

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014- 2020

Avviso 30/2019

**Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio discriminazione
Ambito 1 – DISABILITÀ PSICHICA, FISICA E SENSORIALE**

PROGETTO: “FORMAZIONE DiversABILE”

(CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0121 - CUP G29D20000590006)

ESITO SELEZIONE PERSONALE ESTERNO DOCENTE

"ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE" – ID CORSO 370-ID EDIZIONE 465			
<i>Docente selezionato (ISCRITTO ALL'ALBO ED ALL'ELENCO)</i>	<i>Titolo modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Fascia professionale</i>
Cascone Salvatore	Sviluppo sostenibile ambientale	15	A
Cascone Salvatore	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	A
Cascone Salvatore	Alfabetizzazione informatica	32	A
Romeo Pier Lanfranco	Tecniche di pianificazione	25	A
<i>Docente selezionato (NON ISCRITTO ALL'ALBO ED ALL'ELENCO)</i>	<i>Titolo modulo</i>	<i>Ore</i>	<i>Fascia professionale</i>
Angelo Turturici	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	50	A
Adamo Elvira	Tecniche di comunicazione organizzativa	25	A
Angelo Turturici	Organizzazione del lavoro, fasi e tempi	30	A
Agricola Gianluca	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30	A
Angelo Turturici	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	55	A
Agricola Gianluca	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	30	A
Agricola Gianluca	Standard di qualità dei prodotti da forno	25	A
Agricola Gianluca	Tecnologie e metodi di stoccaggio	25	A
Antoci Vincenzo	Dolci classici e internazionali, le creme, cioccolato, i dolci al cucchiaino	25	A
Agricola Gianluca	Panificazione e pasticceria per intolleranze	25	A

Società Cooperativa
INPRIMIS FORMAZIONE
Il Legale Rappresentante

Società Cooperativa
INPRIMIS FORMAZIONE
Il Legale Rappresentante