

**CORSO PER “ADDETTO AL VETTOVAGLIAMENTO OPERANTE IN STRUTTURE MOBILI E CAMPALI”  
Codice ADD-VETT 01-2022**

ottobre\_dicembre 2022 – sede della Scuola di Commissariato dell'Esercito (Maddaloni - CE)

GIORNO	ORA	MATERIA	DOCENTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<b>SABATO 22/10/2022*</b>	1^ (09:00-10:00)	Cenni sulla attività della Protezione Civile: illustrare i settori di intervento e le attività della Protezione Civile	<b>REGIONE CAMPANIA</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	2^ (10:00-11:00)	Cenni sulla attività della Protezione Civile: illustrare i settori di intervento e le attività della Protezione Civile	<b>REGIONE CAMPANIA</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	3^ (11:00-12:00)	Igiene alimentare: Conoscenza delle norme igieniche individuali e degli ambienti di lavoro	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	4^ (12:00-13:00)	Igiene alimentare: Conoscenza delle procedure tecniche al fine di garantire la manipolazione e conservazione degli alimenti	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 22/10/2022</b>	5^ (14:00-15:00)	Merceologia: conoscenze basilari sui principi alimentari e su alcuni alimenti di uso comune descrivendone le caratteristiche organolettiche, le frodi ed i metodi di conservazione	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	6^ (15:00-16:00)	Merceologia: conoscenze basilari sui principi alimentari e su alcuni alimenti di uso comune descrivendone le caratteristiche organolettiche, le frodi ed i metodi di conservazione	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
<b>DOMENICA 23/10/2022</b>	1^ (09:00-10:00)	Merceologia: conoscenze basilari sui principi alimentari e su alcuni alimenti di uso comune descrivendone le caratteristiche organolettiche, le frodi ed i metodi di conservazione	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	2^ (10:00-11:00)	Merceologia: conoscenze basilari sui principi alimentari e su alcuni alimenti di uso comune descrivendone le caratteristiche organolettiche, le frodi ed i metodi di conservazione	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>

\* data di inizio corso indicativa

	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Conferenza dell'associazione "CeRVEnE": Fornire informazioni sulla qualità delle derrate e sul controllo qualità	<b>CERVENE</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Conferenza dell'associazione "CeRVEnE": Fornire informazioni sulla qualità delle derrate e sul controllo qualità	<b>CERVENE</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>DOMENICA 23/10/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Servizio viveri: Fornire le conoscenze sulla organizzazione e sul funzionamento del servizio viveri presso gli E.D.R. ed in particolari condizioni d'impiego (campi, fuori area, ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Servizio viveri: Fornire le conoscenze sulla organizzazione e sul funzionamento del servizio viveri presso gli E.D.R. ed in particolari condizioni d'impiego (campi, fuori area, ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
<b>SABATO 29/10/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 29/10/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

<b>DOMENICA 30/10/2022</b>	1^ (09:00-10:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2^ (10:00-11:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3^ (11:00-12:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4^ (12:00-13:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>DOMENICA 30/10/2022</b>	5^ (14:00-15:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6^ (15:00-16:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>SABATO 05/11/2022</b>	1^ (09:00-10:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2^ (10:00-11:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3^ (11:00-12:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

	4^ (12:00-13:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
SABATO 05/11/2022	5^ (14:00-15:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	6^ (15:00-16:00)	Mezzi mobili campali: Fornire la basilare conoscenza per l'utilizzo dello shelter cucina da 500 RZ e della cucina campale da 200 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
DOMENICA 06/11/2022	1^ (09:00-10:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	LEZIONE FRONTALE
	2^ (10:00-11:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	LEZIONE FRONTALE
	3^ (11:00-12:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	LEZIONE FRONTALE
	4^ (12:00-13:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
DOMENICA 06/11/2022	5^ (14:00-15:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	6^ (15:00-16:00)	Organizzazione zona servizi: Fornire la basilare conoscenza per la costituzione di una zona servizi	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
SABATO 12/11/2022	1^ (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità.	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

		Esercitazione di preparazione del vitto: - la terminologia		
	2^ (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - le tecniche di taglio	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3^ (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - le tecniche di taglio	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4^ (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - le tecniche di taglio	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 12/11/2022</b>	5^ (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - i fondi e le salse madri	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	6^ (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - i fondi e le salse madri	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

<b>DOMENICA 13/11/2022</b>	1^ (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - i fondi e le salse madri	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2^ (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la pasta: tipologia e cottura	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3^ (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la pasta: tipologia e cottura	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4^ (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la pasta: tipologia e cottura	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>DOMENICA 13/11/2022</b>	5^ (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il riso e le sue cotture	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6^ (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il riso e le sue cotture	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

