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

Area Attuazione del PNRR e tutela  
delle fragilità

## CALENDARIO DIDATTICO

Codice CUP

**F82E22000760007**

Codice  
Progetto-  
Sistema  
informativo

**22063NC0016900001**

Tipo di finanziamento:

**PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/22

Denominazione Progetto

**ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PASTICCIERE" EDIZIONE 3**

Soggetto Attuatore

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

**ASSOEVENTI FORM LAZIO**

(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

Pec: [pec@assoeventiform.telec](mailto:pec@assoeventiform.telec)

[ompost.it](mailto:ompost.it)

Tel. 3398560694

E-mail: [formazione@assoeventiform.com](mailto:formazione@assoeventiform.com)

Data inizio attività

22/03/24

Data fine attività

31/01/25

Riepilogo ore così suddivise:

a) Aula	112
b) Esercitazioni pratiche laboratorio	314
c) Tirocinio/Stage	50
d) FaD	
e) e-learning	
f) altro (specificare)	
g) Totale ore	476

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	Ore
1	22/03/24	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	5
2	25/03/24	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	5
3	27/03/24	13:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	6
4	10/04/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	5
5	15/04/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	5
6	17/04/24	13:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	6
7	22/04/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
8	26/04/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
9	29/04/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
10	03/05/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5

11	06/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
12	10/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
13	15/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
14	20/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
15	24/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
16	29/05/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
17	03/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
18	07/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
19	12/06/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
20	17/06/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
21	21/06/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
22	26/06/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
23	01/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
24	05/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
25	08/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
26	12/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
27	17/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
28	22/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
29	26/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
30	31/07/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
31	05/08/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
32	09/08/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
33	28/08/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
34	02/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5

35	04/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	ALL 2B 5
36	06/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
37	09/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
38	11/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
39	13/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
40	16/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
41	18/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
42	20/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
43	23/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
44	25/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
45	27/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
46	30/09/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
47	02/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
48	04/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
49	07/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
50	09/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
51	11/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
52	14/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
53	16/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
54	18/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
55	21/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
56	23/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5

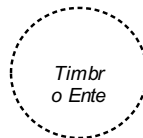
57	25/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	2B
58	28/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
59	30/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
60	04/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
61	06/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	4
62	08/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
63	11/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
64	13/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
65	15/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
66	18/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
67	20/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
68	22/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
69	27/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
70	29/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
71	02/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
72	03/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
73	04/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
74	05/12/24	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
75	06/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti	Andreozzi Antonio	5
76	07/12/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
77	11/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
78	12/12/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
79	13/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
80	17/12/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
81	18/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5

82	20/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	ALL 2B 5
83	21/12/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
84	08/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
85	09/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
86	10/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
87	15/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
88	16/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
89	17/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
90	18/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
91	22/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
92	23/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
93	24/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
94	25/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
95	29/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
96	31/01/25	15:00	19:00		EASAME DI QUALIFICA		
							476

Data

15 03 2024

Firma del Rappresentante Legale\*



Logo of the organization and a handwritten signature in blue ink.

\* Firma del Rappresentante Legale dell'Ente Capofila in caso di ATS/ATI