



REGIONE
LAZIO



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° **126/GOL1/2024** del **14/06/2024**

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 07/07/2022

ASSEOEVENTI GOL 1 Corso "PASTICCIERE" EDIZIONE 7

Denominazione Progetto

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

ASSEOEVENTI FORM LAZIO
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

Pec: pec@asoeventiform.t
elecompost.it Tel. 3398560694 E-mail: formazione@asoeventiform.com

Data inizio attività 10/10/2024 Data fine attività 22/05/2025

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	
1	10/10/24	09:00	13:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	4
2	15/10/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
3	17/10/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
4	22/10/24	09:00	15:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	6
5	24/10/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
6	26/10/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5

7	29/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
8	31/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
9	05/11/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
10	07/11/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
11	12/11/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
12	14/11/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
13	19/11/24	9:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Rocco Davide	5
14	21/11/24	9:00	15:00	Aula	Garantire l'igiene	Rocco Davide	6
15	26/11/24	9:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Rocco Davide	5
16	28/11/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Rocco Davide	5
17	03/12/24	9:00	15:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Rocco Davide	6
18	05/12/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Rocco Davide	5
19	10/12/24	9:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Forzan Paolo	5
20	11/12/24	9:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Forzan Paolo	5
21	17/12/24	9:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Forzan Paolo	5
22	18/12/24	9:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Forzan Paolo	5
23	08/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
24	10/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
25	13/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5

26	15/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
27	17/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
28	20/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
29	22/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
30	24/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
31	27/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
32	29/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
33	31/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
34	03/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
35	05/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
36	07/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
37	10/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
38	12/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Forzan Paolo	5
39	14/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
40	15/02/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
41	17/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
42	19/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
43	21/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
44	22/02/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Fiortini Francesco	5
45	24/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5

46	26/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5
47	28/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5
48	01/03/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5
49	03/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5
50	05/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Forzan Paolo	5
51	07/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pisano Fabio	5
52	08/03/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pisano Fabio	5
53	10/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pisano Fabio	5
54	12/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pisano Fabio	5
55	14/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	D'Avino Rosanna	5
56	15/03/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	D'Avino Rosanna	5
57	17/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pisano Fabio	5
58	19/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pisano Fabio	5
59	21/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	D'Avino Rosanna	5
60	22/03/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	D'Avino Rosanna	5
61	24/03/25	14:00	18:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	D'Avino Rosanna	4
62	26/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
63	28/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
64	29/03/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
65	31/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
66	02/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5

67	04/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
68	05/04/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
69	07/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
70	08/04/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
71	09/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
72	10/04/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
73	11/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
74	12/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
75	14/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
76	17/04/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
77	18/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pisano Fabio	5
78	28/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Dell'Anno Vincenzo	5
79	29/04/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
80	30/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Dell'Anno Vincenzo	5
81	03/05/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
82	05/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Mancini Giovanna	5
83	07/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Mancini Giovanna	5
84	08/05/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5

85	09/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Dell'Anno Vincenzo	5
86	10/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Dell'Anno Vincenzo	5
87	13/05/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
88	14/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
89	16/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
90	17/05/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
91	19/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
92	21/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
93	22/05/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
94	23/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
95	24/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Vazquez Vicet Surelis	5
							476

aggiungere righe ove necessario

Data

03 12 2024

Timbro
Ente

Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Gastra
Associent 2020

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