

Calendario Esperti Esterni PCTO 2020/2021

Classi terze

Acc. Turistica

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	orario Modulo	Nome Docente esterno
Martedì 19/ 01/2021	I narratori del Territorio	On line - Meet (codice: sfood)	3	4-5-6	Prof.ssa Annalisa Renzi (Referente formazione Slow Food Lombardia)
Giovedì 21 /01/2021	I narratori del Territorio	Attività di laboratorio	5	4-5-6-7-8	Prof.ssa Annalisa Renzi (Referente formazione Slow Food Lombardia)
Tot moduli			8		
Tot ore			6		

Lab cucina

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Orario Modulo	Nome Docente esterno
Lunedì 18/01/2021	I presidi di Lombardia	on line - Meet (codice: sfood)	3**	3-4 -5	Prof.ssa Gigliola Casati (Referente Alleanza Cuochi Pizzaioli Slow food) Sig.Lorenzo Berlendis (Consigliere Nazionale - Referente Presidi Slow Food Lombardia)
mercoledì 27 /01/2021 3 eno A	I presidi di lombardi in cucina	Attività di Laboratorio – Laboratorio del gusto	5	4-5-6-7-8	Sig.Gianluca Bassola (Chef dell'Alleanza Cuochi Slow Food)
Mercoledì 03/02/2021 3 eno B	I presidi di lombardi in cucina	Attività di Laboratorio – Laboratorio del gusto	5	4-5-6-7-8	Sig.Gianluca Bassola (Chef dell'Alleanza Cuochi Slow Food)
Tot moduli			8		
Tot ore			6		

Lab sala

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Orario Modulo	Nome Docente esterno
Lunedì 18/01/2021	I presidi di Lombardia	On line - Meet (codice: sfood)	3**	4-5-6	Prof.ssa Gigliola Casati (Referente Alleanza Cuochi Pizzaioli Slow food) Sig.Lorenzo Berlendis (Consigliere Nazionale - Referente Presidi Slow Food Lombardia)
mercoledì 27 /01/2021	presidi slow di Lombardia	Attività di laboratorio - Laboratorio del gusto	5*	4-5-6-7-8	Sig.Lorenzo Berlendis (Consigliere Nazionale - Referente Presidi Slow Food Lombardia)
Tot moduli			8		
Tot ore			6		

Classi quarte

Tutte le classi

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Orario Modulo	Nome Docente esterno
Lunedì 18/01/2021	La storia della BIRRA I crotti I microbirrifici in Val Chiavenna Elementi distintivi di qualità della Birra Locale	On line - Meet (codice:beerfood)	2	6-7	Sig. Davide Viale : Mastro Birraio Prof. Roticci Paolo : Storico
Martedì 19/01/2021	La storia della BIRRA I crotti I microbirrifici in Val Chiavenna	On line - Meet (codice:beerfood)	2	6-7	Sig. Davide Viale : Mastro Birraio Prof. Roticci Paolo : Storico.

	Elementi distintivi di qualità della Birra Locale				
Tot moduli			4		
Tot ore			3		

Acc. Turistica

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Lunedì 25/01/2021	Organizzazione evento	Attività in laboratorio	5	6-7-8-9-10	Consorzio turistico della Valchiavenna/ Davide Bernia / Ferrari Mauro
Tot moduli			5		
Tot ore			4		

Lab Cucina

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
------	-------------------	---------------------	--------------	--------	----------------------

Giovedì 21/01/2021	La cucina con la birra	Attività in laboratorio	5		Sig.Mattia Giacomelli Chef dell'alleanza Slow Food.
Tot moduli			5		
Tot ore			4		

Lab Sala

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Giovedì 21/01/2021 4 sala B	Servizio birra L'arte della Spillatura	Attività in laboratorio	3	4-5-6	Sig.Davide Viale Mastro Birraio
Giovedì 21/01/2021 4 sala A	Servizio birra L'arte della Spillatura	Attività in laboratorio	3	7-8-9	Sig. Davide Viale Mastro Birraio
Tot moduli			6		
Tot ore			4		

