



POR PUGLIA 2007-2013 – FONDO SOCIALE EUROPEO					
Avviso n° 07/2010 Regione Puglia D.D. n° 2493 del 11/11/2010, pubblicato sul BURP n° 174 del 18/11/2010 "Valorizzazione e recupero antichi mestieri";					
Scorrimiento della graduatoria A.D. n° 1761 del 30/09/2011, pubblicato sul BURP n° 160 del 13/10/2011 En.A.I.P Puglia Delibera di Giunta n° 1333 del 03/07/2012 "Modalità di riaffidamento straordinario					
D.D. n° 1622 del 18/10/2012 pubblicata sul BURP n. 158 del 31-10-2012, Riaffidamento straordinario del corso Gal Alto Salento srl					
CODICE PROGETTO POR0713V10073647					
CALENDARIO CORSO					

CORSO PASTICCIERE ARTIGIANALE

ore	data	orario	docente	Materia	sede
2	12/03/2013	8,00-10,00	Santoro Teresa	descrivere il settore di riferimento del corso ed il contesto lavorativo di riferimento (antichi mestieri - pasticceria artigianale)	ostuni
3	12/03/2013	10,00-13,00	Filoni Alessandra	APPLICARE NEL QUOTIDIANO LE PRIORITA' TRASVERSALI DEL FSE (PARI OPPORTUNITA', INTERCULTURALITA', COESIONE SOCIALE, SVILUPPO LOCALE, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E HKNOWLEDGE SOCIETY)	ostuni
4	13/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare gli impasti e le ricette di base per la pasticceria artigianale	ceglie messapica
4	14/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare gli impasti e le ricette di base per la pasticceria artigianale	ceglie messapica
2	15/03/2013	8,00-10,00	Santoro Teresa	descrivere il settore di riferimento del corso ed il contesto lavorativo di riferimento (antichi mestieri - pasticceria artigianale)	ostuni
3	15/03/2013	10,00-13,00	Giordano Angelo	seguire e rispettare i principi e le norme di igiene e tecnologia alimentare	ostuni
6	16/03/2013	8,00-14,00	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare gli impasti e le ricette di base per la pasticceria artigianale	ceglie messapica
4	18/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare gli impasti e le ricette di base per la pasticceria artigianale	ceglie messapica
2	19/03/2013	8,00-10,00	Santoro Teresa	descrivere il settore di riferimento del corso ed il contesto lavorativo di riferimento (antichi mestieri - pasticceria artigianale)	ostuni
3	19/03/2013	10,00-13,00	Giordano Angelo	seguire e rispettare i principi e le norme di igiene e tecnologia alimentare	ostuni
4	20/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare ricette complesse di pasticceria artigianale	ceglie messapica
4	21/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare ricette complesse di pasticceria artigianale	ceglie messapica
2	22/03/2013	8,00-10,00	Palma Antonio	adoperare i metodi, i linguaggi e gli strumenti informatici (ECDL)	ostuni
3	22/03/2013	10,00-13,00	Giordano Angelo	seguire e rispettare i principi e le norme di igiene e tecnologia alimentare	ostuni
6	23/03/2013	8,00-14,00	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare ricette complesse di pasticceria artigianale	ceglie messapica
4	25/03/2013	14,30-18,30	Bellanova Giovanni, Greco Rocco, Barletta Ivan, Convertini Giovanni,	realizzare ricette complesse di pasticceria artigianale	ceglie messapica