SABATO 19/11/2022	1^ (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il riso e le sue cotture	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	2^ (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - uova, metodi di cottura e valutazione di freschezza	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3^ (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - uova, metodi di cottura e valutazione di freschezza	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4^ (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - uova, metodi di cottura e valutazione di freschezza	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
SABATO 19/11/2022	5^ (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - legumi e cereali	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	6^ (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

		italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - legumi e cereali		
DOMENICA 20/11/2022	1^ (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la frittura: tempure e pastellati, regole per una buona e sana frittura	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	2^ (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la frittura: tempure e pastellati, regole per una buona e sana frittura	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3^ (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la frittura: tempure e pastellati, regole per una buona e sana frittura	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4^ (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il pesce: crostacei, molluschi, pesci di acqua dolce e salati	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
DOMENICA 20/11/2022	5^ (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il pesce: crostacei, molluschi, pesci di acqua dolce e salati	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - il pesce: crostacei, molluschi, pesci di acqua dolce e salati	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
SABATO 26/11/2022	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la carne: carni rosse, bianche e selvaggina, i tagli e la frollatura	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire la conoscenza per realizzare le principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la carne: carni rosse, bianche e selvaggina, i tagli e la frollatura	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - innovazione in cucina: abbattitore, cottura a sonda, basse temperature	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - innovazione in cucina: abbattitore, cottura a sonda, basse temperature	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 26/11/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la banchettistica: tecniche e metodi di preparazione, buffet, aperitivi da forno	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - la banchettistica: tecniche e metodi di preparazione, buffet, aperitivi da forno	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>DOMENICA 27/11/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - conoscenza dei principali prodotti tipici italiani	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - conoscenza dei principali prodotti tipici italiani	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - tecniche di conservazione degli alimenti	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

		destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - tecniche di conservazione degli alimenti		
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>DOMENICA 27/11/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - dieta mediterranea	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - dieta mediterranea	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>SABATO 03/12/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - nozioni di galateo a tavola	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - preparazione di una mise en place	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Abilitare alla realizzazione delle principali ricette della tradizione alimentare italiana destinate alle grandi comunità. Esercitazione di preparazione del vitto: - compilazione di un menù	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 03/12/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
<b>DOMENICA 04/12/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.

	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>DOMENICA 04/12/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>SABATO 10/12/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		

<b>SABATO 10/12/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Pratica di preparazione e distribuzione del vitto su linea campale Esercitazione pratica su cucina su biga da 200RZ e Shelter cucina da 500 RZ	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>DOMENICA 11/12/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - le paste madri (pan di spagna, pasta frolla, pasta bignè ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - le paste madri (pan di spagna, pasta frolla, pasta bignè ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - illustrazione e preparazione del pan di spagna e delle creme di base	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - illustrazione e preparazione della pasta bignè (profiteroles, zeppole ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		

<b>DOMENICA 11/12/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - illustrazione e preparazione della pasta frolla (crostate, biscotti ecc.)	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	6 <sup>^</sup> (15:00-16:00)	Preparazione e distribuzione del vitto e taglio carni – Lezioni di pasticceria: Fornire ai frequentatori le principali nozioni di base per la preparazione di pasticceria. Lezioni/preparazione di Pasticceria: - illustrazione e preparazione della torta "Saint Honorè"	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
<b>SABATO 17/12/2022</b>	1 <sup>^</sup> (09:00-10:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	2 <sup>^</sup> (10:00-11:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>LEZIONE FRONTALE</b>
	3 <sup>^</sup> (11:00-12:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	4 <sup>^</sup> (12:00-13:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
<b>SABATO 17/12/2022</b>	5 <sup>^</sup> (14:00-15:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	<b>SCUOLA DI COMMISSARIATO</b>	<b>ADDESTRAM.</b>

	6^ (15:00-16:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
DOMENICA 18/12/2022	1^ (09:00-10:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	2^ (10:00-11:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	3^ (11:00-12:00)	Tecnica di panificazione ed esercitazione con forni fissi e mobili: Fornire ai frequentatori le conoscenze sulla tecnica di panificazione con forni fissi e shelterizzati in uso alla F.A.	SCUOLA DI COMMISSARIATO	ADDESTRAM.
	4^ (12:00-13:00)	Antinfortunistica: Fornire conoscenze utili alla identificazione ed alla gestione dei rischi connessi all'attività lavorativa, mantenendo viva la cultura della tutela della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro dell'A.D. e svolgendo con senso di responsabilità le attività previste dal proprio incarico/mansione	SCUOLA DI COMMISSARIATO	LEZIONE FRONTALE
	(13:00-14:00)	Pausa pranzo		
DOMENICA 18/12/2022		PROVA PRATICA DI VALUTAZIONE FINALE		