



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°

del

Area Attuazione del PNRR e
tutela delle fragilità

CALENDARIO DIDATTICO

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

Tipo di finanziamento: **PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/22

Denominazione Progetto **ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PIZZAIOLO" EDIZIONE 4**

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

ASSOEVENTI FORM LAZIO
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

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

Data inizio attività 27/05/2024 Data fine attività 17/01/2025

Riepilogo ore così suddivise:

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

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	Ore
1	27/05/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Cestra Augusto	5
2	28/05/2024	14:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
3	30/05/2024	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
4	03/06/2024	14:00	19:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Cestra Augusto	5
5	04/06/2024	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5
6	06/06/2024	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	5
7	07/06/2024	09:00	15:00	Aula	Garantire l'igiene	Luigi Petraglia	6
8	13/06/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
9	14/06/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5

10	20/06/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
11	24/06/2024	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
12	26/06/2024	15:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
13	02/07/2024	15:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
14	04/07/2024	15:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	4
15	09/07/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
16	11/07/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
17	16/07/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
18	19/07/2024	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
19	23/07/2024	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
20	25/07/2024	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	5
21	30/07/2024	13:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Luigi Petraglia	6
22	02/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
23	05/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
24	07/08/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
25	03/09/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
26	05/09/2024	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
27	09/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5

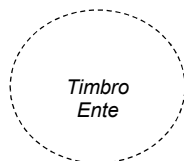
28	11/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
29	16/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
30	18/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
31	23/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
32	25/09/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
33	02/10/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
34	04/10/2024	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
35	09/10/2024	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
36	11/10/2024	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
37	16/10/2024	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
38	23/10/2024	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
39	25/10/2024	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	30/10/2024	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	06/11/2024	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
42	08/11/2024	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

43	13/11/2024	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
44	15/11/2024	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
45	20/11/2024	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
46	22/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
47	25/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
48	27/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
49	29/11/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
50	02/12/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
51	05/12/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
52	06/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
53	07/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
54	09/12/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
55	12/12/2024	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
56	13/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
57	14/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
58	20/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
59	21/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
60	27/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
61	28/12/2024	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
62	03/01/2025	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5

63	04/01/2025	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
64	07/01/2025	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
65	09/01/2025	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
66	13/01/2025	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
67	16/01/2025	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Andreozzi Antonio	5
68	17/01/25	15:00	19:00		EASAME DI QUALIFICA		334

Data

10 05 2024



Firma del Rappresentante Legale*

Augusto Cesari

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