

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

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

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

CODICE MECCANOGRAFICO: MICF02600L



Chiama il numero
02 6171.603

www.ciofslombardia.com



DOVE TROVARCI
INQUADRA QUI



CiofsFpLombardia



[ciofs.mazzarello](https://www.facebook.com/ciofs.mazzarello)



[ciofs.cinisello.fp](https://www.instagram.com/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

