

<b>CODICE PROGETTO NAZIONALE</b>	<b>TITOLO PROGETTO</b>	<b>ORE</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>ESPERTI RICHIESTI</b>
B-1-FSE-2013-289	DISTURBI SPECIFICI DELL'APPRENDIMENTO	30	PERSONALE DOCENTE	Esperto psicologo delle dinamiche di comunicazione e di competenze didattiche appropriate
C-1-FSE-2013-1548	LE MANI IN PASTA	30	Alunni (sede Agerola-I biennio)	Esperto in arte bianca
	YES, I CAN	30	Alunni (sede Agerola-II biennio)	Laureato madrelingua inglese (in alternativa, laureato ed abilitato con esperienza documentata in docenza corsi PON/POR)
	PARLO ITALIANO	50	Alunni (sede centrale-I biennio)	Esperto di insegnamento in lingua italiana
	NATURALMENTE...	30	Alunni (sede centrale-I biennio)	Esperto biologo/biotecnologo
	LA DAMA BIANCA	30	Alunni (sede centrale-I biennio)	Esperto in arte bianca
	PROFESSIONE ALBERGO	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Esperto in accoglienza turistica
	EN FRANÇAIS, MERCI!	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Laureato madrelingua francese (in alternativa, laureato ed abilitato con esperienza documentata in docenza corsi PON/POR)
	CAKE CHIC	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Cake designer
	ERBE AROMATICHE: DAL PIATTO ALLA TAZZA	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Esperto biologo/biotecnologo
L'ARTE DEL CIOCCOLATO	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Maître chocolatier	
C-2-FSE-2013-347	IL MIO FUTURO NEL TURISMO	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	
F-2-FSE-2013-50	DESTINAZIONE BARMAN 2	30	Alunni (sede centrale-I biennio)	Esperto barman con certificazione A.I.B.E.S.
	CAFFE' E DINTORNI	30	Alunni (sede centrale-I biennio)	Esperto degustazione caffè espresso
	CORSO SOMMELIER	30	Alunni (sede centrale-II biennio)	Esperto sommelier con certificazione A.I.S.
	SOMMELIER PROFESSIONALI DELL'OLIO	30	Alunni (sede Agerola-I biennio)	Esperto Panel olio di oliva iscritto all'albo
	TEAM BUILDING AL MASTER CHEF	30	Alunni (sede Agerola-II biennio)	Esperto team building –ristorazione, comunicazione, formazione presso Enti o centri di formazione