

Prot. n° 159/GOL1/2026 del 09/04/2026

Area attuazione, tutela della fragilità e punto di contatto

CALENDARIO DIDATTICO aggiornato al 10/05/2026

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

Tipo di finanziamento: **PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/2022

Denominazione Progetto **ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PASTICCIERE" EDIZIONE 16**

Soggetto Attuatore **ASSOEVENTI FORM LAZIO** (associazione non riconosciuta) Codice Ente

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

Data inizio attività 15/04/2026 Data fine attività 05/12/2026

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	15/04/26	09:30	14:30	Aula	Inquadramento della professione	Candigliota Serena	5
2	21/04/26	09:30	14:30	Aula	Inquadramento della professione	Candigliota Serena	5
3	23/02/26	09:30	14:30	Aula	Inquadramento della professione	Candigliota Serena	5
4	28/04/26	09:30	14:30	Aula	Inquadramento della professione	Candigliota Serena	5
5	05/05/26	09:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5
6	07/05/26	09:30	14:30	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Paolo Santilli	5

7	12/05/26	09:30	14:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	5
8	18/05/26	09:30	14:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	5
9	19/05/26	09:30	14:30	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Paolo Santilli	5
10	20/05/26	09:30	15:30	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	6
11	22/05/26	09:30	15:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	6
12	26/05/26	09:30	14:30	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Paolo Santilli	5
13	27/05/26	09:30	14:30	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5
14	29/05/26	09:30	15:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	6
15	03/06/26	09:30	15:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	6
16	05/06/26	09:30	14:30	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
17	08/06/26	09:30	15:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	6
18	10/06/26	09:30	14:30	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
19	12/06/26	09:30	15:30	Aula	Elementi di merceologia di settore	Candigliota Serena	6
20	15/06/26	09:30	14:30	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Paolo Santilli	5
21	17/06/26	09:30	15:30	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	6
22	19/06/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	5
23	22/06/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	5
24	24/06/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	5
25	26/06/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
26	01/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
27	03/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
28	06/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
29	08/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
30	10/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
31	13/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
32	15/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
33	17/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6

34	20/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	6
35	22/07/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Paolo Santilli	5
36	24/07/02	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	5
37	27/07/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	5
38	29/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
39	31/07/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
40	03/08/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
41	05/08/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
42	07/08/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
43	02/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
44	04/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
45	07/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
46	09/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
47	11/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	6
48	14/09/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	5
49	16/09/26	09:30	14:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Paolo Santilli	5
50	18/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	6
51	21/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	6
52	23/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	6
53	25/09/26	09:30	13:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	4
54	28/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	6
55	30/09/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Paolo Santilli	6
56	02/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
57	05/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6

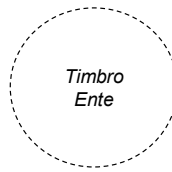
58	07/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
59	09/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
60	12/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
61	14/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
62	16/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
63	19/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
64	21/10/23	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
65	23/10/23	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la cottura di prodotti da forno	Paolo Santilli	6
66	26/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
67	28/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
68	30/10/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
69	06/11/2026	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
70	09/11/2026	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
71	11/11/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
72	13/11/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
73	16/11/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
74	18/11/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
75	20/11/26	09:30	15:30	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Paolo Santilli	6
76	21/11/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			6

77	25/11/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		6
78	26/11/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		6
79	27/11/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		6
80	28/11/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		6
81	02/12/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		5
82	03/12/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		5
83	04/12/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		5
84	05/12/26	09:00	14:00	Tirocinio/Stage		5
						476

aggiungere righe ove necessario

Data

10	05	2026
----	----	------



Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Gesta
Assoc. Evanti Soc. Coop.
12022

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