

PLANNING 2023/2024



MODULO PIACENZA

Via Emilia Parmense, 84

Direttore Ettore Capri

GENNAIO

		lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
WEEK 01		8	9	10	11	12	
8:45	9:30	Food cost e Sustainability management	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Food cost e Sustainability management Aula da definire	
9:45	10:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30						
14:45	15:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Marketing & Comunicazione				
15:45	16:30	Aula 27	Aula 27				
WEEK 02		15	16	17	18	19	
8:45	9:30	Food cost e Sustainability management	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Food cost e Sustainability management Aula da definire	
9:45	10:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30						
14:45	15:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni				
15:45	16:30	Aula 27	Aula 27				
WEEK 03		22	23	24	25	26	
8:45	9:30	Food cost e Sustainability management	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Food cost e Sustainability management Aula da definire	
9:45	10:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27	Aula 23		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30						
14:45	15:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Marketing & Comunicazione	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni			
15:45	16:30	Aula 27	Aula 27				
WEEK 04		29	30	31			
8:45	9:30	Food cost e Sustainability management	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni			
9:45	10:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27			
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione			
11:45	12:30	Aula 27	Aula 27	Aula 27			
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30						
14:45	15:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti					
15:45	16:30	Aula 27					

Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti
Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione
Food cost e Sustainability management
Gestione delle diete speciali e degli allergeni
Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale
Marketing & Comunicazione
Ristorazione Sostenibile
Gestione dei capitolati d'appalto
Gestione del rischio e dei rischi emergenti
Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni
USCITE, SEMINARI e ALTRE ATTIVITÀ

PLANNING 2023/2024



MODULO PIACENZA
Via Emilia Parmense, 84

Direttore Ettore Capri

FEBBRAIO

		lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
WEEK 05					1	2	
8:45	9:30				Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Ristorazione Sostenibile	
9:45	10:30				Aula 16		
10:45	11:30				Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30				Aula 16		
12:30	13:30				PAUSA		
13:30	14:30					Ristorazione Sostenibile	
14:45	15:30					da definire	
15:45	16:30						
WEEK 06		5	6	7	8	9	
8:45	9:30	Food cost e Sustainability management	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Ristorazione Sostenibile	
9:45	10:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30	PAUSA				Ristorazione Sostenibile	
14:45	15:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Marketing & Comunicazione	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni		da definire	
15:45	16:30	Aula 28	Aula 28	Aula 27			
WEEK 07		12	13	14	15	16	
8:45	9:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti		
9:45	10:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30						
14:45	15:30	Marketing & Comunicazione	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni		Marketing & Comunicazione		
15:45	16:30	Aula 28	Aula 28		Aula 4		
WEEK 08		19	20	21	22	23	
8:45	9:30	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti	Marketing & Comunicazione	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti		
9:45	10:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
10:45	11:30	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale	Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione	Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale		
11:45	12:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 16		
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30	Gestione dei capitolati d'appalto	Gestione delle diete speciali e degli allergeni	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni	Gestione dei capitolati d'appalto		
14:45	15:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28	Aula 4		
15:45	16:30						
WEEK 09		26	27	28	29		
8:45	9:30	Gestione dei capitolati d'appalto	Marketing & Comunicazione	Marketing & Comunicazione			
9:45	10:00						
10:45	11:30						
11:45	12:30	Aula 28	Aula 28	Aula 28			
12:30	13:30	PAUSA					
13:30	14:30	PAUSA					
14:45	15:30	Marketing & Comunicazione		Gestione dei capitolati d'appalto			
15:45	16:30	Aula 28					
16:45	17:30			Aula 28			

Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti
Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione
Food cost e Sustainability management
Gestione delle diete speciali e degli allergeni
Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale
Marketing & Comunicazione
Ristorazione Sostenibile
Gestione dei capitolati d'appalto
Gestione del rischio e dei rischi emergenti
Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni
USCITE, SEMINARI e ALTRE ATTIVITA

PLANNING 2023/2024



MODULO PIACENZA
Via Emilia Parmense, 84

Direttore **Ettore Capri**

MARZO

WEEK 09						venerdì
8:45	9:30					1
9:45	10:30					
10:45	11:30					
11:45	12:30					
12:30	13:30					
13:30	14:30					
14:45	15:30					
15:45	16:30					
WEEK 10		11	12	13	14	15
8.30	9.30	ESAMI I MODULO PIACENZA				
9.30	10.30					
10.30	11.30					
11.30	12.30					

