

CALENDARIO

PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI(carni,salumi, formaggi, ecc.) Certificazione di Competenze 409

Data	Entrata	Uscita	n. ore	Materia / Argomento	Docente	Sede
02/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
04/04/2013	18.00	20.00	2.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: le carni	G.ANDREUCCI	aula
06/04/2013	9.00	14.00	5.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: le carni	LUCA BIZ	laboratorio
05/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
09/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
10/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
13/04/2013	9.00	14.00	5.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: i salumi	N.BAZZICHI	laboratorio
19/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
20/04/2013	9.00	14.00	5.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: i salumi	N.BAZZICHI	laboratorio
22/04/2013	17.00	19.00	2.00	sicurezza alimentare	N.BAZZICHI	aula
23/04/2013	18.00	20.00	2.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: i salumi	M.BACCI	aula
24/04/2013	16.00	20.00	4.00	la produzione biologica di salumi	GIANNARELLI	ESTERNO
29/04/2013	17.00	20.00	3.00	sicurezza nei luoghi di lavoro	N.BAZZICHI	aula
30/04/2013	17.00	20.00	3.00	la produzione biologica di formaggi	GIANNARELLI	aula
04/05/2013	9.00	14.00	5.00	preparazione di prodotti di carne I banco e libero servizio	LUCA BIZ	laboratorio
11/05/2013	9.00	14.00	5.00	preparazione di prodotti alimentari freschi: i salumi	LUCA BIZ	laboratorio
18/05/2013	9.00	14.00	5.00	la produzione di formaggi	B. CINQUINI	laboratorio
25/05/2013	9.00	14.00	5.00	VERIFICA FINALE LABORATORIO	CINQUINI/BIZ/BACCI	laboratorio
27/05/2013	15.00	19.00	4.00	ESAME FINALE	BAZZICHI/ANDREUCCI/BACCI	aula
28/05/2013	15.00	19.00	4.00	ESAME FINALE	BAZZICHI/ANDREUCCI/BACCI	aula
29/05/2013	9.00	14.00	5.00	ACCOMPAGNAMENTO		
30/05/2013	9.00	14.00	5.00	ACCOMPAGNAMENTO		
				STAGE		