



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

Prot. n° 87/GOL1/2024 del 09/05/2024

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 **22063NC001690001**

Tipo di finanziamento: **PNRR**

Avviso DD G08845 del 07/07/22

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

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

ASSOEVENTI FORM LAZIO
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

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

Data inizio attività 13/05/2024 Data fine attività 12/03/2025

Riepilogo ore così suddivise:

a) Aula	<u>192</u>
b) Esercitazioni pratiche laboratorio	<u>234</u>
c) Tirocinio/Stage	<u>50</u>
d) FaD	<u> </u>
e) e-learning	<u> </u>
f) altro (specificare)	<u> </u>
g) Totale ore	<u>476</u>

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	
1	13/05/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
2	17/05/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
3	20/05/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
4	22/05/24	14:00	19:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
5	27/05/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5

6	31/05/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
7	05/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
8	10/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
9	12/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
10	17/06/24	10:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
11	19/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
12	21/06/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
13	24/06/24	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	5
14	26/06/24	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	5
15	01/07/24	13:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Petraglia Luigi	6
16	03/07/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	5
17	08/07/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	5
18	10/07/24	13:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Petraglia Luigi	6
19	15/07/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
20	18/07/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
21	19/07/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
22	24/07/24	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
23	26/07/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
24	27/07/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
25	29/07/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5

26	31/07/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
27	02/08/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
28	07/08/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
29	09/08/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
30	28/08/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
31	30/08/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
32	04/09/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
33	06/09/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
34	11/09/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
35	13/09/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
36	17/09/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
37	19/09/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
38	24/09/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
39	27/09/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
40	30/09/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
41	01/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
42	07/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
43	08/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5

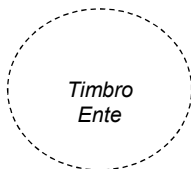
44	14/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
45	15/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
46	18/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
47	21/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
48	24/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
49	28/10/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
50	29/10/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
51	04/11/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
52	05/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
53	11/11/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
54	12/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
55	18/11/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
56	19/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
57	26/11/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
58	28/11/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
59	03/12/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
60	04/12/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	5
61	10/12/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Pro Mauro	4
62	11/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
63	13/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5

64	16/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
65	18/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
66	20/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
67	08/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
68	10/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
69	13/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
70	15/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
71	17/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
72	20/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
73	22/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
74	24/01/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
75	25/01/25	09:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
76	27/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
77	30/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
78	31/01/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
79	01/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
80	03/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
81	05/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5

82	07/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
83	08/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
84	10/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
85	12/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
86	14/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
87	15/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
88	17/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
89	19/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
90	21/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
91	22/02/25	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
92	24/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
93	26/02/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
94	03/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
95	05/03/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
96	12/03/25	15:00	19:00		ESAME DI QUALIFICA		476

aggiungere righe ove necessario

Data		
06	06	2024



Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Gestra
Assoc. Ev. F. C. C. M.

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

