

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

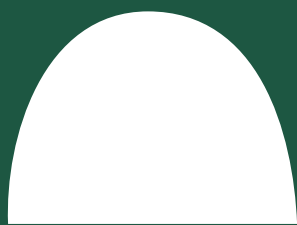


Regione
Lombardia

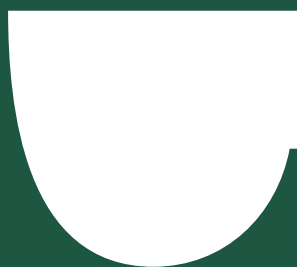


POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Fondazione Enaip Lombardia



Corsi di Formazione Professionale
leFP - Triennali e quarta annualità



Orientamento Iscrizioni corsi 2022/23

ENAIPI VOGHERA

www.enaiplombardia.eu

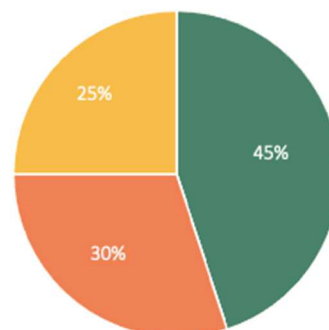
Istruzione e Formazione Professionale leFP

DESTINATARI: ragazzi e ragazze dai 14 ai 17 anni con Licenza Secondaria inferiore in obbligo di istruzione e formazione

FREQUENZA e ARTICOLAZIONE ORARIA:

990 ore annue da SETTEMBRE a GIUGNO secondo il calendario scolastico, così suddivise:

- 45% - Approfondimenti culturali e competenze generali (italiano, matematica, storia, etc)
- 30% - Acquisizione di **competenze tecnico-professionali**
- 25% - **Stage/tirocini** in aziende di settore



COSTI: i corsi non comportano nessun costo di iscrizione poiché sono finanziati da [Regione Lombardia](#) con DOTE leFP. Possono essere richiesti contributi alle famiglie per l'acquisto di materiali o attrezzature.

DURATA

4 anni: 3 anni **Qualifica Professionale** + 1 anno **Diploma Professionale**

Qualifiche riconosciute e spendibili a livello nazionale e comunitario.

DOPO: possibilità di accedere ai percorsi IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) di frequentare il 5° anno per ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore.

