

Prot. n°

del

## REGIONE LAZIO

DIREZIONE REGIONALE ISTRUZIONE,  
FORMAZIONE E POLITICHE PER  
L'OCCUPAZIONE

## CALENDARIO DIDATTICO

Codice CUP

**F82E22000760007**

Codice Progetto-  
Sistema  
informativo

**22063NC0016900001**

Tipo di finanziamento:

**PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/2022

Denominazione Progetto **ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PIZZAIOLI" ED. 2**

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

**ASSOEVENTI FORM LAZIO**  
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

email: [formazione@assoeventiform.com](mailto:formazione@assoeventiform.com) Tel. 339/8560694 pec: [pec@assoeventiform.telecompost.it](mailto:pec@assoeventiform.telecompost.it)

Data inizio attività

**30/01/2024**

Data fine attività

**29/05/2024**

Riepilogo ore così suddivise:

a)	Aula	104
b)	Esercitazioni pratiche laboratori	180
c)	Tirocinio/Stage	50
d)	FaD	
e)	e-learning	
f)	altro (specificare)	
g)	Total ore	334

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	ore
1	30/01/2024	14:00	19:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
2	01/02/2024	14:00	19:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
3	02/02/2024	09:00	14:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Andreozzi Antonio	5
4	05/02/2024	09:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
5	06/02/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Ceci Alessandro	5
6	08/02/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Ceci Alessandro	5

7	13/02/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Andreozzi Antonio	5
8	14/02/2024	09:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
9	15/02/2024	08:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	6
10	16/02/2024	09:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5
11	19/02/2024	13:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	6
12	20/02/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
13	21/02/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
14	22/02/2024	09:00	13:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
15	23/02/2024	09:00	13:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
16	26/02/2024	09:00	13:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
17	28/02/2024	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
18	01/03/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
19	04/03/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
20	08/03/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
21	09/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Andreozzi Antonio	5
22	11/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Andreozzi Antonio	5
23	12/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5

24	13/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Andreozzi Antonio	5
25	14/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Andreozzi Antonio	5
26	15/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5
27	16/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
28	18/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5
29	19/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5
30	20/03/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Andreozzi Antonio	5
31	21/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5
32	22/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Musa Giovanni	5
33	25/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Musa Giovanni	5
34	26/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Musa Giovanni	5
35	27/03/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Musa Giovanni	5
36	28/03/2024	09:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5

37	03/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Andreozzi Antonio	5
38	04/04/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Musa Giovanni	5
39	05/04/2024	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	08/04/2024	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	09/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Andreozzi Antonio	5
42	10/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Andreozzi Antonio	5
43	11/04/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze	Musa Giovanni	5
44	15/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
45	16/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
46	17/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
47	18/04/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Musa Giovanni	5
48	19/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
49	22/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
50	23/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
51	24/04/2024	10:00	15:00	Tirocinio/Stage			5
52	27/04/2024	10:00	15:00	Tirocinio/Stage			5
53	29/04/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
54	30/04/2024	10:00	15:00	Tirocinio/Stage			5

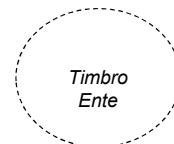
55	02/05/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
56	03/05/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
57	04/04/2024	10:00	15:00	Tirocinio/Stage			5
58	07/05/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
59	08/05/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
60	09/05/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
61	10/05/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
62	11/05/2024	10:00	15:00	Tirocinio/Stage			5
63	13/05/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
64	18/05/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
65	21/05/2024	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
66	23/05/2024	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
67	24/05/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
68	05/06/24	15:00	19:00		esame di qualifica professionale		

Total ore 334

Data

28 | 03 | 2024

Firma del Rappresentante Legale\*



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