Classi quinte E.O.A

Tutte le classi

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Giovedì 14/01/2021	Marketing del territorio	on line -Meet (codice : pcto)	2	5-6	Consorzio turistico della ValChiavenna
Giovedì 28/01/2021	Web marketing	on line (Meet) (codice : pcto)	2	5-6	Consorzio turistico della Valchiavenna
Tot moduli			4		
Tot ore			3		

Acc. Turistica

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
venerdì 29/01	La direzione d'albergo	on line - Meet (codice : pcto)	3	8-9-10-	Direttore di un albergo di lusso- ex alunno Alberghiero IP Crotto CAURGA Sig. Ciro Verrocchi
Venerdì 05/02	La gestione di un agenzia di viaggio/ aspetti legislativi/ la direzione tecnica	on line - Meet (codice : pcto)	3	8-9-10-	Agenzia Sinferie
Tot moduli			6		
Tot ore			4		

Lab Cucina

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Venerdì 15/01/2021 (05/02/2020)	La pasticceria francese in chiave moderna	Attività in laboratorio	5	2-3-4-5-6	Chef Campione del Mondo FIC. Sig. Antonio Dell'oro
Venerdì 22/01/2021	La cucina di identità golose	Attività in laboratorio	5	2-3-4-5-6	Chef Stellato - Sig. Stefano Masanti
Venerdì 29/01/2021	La cucina francese in chiave moderna	Attività in laboratorio	5	2-3-4-5-6	Chef Stellato Sig. Roberto Tonola
Venerdì 12/02/2021	La cucina Africana	Attività in laboratorio	5	2-3-4-5-6	Chef Sig. Mustafa Faye
Tot moduli			20		
Tot ore			18		

Lab Sala

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Venerdì 15/01/2021 5 SALA A	La miscelazione 4.0-	Attività in laboratorio	6	dal 4 al 10	Sig.Mirco Giumelli (Bar manager)
Venerdì 22/01/2021 5 SALA B	La miscelazione 4.0-	Attività in laboratorio	6	dal 4 al 10	Sig.Mirco Giumelli (Bar manager)
Venerdì 29/01/2021	I vinio di Francia	on line / presenza da definire (codice : pcto)	4	2-3-4-5	Sommelier AIS- Patron Ristorante Stellato - Sig.Antonio Tonola
Venerdì 05/02/2021	La gestione della Cantina in hotel di Lusso	on line - Meet (codice : pcto)	3	4-5-6	Sig. Scilironi Angelo Sommelier Hotel Villa D'este- cernobbio
Venerdì 12/02/2021 5 SALA(a-b)* residenti alto lario- Valtellina- Lecco	L'evoluzione del servizio di sala	Attività in laboratorio	5	3-4-5-6-7	Sig.Francesco Leggero (Amira Associazione Maitre)
Venerdì 12/02/2021 5 SALA (a-b) residenti in Valchiavenna	L'evoluzione del servizio di sala *	Attività in laboratorio	5	8-9-10-11- 12	Sig.Francesco Leggero (Amira Associazione Maitre)
Tot moduli			18*		
Tot ore			14* PER CLASSE		

5 ARR- 5 ARR FANTONI

Date	Titolo del Modulo	Modalità di lezione	moduli da 45	Modulo	Nome Docente esterno
Venerdì 15/01/2021	Sistemi di illuminazione LED per elementi di arredo	Presenza	2	2-3	Sig. Pietro Molinaro Agente di zona Hafele
Martedì 20 aprile	Corso trattamento delle superfici (Vernici- tipologie di	Attività in laboratorio	6	dal 1 al 6 modulo	Azienda di verniciatura

	verniciature - applicazioni)				
Tot moduli			8		
Tot ore			6		