



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° 30/GOL1/2025 del 25/01/25

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 **07/07/22**

Denominazione Progetto **ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PIZZAIOLO" EDIZIONE 7**

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

ASSOEVENTI FORM LAZIO
 (associazione non riconosciuta)

Codice Ente

pec@assoeventiform.telec

Pec: ompost.it Tel. **3398560694** E-mail: formazione@assoeventiform.com

Data inizio attività 01/02/25 Data fine attività 21/07/25

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	01/02/25	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
2	08/02/25	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
3	11/02/25	09:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Testani Michela	5
4	15/02/25	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
5	18/02/25	08:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Testani Michela	6
6	24/02/25	09:00	14:00	Aula	"Inquadramento della professione"	Savelloni Stefania	5
7	25/02/25	08:00	13:00	Aula	Garantire l'igiene	Testani Michela	5
8	01/03/25	08:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	6

9	03/03/25	08:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	6
10	04/03/25	09:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Testani Michela	5
11	10/03/25	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
12	11/03/25	08:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Testani Michela	6
13	15/03/25	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
14	17/03/25	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
15	18/03/25	09:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Testani Michela	5
16	24/03/25	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	Savelloni Stefania	5
17	25/03/25	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
18	27/03/25	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
19	01/04/25	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
20	03/04/25	14:00	19:00	Aula	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	Musa Giovanni	5
21	08/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
22	10/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
23	15/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
24	17/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
25	22/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
26	24/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
27	29/04/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5

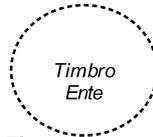
28	06/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
29	08/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
30	13/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
31	15/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
32	20/05/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	Ceci Alessandro	5
33	22/05/25	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
34	27/05/25	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	29/05/25	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	03/06/25	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	05/06/25	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	07/06/25	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	10/06/25	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	12/06/25	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	14/06/25	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	17/06/25	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	19/06/25	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	21/06/25	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	24/06/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
46	26/06/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
47	28/06/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
48	30/06/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
49	01/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
50	02/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
51	03/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
52	04/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
53	05/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
54	07/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
55	08/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
56	09/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
57	10/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
58	11/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
59	12/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
60	14/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5

61	15/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
62	16/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
63	17/07/25	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	Ceci Alessandro	5
64	18/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
65	19/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
66	21/07/25	17:00	22:00	Tirocinio/Stage			5
							334

Data

25 01 2025



Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Gestra
Assoc.vent. 02218

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