

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana

CINISELLO BALSAMO



IFTS

Percorsi di Istruzione e
Formazione Tecnica
Superiore

**VALORI
FORMAZIONE
LAVORO**

**CIOFS-FP
LOMBARDIA**

**CORSI
GRATUITI**

finanziati dalla Regione Lombardia
con il contributo del Fondo Sociale
Europeo 2014-2020



**SCOPRI IL
NOSTRO CENTRO**
INQUADRA IL QR CODE



PREPARAZIONE
ALLESTIMENTO



ALLESTIMENTO
SOMMINISTRAZIONE



LAVORAZIONE
PRODUZIONE



QUALIFICA E DIPLOMA PROFESSIONALE IN APPRENDISTATO ART. 43

Presso il nostro CFP è possibile conseguire la Qualifica e il Diploma Professionale in apprendistato art. 43.

- Orientamento lungo tutto il percorso
- Presenza di un tutor che accompagna e sostiene l'allievo
- Laboratori professionalizzanti
- Didattica digitale
- Incontri con esperti del settore
- Partecipazione ad eventi del territorio
- Programma Dyned Easy English per le certificazioni A2, B1 e l'ottimizzazione dell'apprendimento della lingua inglese
- Esperienze all'estero
- Progetti ed eventi per i diversi settori
- Gite formative di settore
- Feste e attività espressive
(teatro, musica...)

PERCHÉ SCEGLIERE L'APPRENDISTATO?

- Per frequentare un percorso di istruzione o formazione e contemporaneamente fare un'esperienza di lavoro.
- Per conseguire un titolo di studio o una qualifica professionale.
- Per sviluppare competenze per il mercato del lavoro già durante il percorso di studi direttamente in azienda.
- Per essere più competitivo e preparato per l'inserimento nel mercato del lavoro.
- Per anticipare l'ingresso nel mercato del lavoro in modo qualificato.

DOPO I PERCORSI FORMATIVI

Sportello di accompagnamento e orientamento individuale al lavoro (**placement**)
Orientamento e accompagnamento alla frequenza del V anno presso un Istituto Professionale Statale, per il conseguimento del diploma statale, oppure un percorso annuale per la specializzazione IFTS.



L'Associazione è accreditata anche per i Servizi al Lavoro regionali (Dote Unica Lavoro - DUL) e per il programma nazionale Garanzia Giovani (GG)

FORMAZIONE E LAVORO

CORSI
TRIENNALI



**QUALIFICA
PROFESSIONALE**

(III LIVELLO EUROPEO)

QUARTO
ANNO



**DIPLOMA
TECNICO**

(IV LIVELLO EUROPEO)

PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE

40%

competenze di base

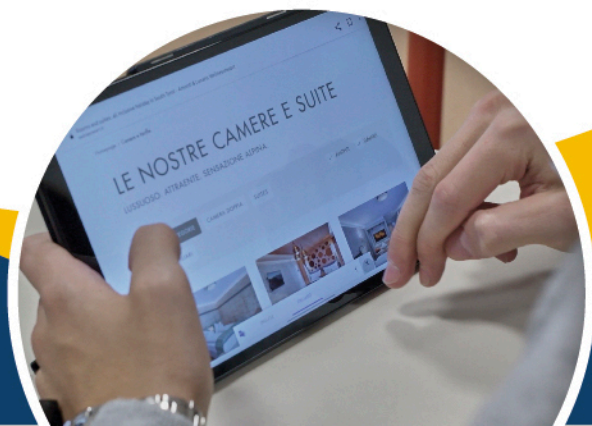
Durata 990 ore annue così articolate:

- Area linguistica (*italiano e lingua straniera*)
- Area storica, socio-economica
- Area matematica, scientifica e tecnologica
- Attività espressivo/motorie e orientamento

60%

*competenze
tecnico-professionali*

- Area tecnico-professionale
- Tirocini curriculari



TIROCINI
CURRICULARI



2°

annualità

240
ore

3°

annualità

400
ore

4°

annualità

495
ore

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



IL LAVORO CHE FARAI

(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)



- **Organizzazione del laboratorio**
- **Preparazione e presentazione di prodotti culinari**
- **Acquisizione di buona manualità e precisione**
- **Senso di organizzazione lavoro individuale e di gruppo**
- **Conoscenza della cultura gastronomica**
- **Stage curriculare**

MATERIE PROFESSIONALI



- **Laboratorio di cucina**
- **Scienze dell'alimentazione**
- **Studio delle lingue straniere**



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



IL LAVORO CHE FARAI

(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)



- Organizzazione del bar
- Accoglienza clienti
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia:
classificazione vini e abbinamenti
- Incontri con esperti del settore
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI



- Laboratorio di sala e bar
- Scienza dell'alimentazione
- Studio delle lingue straniere
- Gestione aziendale



OPERATORE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno



IL LAVORO CHE FARAI

(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)



- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione e presentazione di prodotti di panetteria e pasticceria
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Organizzazione del lavoro individuale e di gruppo
- Realizzazione packaging e allestimenti vetrine
- Incontri con esperti del settore
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI



- Laboratorio di Pasticceria
- Laboratorio di Panetteria
- Scienze dell'alimentazione
- Studio delle lingue straniere



“L'educazione è cosa di cuore”

— don Bosco

Siamo una squadra di formatori appassionati dei giovani, che da più di 50 anni si dedica alla formazione, all'orientamento, all'accompagnamento e al sostegno nella ricerca del lavoro.



Chiama il numero
02 6172.603


CIOFS-FP

LOMBARDIA

Centro Italiano Opere Femminili Salesiane
Formazione Professionale

IL NOSTRO SOGNO

La felicità dei giovani, soprattutto di quelli con meno opportunità.

IL NOSTRO PROGETTO

Formazione, orientamento, accompagnamento e lavoro.

IL NOSTRO METODO

Il Sistema Preventivo di don Bosco.

LA NOSTRA CERTEZZA

In ognuno c'è un punto accessibile al bene.

LA NOSTRA FORZA

La comunità formativa.

IL NOSTRO STILE

Allegria, accoglienza, competenza e professionalità.

IL NOSTRO SEGRETO

Creare legami, costruire reti, lavorare insieme.

CIOFS CINISELLO BALSAMO

Via Laura Vicuna, 1 • 20092 Cinisello B. (MI)
segreteria_cinisello@ciofslombardia.it

www.ciofslombardia.com



CiofsFpLombardia



ciofs.mazzarello



ciofs.cinisello.fp