

DATA	GIORNO	ORARIO	TEORIA/ PRATICA	DOCENTE	ARGOMENTO	LUOGO
24/02/2025	LUNEDI'	9:00-12:30	T	BRULARD CÉLINE	Normativa in materia di agriturismo	
		13:30-15:30	T	CROCE LORENZA ELISA	Approfondimento sul sistema regionale di classificazione e di qualità dell'azienda agrituristicistica	
25/02/2025	MARTEDI'	9:30-11:30	T	PERETTO MARTINE	Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell'impresa agrituristicistica	
		11:30-12:30	T	DEMARTINI PATRIZIA	Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell'impresa agrituristicistica	
		13:30-15:30	T	MANCHIA DAVIDE	Guida amministrativa per l'imprenditore agrituristicistico	
26/02/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	PERETTO MARTINE	Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell'impresa agrituristicistica	
		13:30-15:30	T	PERETTO MARTINE	Aspetti organizzativi e gestionali delle aziende agrituristiche e strategie di ottimizzazione della produzione agricola in funzione dell'impresa agrituristicistica	
27/02/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	T	MANCHIA DAVIDE	Guida amministrativa per l'imprenditore agrituristicistico	
		13:30-15:30	T	TOURNOUD JEAN PAUL	La costruzione di un progetto agrituristicistico BP: Piano organizzativo - piano marketing - piano economico	
03/03/2025	LUNEDI'	9:30-12:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Canali e strategie promozionali e di commercializzazione: portali regionali, portali dedicati, social media.	
		13:30-14:30	T	BIONAZ ERIKA	Agevolazioni e finanziamenti in favore dell'agriturismo	
		14:30-15:30	T	GASCO ELIO	Agevolazioni e finanziamenti in favore dell'agriturismo	
04/03/2025	MARTEDI'	9:00-12:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Canali e strategie promozionali e di commercializzazione: portali regionali, portali dedicati, social media.	
		13:30-15:30	P	PERNETTAZ AIMÉ	Canali e strategie promozionali e di commercializzazione: portali regionali, portali dedicati, social media.	AULA
05/03/2025	MERCOLEDI'	9:00-12:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Canali e strategie promozionali e di commercializzazione: portali regionali, portali dedicati, social media.	
		13:30-15:30	P	TOURNOUD JEAN PAUL	Strumenti per l'analisi del mercato	AULA
06/03/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Elementi di marketing dei servizi turistici e tecniche di pricing	
		13:30-15:30	P	TOURNOUD JEAN PAUL	La costruzione di un progetto agrituristicistico BP: Piano organizzativo - piano marketing - piano economico	AULA
10/03/2025	LUNEDI'	9:30-12:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Elementi di marketing dei servizi turistici e tecniche di pricing	
		13:30-15:30	P	PERNETTAZ AIMÉ	Elementi di marketing dei servizi turistici e tecniche di pricing	AULA
11/03/2025	MARTEDI'	9:30-12:30	T	OREILLER CORRADO	Elementi di storia, tradizioni e cultura regionale	
		13:30-15:30	T	PERNETTAZ AIMÉ	Elementi di marketing dei servizi turistici e tecniche di pricing	
12/03/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	PAPAGNI ALBERTO	Il mercato turistico regionale	
		13:30-15:30	T	TOURNOUD JEAN PAUL	Principali caratteristiche del contesto geografico fisico, naturalistico ed antropico del territorio	
13/03/2025	GIOVEDI'	9:30-11:30	P	CREST DAVID	Il mercato turistico regionale	VISITA PRESSO Agriturismo la Vignni de Crest Via de Beauregard, 29, 11100 Aosta AO
		11:30-13:30	P	CONTE EMILIO	Il mercato turistico regionale	VISITA PRESSO M.R. Maison Rosset ss Passaggio Rosset, 1 - 11020 Nus (AO)
18/03/2025	MARTEDI'	9:30-12:30	T	PAPAGNI ALBERTO	Il sistema turistico regionale: aspetti normativi, caratteristiche del settore, ruolo e funzione dei soggetti che compongono il sistema	
		13:30-15:30	T	OREILLER CORRADO	Elementi di storia, tradizioni e cultura regionale	
19/03/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	PAPAGNI ALBERTO	Il sistema turistico regionale: aspetti normativi, caratteristiche del settore, ruolo e funzione dei soggetti che compongono il sistema	
		13:30-15:30	T	CROCE LORENZA ELISA	Accoglienza perfetta: allestire e mantenere la tua struttura. Disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche	



