



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 Accredidata dalla Regione Lazio
Determina N° G02686 del 22/03/2016

Prot. n° 126/GOL1/2024 del 14/06/2024

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 07/07/2022

Denominazione Progetto **ASSOEVENTIFORM CORSO PASTICCIERE EDIZIONE 3 ROMA**

Soggetto Attuatore **ASSOEVENTIFORM LAZIO**
(in caso di ATS/ATI indicare capofila e componenti)
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

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

Data inizio attività 24/06/2024 Data fine attività 03/04/2025

Riepilogo ore così suddivise:

a) Aula	92
b) Esercitazioni pratiche laboratorio	334
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	24/06/24	13:00	18:00	Aula	Inquadramento della professione	AUGUSTO CESTRA	5
2	01/07/24	13:00	18:00	Aula	Inquadramento della professione	VISCA EMANUELA	5
3	08/07/24	13:00	18:00	Aula	Inquadramento della professione	VISCA EMANUELA	5
4	15/07/24	13:00	18:00	Aula	Inquadramento della professione	VISCA EMANUELA	5
5	22/07/24	13:00	18:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
6	29/07/24	13:00	18:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
7	05/08/24	13:00	18:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5

8	02/09/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
9	04/09/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
10	06/09/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
11	10/09/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
12	11/09/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	VISCA EMANUELA	5
13	13/09/24	9:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	VISCA EMANUELA	5
14	16/09/24	9:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	VISCA EMANUELA	5
15	18/09/24	9:00	15:00	Aula	Garantire l'igiene	VISCA EMANUELA	6
16	20/09/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	VISCA EMANUELA	5
17	23/09/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	VISCA EMANUELA	5
18	25/09/24	9:00	15:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	VISCA EMANUELA	6
19	27/09/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
20	30/09/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
21	02/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
22	04/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
23	07/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
24	09/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
25	11/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
26	14/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5

27	16/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
28	18/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
29	21/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
30	23/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
31	25/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
32	28/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
33	30/10/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
34	04/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
35	06/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
36	08/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
37	11/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
38	13/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	BRUNORI BRUNO	5
39	15/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
40	18/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
41	20/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
42	22/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
43	25/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
44	27/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
45	29/11/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
46	02/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
47	04/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5

48	06/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
49	09/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
50	11/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
51	13/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
52	16/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
53	18/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
54	20/12/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	BRUNORI BRUNO	5
55	08/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
56	10/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
57	13/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
58	15/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
59	17/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
60	20/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	5
61	22/01/25	9:00	13:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	BRUNORI BRUNO	4
62	24/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
63	27/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
64	29/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
65	31/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
66	03/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
67	05/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
68	07/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5

69	10/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
70	12/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
71	14/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
72	17/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
73	19/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	BRUNORI BRUNO	5
74	20/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
73	21/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
75	22/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
76	24/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
77	26/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
78	27/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
77	28/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
79	01/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
80	03/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
81	05/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
82	06/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
81	07/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
83	08/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
84	10/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
85	12/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
86	13/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5

85	14/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
87	15/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage		BRUNORI BRUNO	5
88	17/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
89	19/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	BRUNORI BRUNO	5
90	21/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
91	22/03/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
	24/03/25	15:00	19:00		ESAME DI QUALIFICA		476

aggiungere righe ove necessario

Data

14 06 2024

Timbro
Ente

Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Cestra
Associazione
Espresso

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