

LUNEDÌ		AULA	MARTEDÌ		AULA	MERCOLEDÌ		AULA	GIOVEDÌ		AULA	VENERDÌ		AULA
Strada I. Mus			Rue de la gare			Strada I. Mus			Rue de la gare			Rue de la gare		
CUCINA	SALA		CUCINA	SALA		CUCINA	SALA		CUCINA	SALA		CUCINA	SALA	
			8.00-9.00 Panificazione e pasticceria di base LAURENT - RATEGNI	8.30-9.30 Preparare e servire prodotti di caffetteria BIANCHEDI		8.00-9.00 Comunicazione e relazioni professionali C&S: SINICO		8.00-9.00 Panificazione e pasticceria di base LAURENT - RATEGNI		8.30-9.30 Regole di approvvigionamento e stoccaggio LONGOBARDI - FAVRE		8.30-9.30 Accoglienza nel sistema turistico valdostano: BAZZUCCHI		
9.00-10.00 Francese per commis: CANTIN		LH6	9.00-11.00 Predisposizione e cura aree di lavoro LAURENT - RATEGNI	9.30-10.30 Allestimento bar mescita e servizio bevande BIANCHEDI		9.00-10.00 Inglese per commis: SINICO		9.00-11.00 Lavorazione carni e prodotti ittici LAURENT - RATEGNI		9.30-12.00 Ordine e pulizia dei reparti di competenza LONGOBARDI - FAVRE		9.30-10.30 Francese per commis: CANTIN		aula formazione
10.00-11.00 Accompagnamento al percorso SINICO		LH6	11.00-13.00 Lavorazione di vegetali LAURENT - RATEGNI	10.30-12.30 Mise en place del servizio di sala LONGOBARDI - FAVRE		10.00-11.30 Accoglienza nel sistema turistico valdostano: BAZZUCCHI		11.00-13.00 Salse e farinacei LAURENT - RATEGNI				10.30-11.30 Avviamento all'attività professionale di commis: PERUCCA		
10.00-11.00 Inglese per commis: SINICO		LH6										11.30-12.30 Qualità aziendale e pianificazione del lavoro: PERUCCA		
						12.30 - 14.00 Conoscere il vino Zito								
			13.30-14.30 Tecniche di cottura e confezione LAURENT - RATEGNI	13.00-14.30 Tecniche di servizio di sala LONGOBARDI - FAVRE				13.30-14.30 Regole di approvvigionamento e stoccaggio LAURENT - RATEGNI		13.00-14.30 Tecniche di servizio di sala LONGOBARDI - FAVRE				
			14.30-16.30 Merceologia alimentare e dietetica: DOMENIGHINI							14.30-15.30 Mise en place del servizio di sala LONGOBARDI - FAVRE	aula formazione			

aggiornato il 06-11-2017 ore 10:30