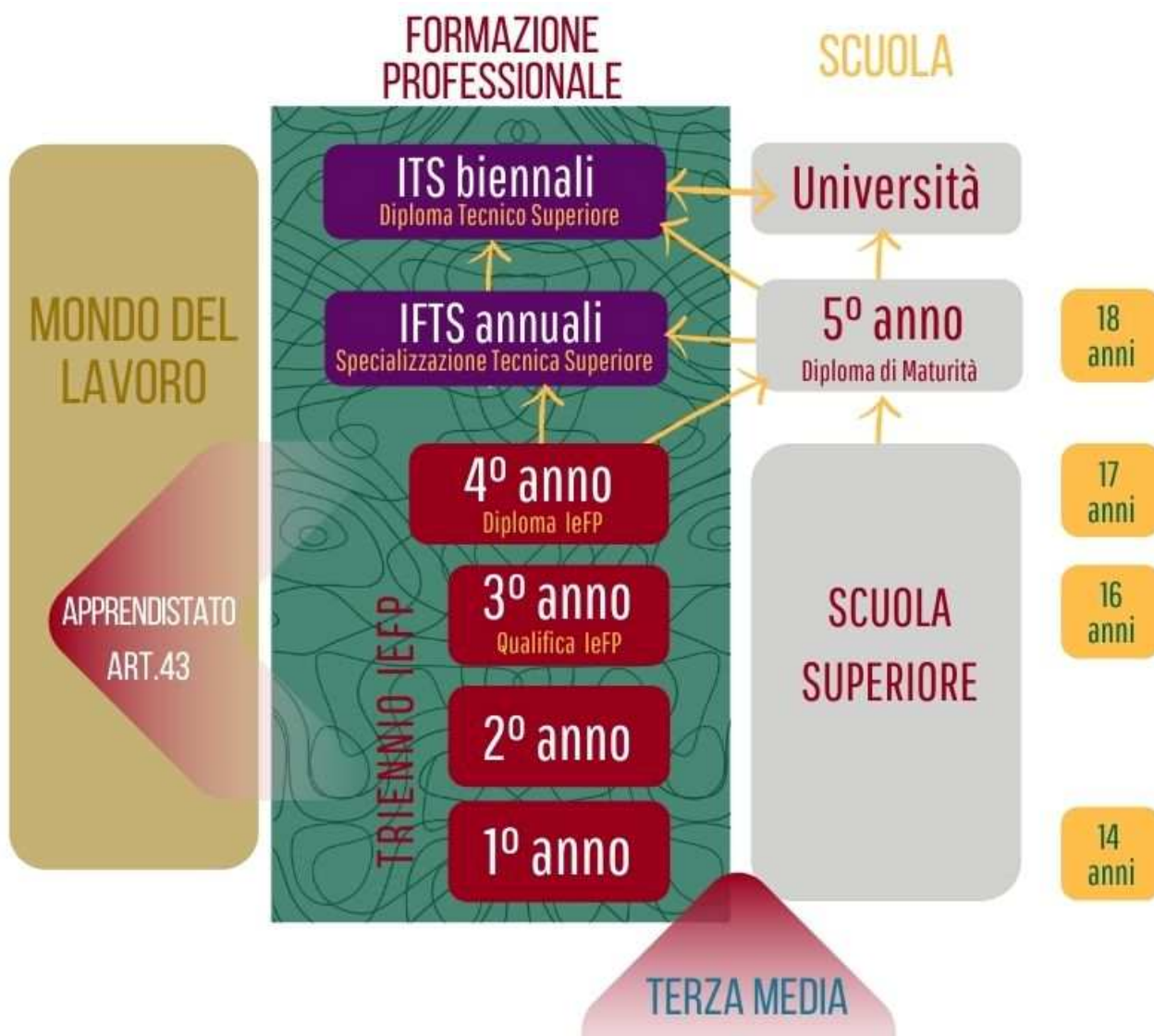
TIROCINIO/STAGE: dal 2° anno, ogni allievo svolgerà uno stage in azienda per un periodo di circa 2 mesi al secondo anno e di circa 4 mesi il terzo anno (alternanza scuola/lavoro)

APPRENDISTATO, Alternanza Scuola/Lavoro: Dal 2° anno è offerta la possibilità di **QUALIFICARSI LAVORANDO** presso le aziende con contratto di apprendistato.

Gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione Enaip Lombardia.

Il sistema di leFP

Lo schema riassume la filiera del sistema di Istruzione e Formazione Professionale in confronto e in collegamento con il sistema scolastico tradizionale e il mondo del lavoro.



I corsi leFP di Enaip Lombardia

23 differenti titoli in tutti i settori di riferimento del terziario, dell'industria, dell'artigianato...

22 sedi in Lombardia

4000 allievi ogni anno nei corsi di leFP

270 dipendenti e oltre 1000 collaboratori

2000 tra piccole e medie imprese collaborano o hanno collaborato con noi accogliendo i nostri studenti in stage, tirocini e apprendistato.

Mobilità Internazionale

Attraverso programmi nazionali e europei, ogni anno oltre 500 studenti di Enaip Lombardia hanno l'opportunità di vivere esperienze di studio o di tirocinio all'estero.

Didattica, strumenti e competenze digitali

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale Microsoft Office 365, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento in presenza e a distanza. Tutti i corsi sono orientati alla acquisizione delle competenze digitali avanzate e applicativi informatici di settore.

Certificazione Lingua inglese

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London - www.trinitycollege.com.

Attività extracurricolari

Iniziative educative, sportive, culturali affiancano il percorso scolastico aiutando gli allievi a sviluppare le proprie caratteristiche e attitudini per un completo sviluppo personale e professionale.