MODULO CREMONA
Via Stefano Bissolati, 74

WEEK 10		18	19	20	21	22
9:45	10:30	Gestione dei capitolati d'appalto	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Gestione dei capitolati d'appalto		Gestione del rischio e dei rischi emergenti
10:45	11:30					
11:45	12:30					
12:30	13:30		PAUSA		PAUSA	
13:30	14:30	PAUSA		PAUSA		PAUSA
14:45	15:30	Food cost e Sustainability management	Food cost e Sustainability management	Food cost e Sustainability management	Food cost e Sustainability management	
15:45	16:30					
WEEK 11		25	26	27	28	29
9:30	10:30	Gestione dei capitolati d'appalto	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Gestione dei capitolati d'appalto		
10:30	11:30					
11:30	12:30					
12:30	13:30		PAUSA			
13:30	14:30	PAUSA	Food cost e Sustainability management	PAUSA		
14:30	15:30					
15:30	16:30					

Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti
Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione
Food cost e Sustainability management
Gestione delle diete speciali e degli allergeni
Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale
Marketing & Comunicazione
Ristorazione Sostenibile
Gestione dei capitolati d'appalto
Gestione del rischio e dei rischi emergenti
Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni
USCITE, SEMINARI e ALTRE ATTIVITÀ

PLANNING 2023/2024



MODULO CREMONA
Via Stefano Bissolati, 74

Direttore: Ettore Capri

APRILE

WEEK 12		1	2	3	4	5
9:30	10:30					
10:30	11:30					
11:30	12:30					
12:30	13:30					
12:30	14:30					
14:30	15:30					
15:30	16:30					
16:30	17:30					
WEEK 13		8	9	10	11	12
9:30	10:30					
10:30	11:30	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Ristorazione Sostenibile	Gestione dei capitolati d'appalto	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni	Gestione dei capitolati d'appalto ESAME WORKSHOP
11:30	12:30					
12:30	13:30	PAUSA	PAUSA		PAUSA	
12:30	14:30					
14:30	15:30		Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni	Food cost e Sustainability management	Food cost e Sustainability management	
15:30	16:30					
16:30	17:30					
WEEK 15		22	23	24	25	26
9:30	10:30					
10:30	11:30	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Gestione del rischio e dei rischi emergenti		
11:30	12:30					
12:30	13:30	PAUSA				
13:30	14:30					
14:30	15:30		Ristorazione Sostenibile	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni		
15:30	16:30					
16:30	17:30					
WEEK 16		29	30			
9:30	10:30					
10:30	11:30					
11:30	12:30					
12:30	13:30					
13:30	14:30					
14:30	15:30					
15:30	16:30					
16:30	17:30					

Analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti
Tecnologie di trasformazione e condizionamento nella ristorazione
Food cost e Sustainability management
Gestione delle diete speciali e degli allergeni
Origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti di origine animale e vegetale
Marketing & Comunicazione
Ristorazione Sostenibile
Gestione dei capitolati d'appalto
Gestione del rischio e dei rischi emergenti
Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni
USCITE, SEMINARI e ALTRE ATTIVITÀ

PLANNING 2023/2024



MODULO CREMONA
Via Stefano Bissolati, 74

Direttore Ettore Capri

MAGGIO

WEEK 17				1	2	3
9:30	10:30				Ristorazione Sostenibile	Gestione del rischio e dei rischi emergenti
10:30	11:30					
11:30	12:30					
12:30	13:30				PAUSA	
13:30	14:30				Gestione del rischio e dei rischi emergenti	PAUSA
14:30	15:30					Ristorazione Sostenibile
15:30	16:30					
16:30	17:30					
WEEK 18		6	7	8	9	10
9:30	10:30	Gestione del rischio e dei rischi emergenti	Ristorazione Sostenibile			
10:30	11:30					
11:30	12:30					
12:30	13:30					
13:30	14:30	PAUSA	PAUSA			
14:30	15:30	Quadro normative sulla sicurezza, rintracciabilità e certificazioni				
15:30	16:30					
16:30	17:30					
WEEK 19		13	14	15	16	17
ESAMI						

DAL 05 GIUGNO 2023	ALL'11 AGOSTO 2023
STAGE	

DAL 08 SETTEMBRE 2023	AL 12 SETTEMBRE 2023
CERIMONIA DI CHIUSURA	