

CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana.

VARESE

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



PROMOZIONE
ACCOGLIENZA



ALLESTIMENTO
SOMMINISTRAZIONE



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)

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

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 VARESE

Piazza Libertà, 9 • 21100 Varese (VA)
segreteria_varese@ciofslombardia.it

CODICE MECCANOGRAFICO: VACF015005



Chiama il numero
0332 240 584

www.ciofslombardia.com



DOVE TROVARCI
INQUADRA QUI



CiofsFpLombardia



CIOFS Varese



ciofsfpvarese

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA



IL LAVORO CHE FARAI

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



- Accoglienza clienti
- Check in e check out
- Gestione prenotazioni
- Assistenza e intermediazione turistico-alberghiera
- Promozione e vendita servizi alberghieri
- Valorizzazione risorse del territorio

MATERIE PROFESSIONALI



- Teoria professionale
- Laboratorio turistico
- Geografia economica/territorio
- Laboratorio bar/enogastronomia
- Comunicazione
- Comunicazione in lingua straniera



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande



IL LAVORO CHE FARAI

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



- Gestione del bar e della sala
- Accoglienza clienti
- Preparazione e somministrazione cibi e bevande
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia
- Gestione magazzino

MATERIE PROFESSIONALI



- Laboratorio sala
- Laboratorio bar
- Scienza dell'alimentazione
- Scienze e tecnologie alimentari
- Igiene degli alimenti
- Comunicazione
- Comunicazione in lingua straniera

