

CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana

CINISELLO BALSAMO

MILLE STRADE
UNA META SICURA

CORSI
GRATUITI



**OPERATORE DELLA
RISTORAZIONE**
Preparazione degli
alimenti e allestimento piatti



**OPERATORE DELLA
RISTORAZIONE**
Allestimento sala e
somministrazione
piatti e bevande



**OPERATORE DELLE
PRODUZIONE ALIMENTARI**
Lavorazione e produzione di
pasticceria, pasta e prodotti da forno



CIOFS Cinisello Balsamo

Via Laura Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
codice meccanografico MICF02600L
segreteria_cinisello@ciofslombardia.it



Ciofs-Fp Cinisello Balsamo



ciofs.cinisello.fp



CiofsFpLombardia

Chiama il numero
02 6172603

www.ciofslombardia.com



scopri il centro

CIOFS-FP
LOMBARDIA

CORSI TRIENNALI
**QUALIFICA
PROFESSIONALE**
(III LIVELLO EUROPEO)

QUARTO ANNO
**DIPLOMA
PROFESSIONALE**
(IV LIVELLO EUROPEO)

IFTS
Percorsi di Istruzione e
Formazione Tecnica
Superiore

FORMAZIONE E LAVORO

PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE

Durata 990 ore annue così articolate:

40%
competenze di base

- 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

1°
annualità
150
ore

2°
annualità
300
ore

3°
annualità
400
ore

4°
annualità
495
ore



IL LAVORO CHE FARAI

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



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Preparazione degli alimenti e allestimento piatti TECNICO DI CUCINA



- 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



IL LAVORO CHE FARAI

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



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione
piatti e bevande

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR



- 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



IL LAVORO CHE FARAI

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



OPERATORE DELLE PRODUZIONI

ALIMENTARI - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



- 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





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/Neo 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...)



PERCHÈ 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 ai Servizi al Lavoro pertanto offre i servizi di politiche attive legate a GOL (Garanzia di occupabilità dei lavoratori) e DUL (Dote Unica Lavoro)



OPEN DAY

CINISELLO BALSAMO

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.

*"L'educazione è cosa di cuore"
don Bosco*

OPEN DAY IN PRESENZA

(partecipazione senza prenotazione)

Sabato 4 Novembre 2023	9.00 - 13.00
Sabato 25 Novembre 2023	9.00 - 13.00
Sabato 16 Dicembre 2023	9.00 - 13.00
Sabato 13 Gennaio 2024	9.00 - 13.00

OPEN LAB IN PRESENZA

(partecipazione con prenotazione)

Mercoledì 15 Novembre 2023	15.00 - 17.00
Mercoledì 20 Dicembre 2023	15.00 - 17.00
Mercoledì 17 Gennaio 2024	15.00 - 17.00

Per iscriversi compilate il form online:
www.ciofslombardia.com/openlabs-cinisello

IL NOSTRO SOGNO
IL NOSTRO PROGETTO
IL NOSTRO METODO
LA NOSTRA CERTEZZA
LA NOSTRA FORZA
IL NOSTRO STILE
IL NOSTRO SEGRETO

La felicità dei giovani, soprattutto di quelli con meno opportunità.
Formazione, orientamento, accompagnamento e lavoro.
Il Sistema Preventivo di don Bosco.
In ognuno c'è un punto accessibile al bene.
La comunità formativa.
Allegria, accoglienza, competenza e professionalità.
Creare legami, costruire reti, lavorare insieme.