



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 Accredidata dalla Regione Lazio
Determina N° G02686 del 22/03/2016

REGIONE LAZIO
Direzione Istruzione,
Formazione e Politiche per
l'Occupazione

Prot. n° **232/GOL1/2024** del **01/12/2024**

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 07/07/2022

ASSOEVENTI GOL 1 Corso "PASTICCIERE" EDIZIONE 6

Denominazione Progetto

Soggetto Attuatore **ASSOEVENTI FORM LAZIO**
(in caso di ATS/ATI indicare capofila e componenti)
(associazione non riconosciuta)

Codice Ente

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

Data inizio attività 16/06/2024 Data fine attività 28/05/2025

Riepilogo ore così suddivise:

a) Aula	112
b) Esercitazioni pratiche laboratorio	314
c) Tirocinio/Stage	50
d) FaD	
e) e-learning	
f) altro (specificare)	
g) Totale ore	476

N.	Giorno	dalle ore	alle ore	Tipo attività	Materia	docente	
1	16/09/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
2	17/09/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
3	20/09/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
4	23/09/24	09:00	14:00	Aula	Inquadramento della professione	Manenti Simone	5
5	13/09/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
6	27/09/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5

7	30/09/24	09:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
8	04/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
9	07/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
10	11/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
11	14/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
12	18/10/24	9:00	14:00	Aula	Elementi di merceologia di settore	Manenti Simone	5
13	21/10/24	9:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5
14	25/10/24	8:00	13:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	5
15	28/10/24	8:00	14:00	Aula	Garantire l'igiene	Cestra Augusto	6
16	04/11/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
17	08/11/24	9:00	14:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	5
18	11/11/24	9:00	15:00	Aula	Sicurezza sul luogo di lavoro	Cestra Augusto	6
19	14/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
20	19/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
21	21/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
22	25/11/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Allestire il posto mobile di lavoro del panificio pasticceria	Musa Giovanni	5
23	02/12/24	09:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
24	09/12/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5
25	10/12/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5

26	11/12/24	09:00	14:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
27	17/12/24	14:00	19:00	Aula	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
28	19/12/24	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
29	09/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
30	15/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
31	17/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
32	22/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
33	23/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
34	24/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
35	28/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
36	29/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
37	30/01/25	9:00	14:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Pro Mauro	5	Laboratorio di Frosinone in via Maria, 146
38	31/01/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
39	03/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
40	04/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Progettare ricette e definire l'offerta della pasticceria	Musa Giovanni	5	
41	05/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
42	07/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
43	10/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
44	11/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
45	12/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	
46	13/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5	

47	14/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
48	17/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
49	18/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
50	19/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
51	20/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
52	21/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
53	24/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
54	26/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
55	27/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
56	28/02/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
57	03/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
58	05/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	5
59	06/03/25	14:00	18:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Gestire il processo di lievitazione	Musa Giovanni	4
60	07/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
61	10/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
62	11/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
63	12/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
64	13/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare tecniche di lavorazione impasti e creme	Musa Giovanni	5
65	14/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
66	17/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
67	19/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5

68	21/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
69	24/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
70	26/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
71	28/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
72	31/03/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
73	02/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Applicare procedure e tecniche per la cottura di prodotti da forno	Musa Giovanni	5
74	05/04/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
75	07/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
76	08/04/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
77	09/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
78	14/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
79	15/04/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
80	16/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
81	18/04/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
82	23/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
83	28/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
84	29/04/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
85	30/04/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5
86	03/05/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
87	05/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozzi Antonio	5

88	07/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
89	09/05/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
90	12/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
91	13/05/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
92	14/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
93	19/05/25	14:00	19:00	Esercitazioni pratiche laboratorio	Realizzare farciture e decorazioni dei prodotti dolciari	Andreozi Antonio	5
94	21/05/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
95	22/05/25	14:00	19:00	Tirocinio/Stage			5
							476

aggiungere righe ove necessario

Data

06 01 2025

Timbro
Ente

Firma del Rappresentante Legale*

Il Presidente
Augusto Gestra
Associamenti IREB

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