

Prot. n° 38/GOL1/2023 del 10/12/2023

## CALENDARIO DIDATTICO

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 2**

Soggetto Attuatore **ASSOEVENTI FORM LAZIO**  
(in caso di ATS/ATI indicare capofila e componenti) (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 14/12/2023 Data fine attività 30/06/2024

<b>Riepilogo ore così suddivise:</b>	a) Aula	112
	b) Esercitazioni pratiche laboratorio	314
	c) Tirocinio/Stage	50
	d) FaD	0
	e) e-learning	0
	f) altro (specificare)	
	g) Totale ore	476

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	ore
1	14/12/23	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
2	15/12/23	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
3	18/12/23	9:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
4	19/12/23	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
5	20/12/23	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
6	21/12/23	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5

7	22/12/23	14:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5
8	03/01/24	9:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
9	04/01/24	9:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
10	05/05/24	9:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Savelloni Stefania	5
11	08/01/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
12	10/01/24	13:00	19:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	6
13	12/01/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
14	15/01/24	14:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
15	17/01/24	13:00	19:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	6
16	19/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
17	22/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
18	24/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
19	26/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
20	29/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
21	31/01/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
22	02/02/24	14:00	19:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Savelloni Stefania	5
23	05/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
24	07/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
25	09/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
26	12/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
27	14/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
28	16/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
29	19/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
30	21/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5

31	23/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
32	28/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
33	04/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
34	06/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
35	08/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
36	09/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
37	11/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
38	13/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
39	15/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
40	20/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
41	22/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
42	26/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
43	27/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
44	29/03/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
45	02/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146
46	03/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
47	05/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
48	09/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
49	10/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
50	12/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
51	17/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	
52	18/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5	laboratorio sede via Maria, 146

53	19/02/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
54	22/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
55	24/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
56	26/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
57	29/04/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
58	30/04/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
59	02/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
60	03/05/24	14:00	18:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	4
61	08/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
62	09/05/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Pro Mauro	5
63	10/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
64	13/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
65	15/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
66	16/05/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
67	17/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Pro Mauro	5
68	20/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
69	22/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
70	24/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
71	27/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
72	29/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
73	30/05/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5
74	31/05/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5

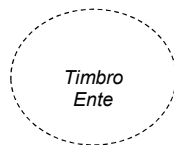
75	01/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
76	03/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
77	05/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
78	06/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
79	07/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
80	08/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
81	10/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
82	12/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
83	13/06/24	8:00	13:00	Tirocinio/Stage			5	
84	14/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
85	15/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
86	17/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
87	19/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
88	20/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
89	21/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
90	22/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
91	24/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
92	26/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
93	27/02/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
94	28/06/24	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5	
95	29/06/24	9:00	14:00	Tirocinio/Stage			5	
96	03/07/24	15:00	19:00		EASAME DI QUALIFICA			
							Ore totali	476

aggiungere righe ove necessario

Data

12	03	2024
----	----	------

Firma del Rappresentante Legale\*



  
Presidente  
Augusto Cesca

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