

INFORMAZIONI GENERALI

DESTINATARI

Adolescenti tra i 14 e i 18 anni in possesso della licenza di Scuola Secondaria di I° Grado (licenza media inferiore).

DURATA

990 ore annue

CERTIFICAZIONE

Qualifica di istruzione e formazione professionale di III livello europeo al termine del triennio e Diploma professionale di Tecnico di IV livello europeo rilasciati da Regione Lombardia e validi su tutto il territorio nazionale

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO



ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - COS'È?

Si articola in periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro in azienda.

Modalità formativa che assicura ai giovani che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO - COS'È?

È un contratto di lavoro a tempo indeterminato finalizzato alla formazione e all'occupazione dei giovani.

Si articola in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro in azienda e formazione in aula.

E la forma privilegiata di inserimento dei giovani nel mercato del lavoro poiché consente, da un lato, il conseguimento di un titolo di studio e, dall'altro, di maturare un'esperienza professionale diretta.

Per incoraggiare il ricorso all'apprendistato la legge ha introdotto vantaggi consistenti per i datori di lavoro sotto il profilo contributivo e retributivo.

Realizzato con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

SERVIZI SALA E BAR



CORSO TRIENNALE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

QUARTO ANNO TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

DISCIPLINE SCOLASTICHE

Lingua Italiana	Lingua inglese e tedesca
Matematica	Scienze
Informatica	Diritto / Economia
IRC (Religione)	Attività motorie
Sicurezza / Ambiente	Tecnica professionale (laboratorio)
Teoria professionale	Storia e Geografia

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO

AMBITI LAVORATIVI / SETTORI OCCUPAZIONALI

L'operatore di sala e bar è un professionista che prepara e serve caffè, prodotti di caffetteria, cibi dolci o salati e bevande varie utilizzando attrezzature e strumenti professionali. Sa servire in tavola, prendere ordinazioni, mantenere in ordine e puliti i locali. Gli sbocchi occupazionali sono numerosi, egli infatti può lavorare in bar, ristoranti, hotel, pub ma anche in villaggi turistici o navi da crociera. Il barista o il cameriere di sala sono infatti figure professionali molto richieste in zone ad attrazione turistica.



FONDAZIONE
CASA DEL GIOVANE
don Mario Bottoglia

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE

Accreditato Regione Lombardia 120965/2008 n.iscr. 20

Formazione professionale per ragazzi
Servizi al lavoro per chi è in cerca
di occupazione
Formazione a domanda individuale

CONTATTI



Dal lunedì al venerdì 8:00 - 13:00 | 14:30 - 17:30
Il sabato dalle ore 8:00 alle ore 13:00

Viale Maifreni, 13
46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. +39 0376 638463 - Fax +39 0376 670697

info@fondazionecasadelgiovane.it

www.fondazionecasadelgiovane.it

chiaroweb.it

UN PASSO PER IL FUTURO,
UN PASSO PER I TUOI SOGNI



FONDAZIONE
CASA DEL GIOVANE
don Mario Bottoglia

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE
corsi di qualifica triennale e 4° anno di tecnico

www.fondazionecasadelgiovane.it

Realizzato con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



CORSO TRIENNALE OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

QUARTO ANNO TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

DISCIPLINE SCOLASTICHE

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Scienze
Informatica	Diritto / Economia
IRC (Religione)	Attività motorie
Sicurezza / Ambiente	Tecnica professionale (laboratorio)
Teoria professionale	Storia e Geografia

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO

AMBITI LAVORATIVI / SETTORI OCCUPAZIONALI

Il settore della pasticceria/panificazione garantisce sempre buone opportunità a chi sia veramente motivato e disponibile a far fronte alle necessità di un laboratorio artigianale. Oltre che nei locali tradizionali, l'operatore della produzione alimentare può trovare lavoro anche in grandi alberghi, ristoranti di primo livello, villaggi turistici, navi da crociera e industrie dolciarie o alimentari.

Realizzato con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CUCINA



CORSO TRIENNALE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

QUARTO ANNO TECNICO DI CUCINA

DISCIPLINE SCOLASTICHE

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Scienze
Informatica	Diritto / Economia
IRC (Religione)	Attività motorie
Sicurezza / Ambiente	Tecnica professionale (laboratorio)
Teoria professionale	Storia e Geografia

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO

AMBITI LAVORATIVI / SETTORI OCCUPAZIONALI

Le opportunità di lavoro nell'ambito della ristorazione sono davvero numerose. Le competenze di questa figura professionale non sono spendibili solo nelle strutture ricettive come i ristoranti, le pizzerie, i fast-food, le trattorie o le mense ma anche nell'industria alimentare, nei villaggi turistici o a bordo di navi da crociera. Opportunità quest'ultima che permette ai giovani di viaggiare lavorando, conoscere nuovi Paesi, culture e tradizioni diverse.

Realizzato con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

ESTETICA



CORSO TRIENNALE OPERATORE DEL BENESSERE

QUARTO ANNO TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI VALIDO AI FINI DELL'ABILITAZIONE PROFESSIONALE

DISCIPLINE SCOLASTICHE

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Scienze
Informatica	Diritto/Economia/Marketing
IRC (Religione)	Attività motorie
Sicurezza / Ambiente	Tecnica professionale (laboratorio)
Teoria professionale	Storia e Geografia

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO

AMBITI LAVORATIVI / SETTORI OCCUPAZIONALI

L'operatore dei trattamenti estetici svolge le mansioni relative al benessere psico-fisico della persona con competenze nell'utilizzo di strumenti e apparecchiature elettro-cosmetiche. Opera in centri estetici, saloni di bellezza, SPA e stazioni termali, centri massaggi, solarium, profumerie e negozi di make up. È una figura molto richiesta anche nelle strutture ricettive turistico-alberghiere dotate di area wellness.

Realizzato con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

ACCONCIATURA



CORSO TRIENNALE OPERATORE DEL BENESSERE

QUARTO ANNO TECNICO DELL'ACCONCIATURA VALIDO AI FINI DELL'ABILITAZIONE PROFESSIONALE

DISCIPLINE SCOLASTICHE

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Scienze
Informatica	Diritto/Economia/Marketing
IRC (Religione)	Attività motorie
Sicurezza / Ambiente	Tecnica professionale (laboratorio)
Teoria professionale	Storia e Geografia

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DAL SECONDO ANNO

AMBITI LAVORATIVI / SETTORI OCCUPAZIONALI

È un professionista che coniuga competenze, che vanno dal sapiente utilizzo di strumenti e tecniche per il taglio e l'acconciatura alla capacità di promuovere il proprio lavoro attraverso un'attenta cura del cliente. Svolge la propria attività in saloni di bellezza e barber shop ma è sempre più richiesto anche in hotel dotati di area wellness, villaggi turistici, navi da crociera, palestre, beauty farm, SPA e centri termali.