

## Graduatoria docenti Area Tecnologie Produttive

SUBUF	ORE	AZIENDE	PERSONE FISICHE	Punteggio
AGRONOMIA 1 - AGRICOLTURA	100		Tesio Franco	85
AGRONOMIA 2 - AGRICOLTURA	45		Tesio Franco	85
			Lagori Marco	64
MECCANIZZAZIONE AGRICOLA - AGRICOLTURA	50			lotto deserto
ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI - AGRICOLTURA	14			lotto deserto
FONDAMENTI DI ENOGASTRONOMIA E AGRONOMIA - ENOFOOD	30		Lagori Marco	64
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - ENOFOOD	70		Lagori Marco	64
			Pizzini Lorenzo	86
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - ENOFOOD	20	Noritura Srl	Povero Federica	83
		Turismo in Langa	Pettinati Simone	71
			Lagori Marco	63
PRODOTTI VEGETALI 1 - GASTRONOMO	30			lotto deserto
PRODOTTI VEGETALI 2 - GASTRONOMO	20		Tesio Franco	85
PRODOTTI ANIMALI - GASTRONOMO	34			lotto deserto
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - GASTRONOMO	36		Ambrosoli Fabrizio	88
			Cambuli Matteo	84
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - GASTRONOMO	42		Labriola Antonio	85
			Cambuli Matteo	84
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 3 - GASTRONOMO	32		Labriola Antonio	85
			Cambuli Matteo	84
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - GASTRONOMO	30	Noritura Srl	Pavesio Emanuele	92
			Povero Federica	86
			Reviglio Simone	85
TECNOLOGIE ALIMENTARI - GASTRONOMO	40		Rolla Davide	85
			Cambuli Matteo	84
			Reviglio Simone	83
			Vezzetti Thomas Martino	82
BEVERAGE 1 - GASTRONOMO	28		Liscio Gaetano Pio	86
			Digiglio Antonio	84
			Reviglio Simone	75
			Lagori Marco	65
BEVERAGE 2 - GASTRONOMO	10		Piccinino Fulvio	81
			Prandi Massimo	80
			Digiglio Antonio	79
			Reviglio Simone	76
BEVERAGE 3 - GASTRONOMO	10		Digiglio Antonio	80
			Reviglio Simone	76
BEVERAGE 4 - GASTRONOMO	12		Ambrosoli Fabrizio	88
			Prandi Massimo	84
			Digiglio Antonio	79
			Reviglio Simone	76
PACKAGING - GASTRONOMO	30		Reviglio Simone	83
PRODUZIONE E TECNICHE DI CASEIFICAZIONE - GASTRONOMO	20		Reviglio Simone	76
			Cambuli Matteo	75
CEREALI E FARINE - GASTRONOMO	10		Reviglio Simone	79
			Cambuli Matteo	75
INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO - CIOCCOLATO	50		Bessone Silvio Pietro	79
			Reviglio Simone	77
		Choco-Story Torino Srl	Caqliero Beatrice	71
TECNOLOGIA DELLA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO 1 - CIOCCOLATO	60		Bessone Silvio Pietro	79
			Reviglio Simone	77
TECNOLOGIA DELLA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO 2 - CIOCCOLATO	60		Bessone Silvio Pietro	79
			Reviglio Simone	77
PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 1 - CIOCCOLATO	40		Bessone Silvio Pietro	79
			Reviglio Simone	75
PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 2 - CIOCCOLATO	20		Reviglio Simone (sotto soglia)	59
PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 3 - CIOCCOLATO	20		Reviglio Simone (sotto soglia)	59
PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 4 - CIOCCOLATO	40		Reviglio Simone	75
PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE - CIOCCOLATO	80		Reviglio Simone	80
			Bessone Silvio Pietro	77
CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE - CIOCCOLATO	45		Reviglio Simone	85
			Bessone Silvio Pietro	76
APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 1 - CIOCCOLATO	20			lotto deserto
APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2 - CIOCCOLATO	20			lotto deserto
TECNOLOGIE ALIMENTARI 1 - BIRRAIO 4.0	62		Ambrosoli Fabrizio	88
			Prandi Massimo	84
TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 - BIRRAIO 4.0	18			lotto deserto
TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 - BIRRAIO 4.0	20		Piccinino Fulvio	81
LA PRODUZIONE 1 - BIRRAIO 4.0	110	Soc. Coop. La Piazza	Miscioscia Riccardo	71
			Beltrame Alessandro	61
LA PRODUZIONE 2 - BIRRAIO 4.0	20			lotto deserto
LA PRODUZIONE 3 - BIRRAIO 4.0	20		Piergianni Rosario (sotto soglia)	59
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 1 - BIRRAIO 4.0	28		Devoli Alessia	85
			Prandi Massimo	84
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 2 - BIRRAIO 4.0	12		Prandi Massimo	84
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 3 - BIRRAIO 4.0	38			lotto deserto
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 4 - BIRRAIO 4.0	26		Ambrosoli Fabrizio	88

CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 5 - BIRRAIO 4.0	12		Ambrosoli Fabrizio	88
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 6 - BIRRAIO 4.0	8	Noritura Srl	Pavesio Emanuele	92
			Povero Federica	82
CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO E DEGLI SPIRITI 7 - BIRRAIO 4.0	12		Prandi Massimo	85
			Piccinino Fulvio	81
VERMOUTH: STORIA E PRODUZIONE - BIRRAIO 4.0	20		Piccinino Fulvio	81
PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI 1 - PASTRY CHEF	26		Vezzetti Thomas Martino	85
			Reviglio Simone	84
PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI 2 - PASTRY CHEF	14		Vezzetti Thomas Martino	85
			Reviglio Simone	84
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE 1 - PASTRY CHEF	20		Pavesio Emanuele	92
			Vezzetti Thomas Martino	81
			Reviglio Simone	80
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE 2 - PASTRY CHEF	20	Noritura Srl	Pavesio Emanuele	92
			Povero Federica	83
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE 3 - PASTRY CHEF	10	Noritura Srl	Pavesio Emanuele	92
			Povero Federica	83
VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - PASTRY CHEF	24		Allemani Enrico	84
TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - PASTRY CHEF	76		Labriola Antonio	85
TECNICHE DI CONFETTERIA - PASTRY CHEF	25			lotto deserto
TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA - PASTRY CHEF	90		Reviglio Simone (sotto soglia)	59
TECNICHE DI CAKE DESIGN - PASTRY CHEF	51		Rinaldi Adriana	85
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 - PASTRY CHEF	115		Rinaldi Adriana	85
			Rinaldi Adriana	85
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - PASTRY CHEF	100		Labriola Antonio	84
			Labriola Antonio	85
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - PASTRY CHEF	40		Rinaldi Adriana	84
TECNICHE DI GELATERIA - PASTRY CHEF	70			lotto deserto
TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA - SOSTENIBILITÀ	18		Reviglio Simone	82
			Rolla Davide	85
TECNOLOGIE ALIMENTARI - SOSTENIBILITÀ	20		Reviglio Simone	84
			Vezzetti Thomas Martino	83
PRODUZIONE ANIMALI - SOSTENIBILITÀ	20			lotto deserto
ENOLOGIA - WINE	70		Liscio Gaetano Pio	86
			Pizzini Lorenzo	86
STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO - WINE	30		Ambrosoli Fabrizio	85
			Lagori Marco	65
ENOGRAFIA - WINE	50		Poloniato Roberta	84
			Lagori Marco	65
LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA - WINE	40		Piccinino Fulvio	81

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non attivare la prestazione con il docente laddove la tipologia contrattuale proposta non fosse compatibile con la candidatura presentata con l'offerta