



Progetto 3AT – Corso “Operatore della ristorazione: come valorizzare il territorio attraverso le sue tradizioni enogastronomiche”

Codice progetto 189169 Matr. 2018GL0984

Elenco allievi/e qualificati/e

n.	Cognome e Nome	Attestazione rilasciata	Denominazione attestazione rilasciata (denominazione Figura/ADA)
1	BARSANTI REBECCA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
2	CATOLA NICOLA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
3	DE VITO GIUSEPPINA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
4	DHAMER AMIR	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
5	GONNELLI AZZURRA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

6	GROTTANELLI DE SANTI GIULIA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
7	GUINET CORINNE	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
8	PARI DAVIDE	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
9	PELLEGRINI FRANCO	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
10	SENESI SILVIA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI
11	VON BORRIES CRISTINA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI