

**Scuola
di Formazione
Professionale**



Diventiamo GRANDI, insieme.

**La scuola che unisce il
sapere con il saper fare**

Vicenza

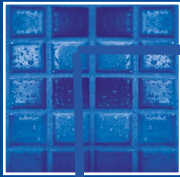
SFP Patronato Leone XIII
vicenza.engimveneto.org

Thiene

SFP Patronato San Gaetano
thiene.engimveneto.org

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo
tonezza.engimveneto.org



Questa tessera rappresenta il tuo talento.
ENGIM è come un mosaico:
la somma dei talenti di ognuno.
Quando entrerai in ENGIM
aggiungerai anche la tua tessera.
Quando ci saluteremo,
sarà un pezzo di noi che porterai con te.

Se sogni un futuro che ti appaghi
e un lavoro che ti stimoli
continuamente e creativamente,
scegli una scuola di formazione
professionale che unisce
il sapere con il saper fare.

Unisciti a noi.
Con ENGIM sei in buone mani.



ENGIM

Da sempre le scuole ENGIM si dedicano all'**orientamento, alla formazione professionale e al supporto degli studenti** che vogliono essere guidati nella ricerca del lavoro.

ENGIM è una fondazione senza fini di lucro che aderisce all'Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo, alla CONFAP nazionale e alle sue federazioni regionali, a FORMA e alla FICIAP Veneto.

ENGIM è ispirata al carisma di San Leonardo Murialdo e propone un'offerta didattica calibrata in base alle realtà produttive del territorio in cui le scuole sono inserite, per **favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.**

Una proposta dinamica e flessibile che supporta i giovani con azioni personalizzate per **contrastare l'abbandono scolastico e agevolare la realizzazione personale.**

In tutte le sedi è attivo un **Servizio di Orientamento e Ricerca attiva del Lavoro** che si occupa di coniugare il percorso di studi effettuati con i profili professionali richiesti dal mercato del lavoro, riducendo i tempi di inserimento lavorativo.

Una possibilità anche per le imprese, che trovano in ENGIM un affidabile punto di riferimento per le esigenze di selezione del personale: le aziende, infatti, possono così ridurre i tempi ed i costi della ricerca del personale e, indirettamente, dare un contributo alla definizione dei percorsi formativi futuri che rispondano ai reali fabbisogni professionali del mondo del lavoro.

3.641

studenti / anno

228

corsi di
formazione

I NUMERI DI ENGIM VENETO*

1.800

aziende
partner

569

dipendenti e
collaboratori

*Dati 2023

10 BUONI MOTIVI per scegliere ENGIM VENETO

- 1** **Fai un percorso flessibile in tre tappe** e sei tu a costruire negli anni il tuo piano di studi cosicché, crescendo, capisci cosa va meglio per te.
- 2** **Con la didattica laboratoriale e le esperienze in azienda** impari svolgendo delle attività in laboratorio e usando le conoscenze teoriche per lo svolgimento di attività pratiche.
- 3** **Cresci in un ambiente di tipo familiare** con valori chiari e definiti, in cui tu sei il centro di ogni attività.
- 4** **Ci sono tanti laboratori e attività extrascolastiche** per dare spazio al tuo talento e creatività.
- 5** Entri in un ambiente dove tutta la tua **famiglia può avere rapporti diretti con gli insegnanti** per chiedere un supporto e un confronto continuo.
- 6** **La scuola è aperta anche nel pomeriggio** con attività di approfondimento e studio assistito.
- 7** **Sperimenti "format" didattici nuovi**, come la classe capovolta, la tecnica dei giochi o gamification, i laboratori virtuali, lo sviluppo delle competenze trasversali o soft skills... così arricchisci il tuo bagaglio di competenze con un percorso più stimolante.
- 8** **Potenzi la lingua inglese:** puoi frequentare una materia tecnico-pratica (tecnologia, disegno, laboratorio meccanico, ecc.) in lingua inglese e partecipare alle mobilità in un Paese europeo per potenziare la conoscenza della lingua straniera e realizzare un tirocinio in un'azienda straniera.
- 9** **Ti metti alla prova in un contesto lavorativo:** dal 4° anno con il sistema duale frequenti tre mattine a scuola e due giorni in azienda. Sarà più facile capire il mondo del lavoro e fare scelte più consapevoli per il tuo futuro.
- 10** **Puoi crescere come cittadino del mondo**, conoscendo il valore delle diverse culture e l'arricchimento della condivisione e del rispetto reciproco.



IL PERCORSO SCOLASTICO

3 anni + 1 + 1

Le scuole professionali ENGIM offrono diverse possibilità lungo un percorso che fino ad oggi si è sviluppato nell'arco di tre e quattro anni e che ora, per chi inizia quest'anno, può arrivare a cinque anni. Ogni studente potrà decidere come prepararsi per il viaggio, in base ai propri obiettivi e aspettative.

1°

Prima tappa: al termine del 3° anno si consegue la **QUALIFICA PROFESSIONALE** e si potrà decidere se proseguire gli studi o se fermarsi per entrare nel mondo del lavoro.

2°

Seconda tappa: con il 4° anno si consegue il **DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO**. Al termine si potrà, ancora una volta, scegliere di entrare nel mondo del lavoro con la specializzazione oppure continuare il percorso in ENGIM.

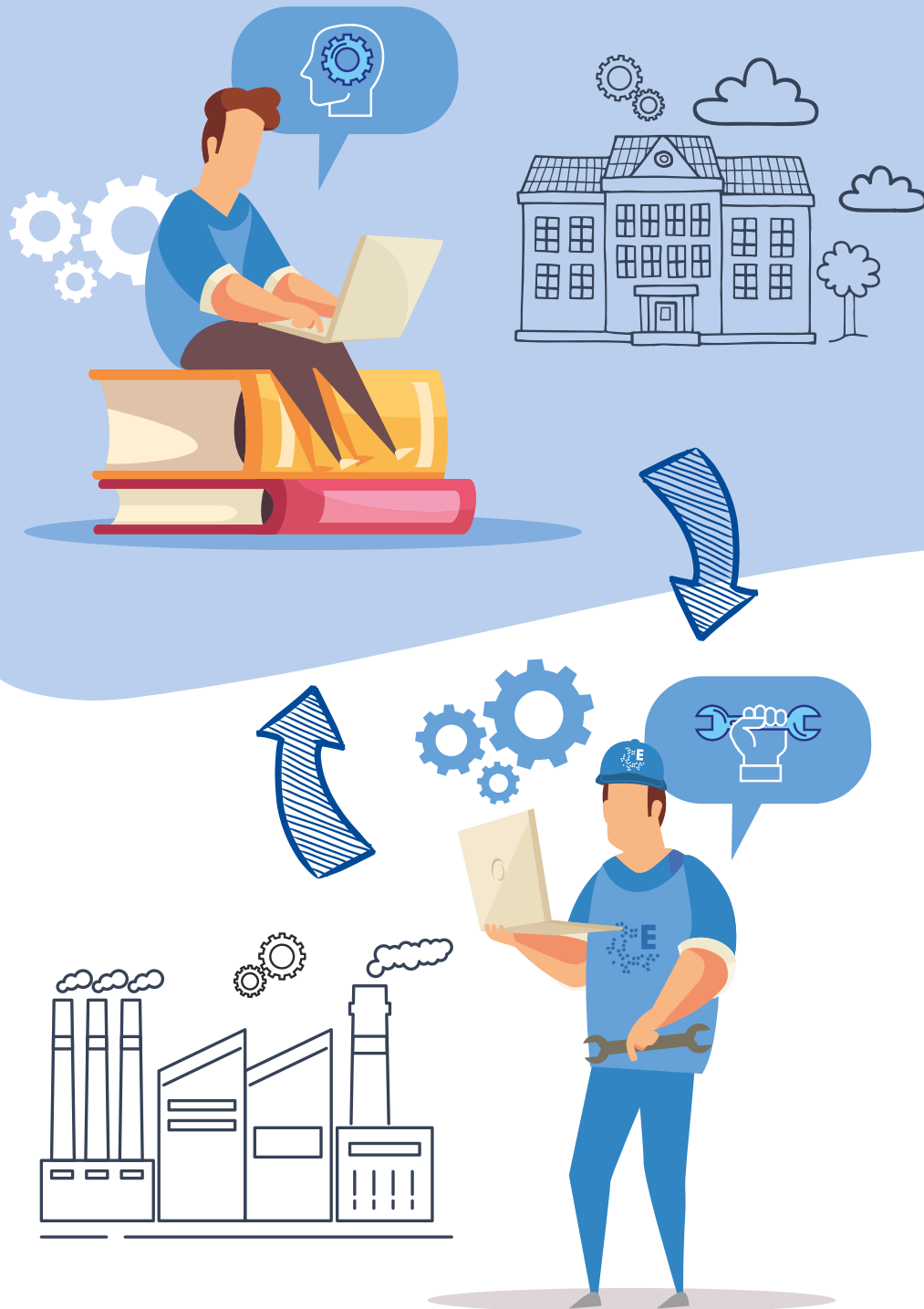
3°

Terza tappa: con il 5° anno di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTs) si otterrà il **CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE** da spendere in azienda, nella libera professione o per accedere a una scuola di alta specializzazione tecnica post diploma ITS (Istituto Tecnico Superiore).

Proseguire gli studi

Dopo il 5° anno IFTS è possibile accedere ad un Istituto Tecnico Superiore (ITS) Academy o sostenere l'esame di maturità per proseguire gli studi universitari.





IL SISTEMA DUALE

L'Alternanza Scuola-Lavoro

Il sistema duale è un **modello formativo integrato tra scuola e lavoro** che permette di imparare sia sui banchi di scuola sia attraverso il lavoro in azienda. Una metodologia didattica che consente agli studenti di assumersi piccole responsabilità e avere l'occasione di provare soddisfazioni e stimoli per affrontare con successo il mondo del lavoro. Una collaborazione diretta con le aziende che collega l'apprendimento a scuola con le specificità del tessuto produttivo locale.



Formazione in classe

e

Formazione in azienda che cresce di anno in anno



UTILE PER GLI STUDENTI

- Aumenta la tipologia di conoscenze e finalizza le abilità cognitive e pratiche.
- Aumenta il grado di autonomia e responsabilità.
- Agevola l'inserimento nel mondo del lavoro e l'attivazione di contratti di apprendistato di I livello.



UTILE PER LE AZIENDE

- Rafforza l'integrazione e facilita la transizione tra scuola e lavoro.
- In caso di apprendistato consente di ottenere rimborsi e sgravi per la formazione interna ed esterna.
- Facilita l'innovazione e il rinnovamento attraverso l'inserimento di giovani più qualificati formati direttamente in azienda.



ORIENTAMENTO

In ogni istituto ENGIM è attivo un **Servizio di Orientamento e ricerca attiva del lavoro** specifico per ragazze e ragazzi tra i 14 e 24 anni che si occupa di affiancare gli studenti nella scelta del percorso di studi più affine alle loro caratteristiche e in relazione con i profili professionali più richiesti dal mondo del lavoro. Il servizio di orientamento, composto da figure professionali specializzate (Psicologi, Orientatori, Operatori del mercato del lavoro), sostiene, per tutti gli anni scolastici, i giovani nel loro percorso di crescita ed aiuta la persona ad affrontare le diverse situazioni del proprio percorso formativo.

PROGETTI SPECIALI

Educare in ENGIM è offrire esperienze di percorsi professionali, di condivisione e di confronto, nell'esercizio di buone pratiche, nella crescita della solidarietà per un mondo più giusto, nel rispetto della legalità, dell'ambiente e nella costruzione del bene comune. Il servizio di **Animazione Pastorale Giuseppina (APG)** riveste, all'interno delle nostre sedi, un ruolo fondamentale per tutto il personale ENGIM, per gli studenti e per le loro famiglie.

Negli anni abbiamo promosso numerose iniziative a livello regionale e nazionale:

- **Giornate di accoglienza**, occasioni di conoscenza tra studenti e tra studenti e docenti;
- **Incontri formativi di approfondimento** per gli studenti su tematiche legate all'Agenda 2030 tra cui sostenibilità, legalità, parità di genere, inclusione...;
- **Condivisione di esperienze significative** attraverso la testimonianza di persone impegnate socialmente e professionalmente;
- **Giornate del Dono, della Memoria e dei Giusti**, che scandiscono l'anno formativo Engim, occasioni di crescita per una cittadinanza attiva;
- **Tornei sportivi** tra le sedi a livello regionale (calcio, basket, volley), in occasione della Festa di San Leonardo Murialdo;
- **Momenti di spiritualità e incontro-confronto tra religioni, culture e tradizioni dei Paesi** dai quali provengono i ragazzi di ENGIM;
- **Laboratori ed esperienze artistiche** (musicali, teatrali...) per valorizzare i talenti degli studenti;
- **Campo nazionale** tra ragazzi provenienti dalle varie scuole ENGIM d'Italia.



METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE

APPRENDIMENTO ATTIVO (learning by doing)

"Imparare facendo" per insegnare agli studenti non solo a fare, ma anche a pensare

GAMIFICATION

Utilizzo del gioco per indurre comportamenti partecipativi da parte degli studenti

CLASSE CAPOVOLTA (Flipped classroom)

Gli studenti approfondiscono in classe ciò che hanno preparato a casa su indicazione del docente, dando la possibilità di essere più indipendenti e di conseguenza più responsabili.

LIFE SKILLS : IL METODO SKILLATI PER LA VITA

Alleniamo le competenze trasversali o abilità personali e sociali dei nostri studenti tra i banchi di scuola, stimolando la loro curiosità, favorendo un clima positivo e di collaborazione in classe oltre che educando al rispetto al lavoro di squadra e all'inclusione.

ERASMUS E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

PROGETTO DI MOBILITÀ STUDENTI

- 4 settimane all'estero
- 1 settimana di corso di lingua
- 3 settimane di esperienza nelle aziende straniere



Approfondimento della lingua straniera con un insegnante di madre lingua (2^ e 3^)

COMPETENZE LINGUA STRANIERA (CLS)

- Possibilità di svolgere alcune materie scientifiche e/o professionali in lingua inglese a partire dal secondo anno scolastico
- Scambi con studenti di altre scuole professionali in Europa

Attività completamente gratuita



Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Settore Agroalimentare
Settore Preparazione Pasti
Settore Servizi di Sala e Bar



Thiene

SFP Patronato San Gaetano

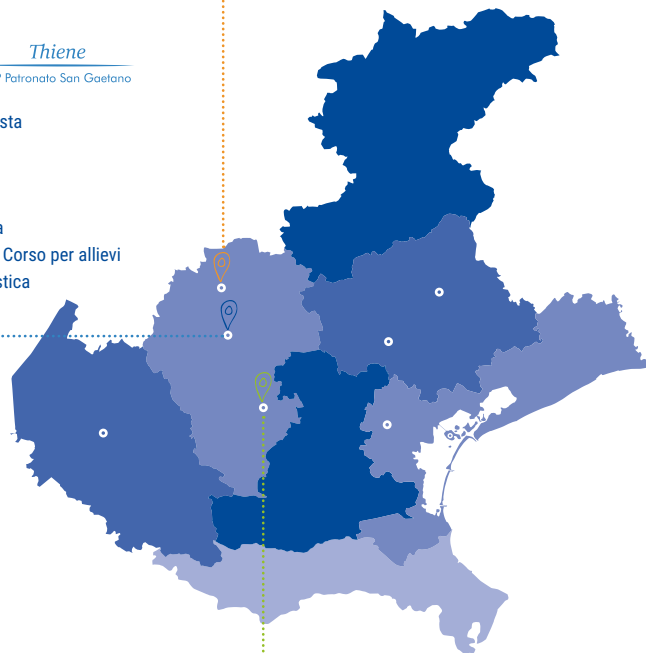
Settore Benessere Estetista
Settore Elettrico
Settore Legno
Settore Meccanico
Settore Servizi di Vendita
Settore Agroalimentare - Corso per allievi
con certificazione scolastica



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Settore Grafico Multimediale
Settore Agricolo
Settore Meccanico
Settore Elettrico
Settore Meccatronica
Settore Termoidraulico



LE SCUOLE

Nelle scuole di formazione professionale ENGIM gli studenti hanno a disposizione una **speciale cura nella formazione**: lezioni in aula, laboratori e partecipazioni a eventi regionali sono affiancati da attività ricreative e socializzanti tali da creare una rete di relazioni, amicizie ed affetti destinati a durare nel tempo.

In ogni classe gli studenti potranno confrontarsi con **docenti appassionati e propositivi**, che trasformano ogni lezione in una palestra per **motivare e stimolare alla curiosità**.

Un sistema di insegnamento che favorisce risultati efficaci e duraturi e agevola un rapido e qualificato ingresso nel mondo del lavoro.

Vicenza Patronato Leone XIII

Un apprendimento che pone lo studente al centro di un percorso di crescita per diventare protagonista del proprio futuro.

Codice iscrizione: VICF01500R

Thiene Patronato San Gaetano

Metodologie didattiche innovative affiancano la crescita psico-attitudinale dei giovani. Particolare attenzione è riservata ai ragazzi con certificazione scolastica per cui sono attivi corsi dedicati.

Codice iscrizione: VICF005006

Tonezza Scuola Alberghiera con Convitto E. Reffo

L'esperienza unica di vivere in una scuola residenziale con convitto, in una struttura di altissimo livello, pensata per supportare l'intero ciclo di studio.

È prevista la possibilità di esperienze Erasmus in Europa durante l'anno.

Codice iscrizione: VICF012009



Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese / Inglese specialistico
Storia e società
Geografia e cultura del territorio
Scienze Integrate
Sicurezza, qualità, ambiente e igiene
Diritto ed Economia
Informatica / Informatica applicata
Scienze applicate
Matematica applicata
Laboratorio di pasticceria
Laboratorio di panificazione
Laboratorio di pizzeria
Tecniche di organizzazione
Sicurezza e igiene
Tecnica di comunicazione
Tecniche di laboratorio
Tecniche di gestione della qualità
Economia aziendale
Organizzazione e processi aziendali
Scienze e tecnologie alimentari
Gestione delle forniture
Filieri agroalimentari
Tecniche di cucina
Tecniche di sala
Tecniche di produzione e trasformazione
Nozioni e tecniche di confezionamento
Marketing e servizi di vendita
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

	1°	2°	3°	4°	5° IFTS
	3	3	2	2	-
	2	3	2	3	2
	2	1	-	-	-
	1	1	1	-	-
	2	2	-	-	-
	2	2	2	-	3
	1	2	2	2	1
	1	-	-	1	3
	-	-	-	2	-
	2	2	1	2	2
	7	7	8	5	-
	7	7	6	1	-
	-	1	2	-	-
	-	-	-	1	-
	-	-	-	2	3
	-	-	-	2	4
	-	-	-	2	3
	-	-	-	1	-
	-	-	-	-	2
	-	-	-	-	2
	-	-	-	-	4
	-	-	-	-	2
	-	-	-	-	2
	-	-	-	-	3
	-	-	-	-	3
	-	-	-	-	3
	-	-	-	-	1
	-	-	-	-	1
	-	-	1	-	1
	1	1	1	1	-
	2	2	2	-	-
	1	1	1	1	-
Alternanza/Apprendistato (ore annuali)	266	396	495	400	

Iniziare un percorso formativo da operatore o tecnico della trasformazione agroalimentare significa acquisire le competenze di pasticceria, gelateria, panetteria e pizzeria. Entrare, cioè, a far parte di un settore in forte crescita che necessita costantemente di personale specializzato. Ogni anno gli studenti Engim trovano impiego in una delle numerose aree di pertinenza grazie all'entusiasmo, alla professionalità ed all'autonomia acquisite durante il percorso scolastico.

Cosa studierai

Professionisti del settore ti insegneranno i principi della panificazione e della pasticceria con esercitazioni pratiche all'interno di veri laboratori professionali. Acquisirai le competenze fondamentali per entrare a far parte di questo affascinante mestiere.

Cosa imparerai

Ti insegneremo le principali preparazioni di panetteria e pasticceria nazionale ed internazionale, imparerai a riconoscere i caratteri organolettici delle materie prime, conoscerai le basi della dietetica, le norme di sicurezza e studierai il percorso per poter aprire in futuro un'attività tutta tua. Un mestiere che amerai giorno dopo giorno, che ti permetterà di produrre in autonomia elaborati di pasticceria e gelateria, specialità regionali, nazionali ed internazionali di panetteria, e preparazioni nel campo della pizzeria.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di pasticceria
- o Laboratorio di panificazione
- o Laboratorio di pizzeria



Dove potresti lavorare

Forni artigianali, laboratori di produzione, pasticcerie, ristoranti, hotel e grandi catene alberghiere, banqueting e catering.



TONEZZA

Settore Preparazione Pasti

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese / Inglese specialistico
Storia e società
Geografia turistica- enogastronomica
Sicurezza, ambiente, qualità, igiene
Scienze Integrate
Diritto ed Economia
Informatica / Informatica applicata
Matematica / Matematica applicata
Laboratorio e tecniche di cucina
Laboratorio e tecniche di sala e bar
Tecniche di comunicazione
Economia aziendale
Organizzazione e processi aziendali
Scienze e tecnologie alimentari
Gestione delle forniture
Filieri agroalimentari
Tecniche di laboratorio
Tecniche di produzione e trasformazione
Nozioni e tecniche di confezionamento
Marketing e servizi di vendita
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

1°	2°	3°	4°	5° IFTS
3	3	2	2	-
2	2	2	2	2
2	1	-	2	-
1	1	1	1	-
1	1	1	1	3
2	2	-	2	-
1	2	2	1	-
1	-	-	-	1
2	2	1	2	2
8	8	14	6	3
8	8	-	-	3
-	-	-	-	4
-	-	-	-	2
-	-	-	-	2
-	-	-	-	4
-	-	-	-	2
-	-	-	-	2
-	-	-	-	3
-	-	-	-	3
-	-	-	-	1
-	-	-	-	1
-	-	1	-	1
1	1	1	1	
2	2	2	-	
1	1	1	1	
266	396	495	400	

Alternanza/Apprendistato (ore annuali)

Le figure professionali che ruotano attorno al mondo della preparazione dei pasti sono numerose: non si parla solo di chef, ma di ruoli fondamentali per partecipare con successo ad una brigata di cucina.

Cosa studierai

Docenti di comprovata esperienza ti insegneranno ad avere la padronanza delle tecniche di lavorazione e di cottura. Imparerai a preparare dei pasti sani ed equilibrati sotto il profilo organolettico e dietetico; a conservare il cibo, porzionarlo e impiattarlo per rendere ogni prelibatezza un piacere per la vista e per il palato. Acquisirai inoltre nozioni di enologia e analisi sensoriale per essere immesso nel mondo del lavoro con tutte le competenze necessarie per affrontare questo mestiere da protagonista.

Cosa imparerai

Imparerai ad inserirti e lavorare in una brigata di cucina come un vero professionista. Così come saprai gestire in autonomia tutti i processi connessi alla preparazione, alla cottura e al servizio dei piatti per la programmazione di diete e di menù. Imparerai a gestire bene il tempo perché in cucina come in sala e al bar, saprai muoverti in autonomia e decisione.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar



Dove potresti lavorare

Diversi sbocchi professionali, dal tradizionale ristorante sino alla ristorazione collettiva per grandi gruppi. Un settore dinamico che non segue le mode, ma detta le regole di un mercato che non conosce crisi.



TONEZZA

Settore Servizi di sala e bar

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese / Inglese specialistico
Storia e società
Geografia turistica - enogastronomica
Sicurezza ambiente, qualità, igiene
Scienze Integrate
Diritto ed Economia
Informatica / Informatica applicata
Matematica / Matematica applicata
Laboratorio di cucina
Laboratorio di sala e bar
Tecniche di comunicazione
Economia aziendale
Organizzazione e processi aziendali
Scienze e tecnologie alimentari
Gestione delle forniture
Filieri agroalimentari
Tecniche di laboratorio
Tecniche di produzione e trasformazione
Nozioni e tecniche di confezionamento
Marketing e servizi di vendita
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

1°	2°	3°	4°	5° IFTS
3	3	2	2	-
2	2	2	2	2
2	1	-	2	-
1	1	1	1	-
1	1	1	1	3
2	2	2	2	-
1	2	2	1	-
1	-	-	-	1
2	2	1	2	2
8	8	-	-	3
8	8	14	6	3
-	-	-	-	4
-	-	-	-	2
-	-	-	-	2
-	-	-	-	4
-	-	-	-	2
-	-	-	-	2
-	-	-	-	3
-	-	-	-	3
-	-	-	-	1
-	-	-	-	1
-	-	1	-	1
1	1	1	1	-
2	2	2	-	-
1	1	1	1	-
266	396	495	400	

Alternanza/Apprendistato (ore annuali)

Sarà come essere il regista in un palcoscenico di attori, dove ogni movimento è guidato dalla tua visione della sala. Gestire, organizzare e coordinare le operazioni di sala sono solo alcuni degli aspetti del Commis di Sala e Bar. Il timbro del servizio lo darai tu, con la tua competenza e cortesia.

Cosa studierai

Ti accompagneremo alla scoperta del micro-sistema del perfetto servizio in sala o al bar: apprendrai le competenze specifiche della produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi per bar e caffetterie, banqueting e sala.

Cosa imparerai

Non si tratta quindi di fare la spola tra la sala, la cucina o il bar, preparare i tavoli e supportare il maitre nella gestione quotidiana, ma di avere una visione d'insieme dello spazio, interpretare le scelte dello chef e adeguare la vendita e la somministrazione in relazione alla clientela, valorizzando i plus del locale in cui lavori. Potrai ottimizzare le ordinazioni in entrata in cucina e coordinare l'uscita dei piatti per rendere il servizio ai tavoli fluido e scorrevole. Saprai relazionarti con i colleghi e la clientela, per rendere l'ambiente in cui lavori, un posto piacevole per tutti.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar



Dove potresti lavorare

Una formazione che apre le strade per affrontare esperienze lavorative in strutture ricettive di diverse dimensioni - dal bar ai ristoranti, fino alla grande catena alberghiera, in Italia e all'Estero - per gestire una sala come cameriere, oppure condurre un bar.



TONEZZA

Interventi di 1°-2°-3° anno Comparti Vari

DGR 584 del 27/05/2024 – Decreti di approvazione: DDR n. 1037 del 07/08/2024 – DDR n. 1019 del 06/08/2024 - DDR n. 1021 del 06/08/2024



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0027-584-2024 (1° anno)	Thiene	€ 400.620,00
325-0013-584-2024 (2° anno)	Thiene	€ 400.620,00
325-0036-584-2024 (3° anno)	Thiene	€ 400.620,00
325-0031-584-2024 (1° anno)	Vicenza	€ 701.085,00
325-0017-584-2024 (2° anno)	Vicenza	€ 600.930,00
325-0040-584-2024 (3° anno)	Vicenza	€ 600.930,00
325-0028-584-2024 (1° anno)	Tonezza	€ 226.050,00
325-0014-584-2024 (2° anno)	Tonezza	€ 328.701,00
325-0037-584-2024 (3° anno)	Tonezza	€ 323.631,00

Intervento per disabili triennio

DGR n. 584 del 27/06/2024 – DDR n. 1022 del 06/08/2024 – Codice Progetto 325-0044-584- Finanzia-mento € 300.465,00.



Interventi di 1°-2°-3° anno Servizi del Benessere

DGR 584 del 27/05/2024 – Decreti di approvazione: DDR n. 1084 del 14/08/2024 - DDR n. 1018 del 06/08/2024 – DDR n. 1020 del 06/08/2024



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0022-584-2024 (1° anno)	Thiene	€ 92.980,00
325-0003-584-2024 (2° anno)	Thiene	€ 92.980,00
325-0008-584-2024 (3° anno)	Thiene	€ 92.980,00

Interventi di 4° anno Comparti Vari

DGR 585 DEL 27/05/2024 Decreti di approvazione: DDR n. 1058 del 13/08/2024



Codice progetto 4° anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0003-585-2024	Thiene	€ 78.551,50
325-0005-585-2024	Thiene	€ 78.551,50
325-0010-585-2024	Vicenza	€ 78.551,50
325-0011-585-2024	Vicenza	€ 78.551,50
325-0014-585-2024	Vicenza	€ 78.551,50
325-0013-585-2024	Tonezza	€ 78.551,50

Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

36100 - Vicenza
Contra' Vittorio Veneto, 1

Codice iscrizione:
VICF01500R



Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0444 322903

segret@engimvi.it

vicenza.engimveneto.org

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

36016 - Thiene (VI)
Via S. Maria Maddalena, 90

Codice iscrizione:
VICF005006



Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0445 361141

segreteria@engimthiene.it

thiene.engimveneto.org

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Scuola con Convitto
36040 - Tonezza del
Cimone (VI)
Viale degli Alpini, 26

Codice iscrizione:
VICF012009



Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0445 749266

info@engimtonezza.it

tonezza.engimveneto.org





veneto.engim.org



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Altre sedi in Veneto