20/03/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	P	CROCE LORENZA ELISA	Accoglienza perfetta:allestire e mantenere la tua struttura. Disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche	VISITA PRESSO Agriturismo Plan de la Tour - Frazione Epinel, 198, 11012 Cogne AO
		13:30-16:30	P	CROCE LORENZA ELISA		VISITA PRESSO Le Foyer de Grand-mère - Fraz. Les Crêtes, 11, 11020 Fénis AO
25/03/2025	MARTEDI'	9:30-11:30	T	CROCE LORENZA ELISA	Accoglienza perfetta:allestire e mantenere la tua struttura. Disposizioni in materia di urbanistica, accessibilità e segnaletica per le attività agrituristiche	
		11:30-13:30	P	CROCE LORENZA ELISA	Accoglienza perfetta:allestire e mantenere la tua struttura	AULA
26/03/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	CELLA MARIA LORENA	Tecniche e strumenti di pulizia e igienizzazione degli spazi comuni, delle camere e di ambienti specifici	
		13:30-16:30	T	CELLA MARIA LORENA	Tecniche e strumenti di pulizia e igienizzazione degli spazi comuni, delle camere e di ambienti specifici	
27/03/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	T	TELLOLI PAOLA	Teorie e tecniche di comunicazione interpersonale	
		13:30-15:30	T	PAPAGNI ALBERTO	Tecniche e strumenti (software) per la gestione delle prenotazioni e del ricevimento clienti	
01/04/2025	MARTEDI'	9:30-13:30	P	TELLOLI PAOLA	Teorie e tecniche di comunicazione interpersonale	AULA
02/04/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	OREILLER CORRADO	Tecniche di fidelizzazione e simulazioni di accoglienza	
		13:30-15:30	T	PAPAGNI ALBERTO	Tecniche e strumenti (software) per la gestione delle prenotazioni e del ricevimento clienti	
03/04/2025	GIOVEDI'	9:30-11:30	P	OREILLER CORRADO	Tecniche di fidelizzazione e simulazioni di accoglienza	VISITA PRESSO Hotel Étoile Du Nord Frazione Arensod, 43, 11010 Sarre AO
		11:30-13:30	P			AULA
08/04/2025	MARTEDI'	9:30-12:30	T	SIGAUDDO MICHELE	Significato e applicazione del sistema HACCP; Normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari	
		13:30-15:30	T	GRANGE ANTONELLA	Principi di gestione dei dati e delle informazioni nel rispetto della normativa sulla privacy	
09/04/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	SIGAUDDO MICHELE	Elementi di sicurezza alimentare: microorganismi patogeni, contaminazioni, rischi connessi alla manipolazione, conservazione e cottura degli alimenti	
		13:30-15:30	T	SIGAUDDO MICHELE	Tecniche di conservazione degli alimenti	
10/04/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	T	DEL COL ROBERTO	Misure preventive, punti critici e sistemi di monitoraggio e controllo. Il manuale di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti	
		13:30-14:30	T	DEL COL ROBERTO	Il manuale di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti	
		14:30-15:30	P	DEL COL ROBERTO	Misure preventive, punti critici e sistemi di monitoraggio e controllo; Il manuale di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti	VISITA PRESSO Cascina Montfleury IAR Viale Piccolo S. Bernardo, 39, 11100 Aosta AO
11/04/2025	VENERDI'	9:30-12:30	P	DEL COL ROBERTO	Misure preventive, punti critici e sistemi di monitoraggio e controllo; Il manuale di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti	VISTA PRESSO Salumificio Maison Bertolin Loc.Champagnolaz, 10, 11020 Arnad AO
15/04/2025	MARTEDI'	9:30-13:30	P	MILLES YANNICK	Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei principali prodotti regionali; ricette regionali	Fondazione Per La Formazione Professionale Turistica - Rue de la Gare, 39, 11024 Châtillon AO
		14:00-16:00	P	LEVI ALBERTO	Tecniche di elaborazione del menù e di abbinamento dei vini con i piatti serviti	
16/04/2025	MERCOLEDI'	9:30-12:30	T	MILLES YANNICK	Normativa regionale dei prodotti valdostani	
		13:30-15:30	T	MILLES YANNICK	Le certificazioni DOC, DOP, IGP	
17/04/2025	GIOVEDI'	9:30-11:30	T	ALBANEY STEPHANIE	Calcolo delle quantità delle materie prime per i piatti e dei costi dell'offerta gastronomica	
		11:30-12:30	T	BLANCHET FULVIO	Le certificazioni DOC, DOP, IGP	
22/04/2025	MARTEDI'	9:30-12:30	T	MILLES YANNICK	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, intolleranze, allergie	
		13:30-14:30	T	MILLES YANNICK	Consorzi e tutela dei marchi	
		14:30-15:30	T	BOVARD DIEGO	Carne Valdostana: tradizione e qualità nel piatto	
23/04/2025	MERCOLEDI'	9:30-10:30	T	MILLES YANNICK	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, intolleranze e allergie	
		10:30-12:30	T	TONINO CHRISTIAN	Elementi di base di gestione della cucina e della sala; caratteristiche e modalità di utilizzo delle attrezzature e materiali di supporto	
		13:30-15:30	T	OREILLER CORRADO	Tecniche di fidelizzazione e simulazioni di accoglienza	



24/04/2025	GIOVEDI'	9:30-12:30	P	TONINO CHRISTIAN	Elementi di base di gestione della cucina e della sala; caratteristiche e modalità di utilizzo delle attrezzature e	Fondazione Per La Formazione Professionale Turistica - Rue de la Gare, 39, 11024 Châtillon AO
		13:30-15:30	P	MILLES YANNICK	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, intolleranze e allergie	
28/04/2025	LUNEDI'	9:30-12:30	P	TONINO CHRISTIAN	Elementi di base di gestione della cucina e della sala; caratteristiche e modalità di utilizzo delle attrezzature e materiali di supporto	PRESSO CUCINA IAR
29/04/2025	MARTEDI'	9:30-13:30	P	MILLES YANNICK	Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei principali prodotti regionali; Ricette regionali	Fondazione Per La Formazione Professionale Turistica - Rue de la Gare, 39, 11024 Châtillon AO
		14:00-16:00	P	LEVI ALBERTO	Tecniche di elaborazione del menù e di abbinamento dei vini con i piatti serviti	
06/05/2025	MARTEDI'	9:30-12:30	T	PERETTO MARTINE	Elementi per la definizione del piano d'impresa	
		13:30-15:30	P	PERETTO MARTINE	Elementi per la definizione del piano d'impresa	AULA
07/05/2025	MERCOLEDI'	9:30-10:30	T	PERETTO MARTINE	Elementi per la definizione del piano d'impresa	
		10:30-12:30	P	PERETTO MARTINE	Laboratorio individuale per la preparazione del piano di impresa	AULA

