

# CIOFS-FP LOMBARDIA

*Formazione Professionale Salesiana.*

## CINISELLO BALSAMO



**IFTS**

Percorsi di Istruzione e  
Formazione Tecnica  
Superiore

**VALORI  
FORMAZIONE  
LAVORO**

  
**CIOFS-FP**  
LOMBARDIA



**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.
- Percorsi Easy DynEd per l'ottimizzazione dell'apprendimento della lingua inglese e il conseguimento delle certificazioni linguistiche secondo il Quadro Comune Europeo di Riferimento.
- Esperienze all'estero attraverso programma Erasmus.
- Progetti ed eventi per i diversi settori.
- Gite formative di grande interesse.
- 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)

**IFTS**

*Percorsi di Istruzione e  
Formazione Tecnica  
Superiore*

## 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

**300**

ore

**3°**

annualità

**405**

ore

**4°**

annualità

**507**

ore

*“L'educazione è cosa di cuore”*

— don Bosco

# OPENDAY

» CINISELLO BALSAMO

## OPEN DAY IN PRESENZA

- **Sabato 5 Novembre 2022**
- **Sabato 19 Novembre 2022**
- **Sabato 3 Dicembre 2022**
- **Sabato 14 Gennaio 2023**

Per iscriversi compilate il form online:  
[www.ciofslombardia.com/openday-cinisello](http://www.ciofslombardia.com/openday-cinisello)

## OPEN LABS

- **Giovedì 24 Novembre 2022**
- **Giovedì 15 Dicembre 2022**
- **Giovedì 19 Gennaio 2023**

Per iscriversi compilate il form online:  
[www.ciofslombardia.com/openlabs-cinisello](http://www.ciofslombardia.com/openlabs-cinisello)

*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.*

### 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.*



LOMBARDIA

Centro Italiano Opere Femminili Salesiane  
Formazione Professionale

## CIOFS CINISELLO BALSAMO

Via Laura Vicuna, 1 • 20092 Cinisello B. (MI)  
[segreteria\\_cinisello@ciofslombardia.it](mailto:segreteria_cinisello@ciofslombardia.it)

CODICE MECCANOGRAFICO: MICF02600L



Chiama il numero  
**02 6171.603**

[www.ciofslombardia.com](http://www.ciofslombardia.com)



DOVE TROVARCI  
INQUADRA QUI



CiofsFpLombardia



ciofs.mazzarello



ciofs.cinisello.fp

# 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 di prodotti culinari**
- **Impiattamento creativo**
- **Acquisizione di buona manualità e precisione**
- **Senso di organizzazione lavoro individuale e di gruppo**
- **Incontri con esperti del settore**
- **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