Progettare il futuro

Al termine del percorso formativo un servizio di orientamento consente di progettare e realizzare il proprio progetto di prosecuzione degli studi o di inserimento lavorativo.

Corsi leFP Enaip Voghera

RISTORAZIONE & SALA BAR	5
RISTORAZIONE & CUCINA	6
PANIFICAZIONE E PASTICCERIA.....	7
INFORMATICA E COMPUTER.....	8

RISTORAZIONE SALA & BAR



RISTORAZIONE & SALA BAR

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE E ALLESTIMENTO SALA / SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
TECNICO DEI SERVIZI DI SALE E BAR

Per un'ospitalità eccellente e un servizio professionale è importante saper consigliare l'ospite, ascoltarlo e farlo sentire con discrezione al centro dell'attenzione, al tavolo di un ristorante e al bancone di un bar.

COSA SI IMPARA

Il corso prepara all'acquisizione dei processi di preparazione, somministrazione e vendita per bar e ristoranti; specifiche competenze organizzative, operative e comunicative, per diventare l'interlocutore professionale che assiste il cliente nella scelta di un menù o semplicemente in un momento di relax per un aperitivo al bar.

Con particolare attenzione all'assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria, predisposizione di sala e tavoli, nonché organizzazione e controllo del servizio, le principali caratteristiche degli alimenti, il galateo e l'ospitalità.

... in particolare

Preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande

Predisposizione della sala e dei tavoli di servizio.

Conoscenza delle principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione

Utilizzo di tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti

Somministrazione gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria

SBOCCHI PROFESSIONALI

Locali e bar tradizionali e moderni, pasticcerie, caffetterie, ristoranti e alberghi, strutture turistiche e club.

Grazie alla formazione in lingua, sarà inoltre possibile entrare in contatto anche con clienti stranieri e decidere se lavorare all'estero.

RISTORAZIONE & CUCINA



RISTORAZIONE & CUCINA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE E ALLESTIMENTO SALA / SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
TECNICO DI CUCINA

Per essere eccellenti operatori della ristorazione e lavorare in cucina servono idee, uno spiccato senso dell'organizzazione, ma anche la voglia di scoprire i segreti di chef e cuochi esperti.

COSA SI IMPARA

Gestione delle fasi di lavorazione di cibi e alimenti, programmazione di menù e organizzazione del servizio. Competenze necessarie per la corretta conservazione e trasformazione degli alimenti, per ottenere risultati di qualità. Specifiche competenze professionali anche riferite alla gestione e al controllo della sala e all'assistenza dei clienti assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria.

... in particolare

Conoscenza delle principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione

Composizione dei menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi

Utilizzo degli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.)

Collaborazione alla preparazione, decorazione e presentazione dei piatti

Supporto alla programmazione degli acquisti

SBOCCHI PROFESSIONALI

Sarà possibile occuparsi in vari ambienti: locali alla moda e bar tradizionali, pasticcerie, caffetterie, ristoranti e alberghi, strutture turistiche e club. Grazie alla formazione in lingua sarà anche possibile entrare in contatto anche con clienti stranieri e decidere se lavorare all'estero.

PANIFICAZIONE & PASTICCERIA



PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI E LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA,
PASTA E PRODOTTI DA FORNO
TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Una professione che ha ritrovato il grande valore che aveva in passato: già nel Medioevo i fornai si riunivano in corporazioni, per stabilire le regole della produzione e della vendita del pane.

COSA SI IMPARA

La preparazione di tutti i tipi di pane, pasticceria e dolci in genere. Come trattare le materie prime con tecnica e creatività, lavorando in modo organizzato e seguendo le regole per la corretta conservazione la trasformazione dei prodotti realizzati. Controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime. Organizzazione e pianificazione del lavoro

... in particolare

Scelta e conservazione le materie prime per le lavorazioni da realizzare

Impasti e lavorazioni per la produzione di prodotti da forno e di pasticceria

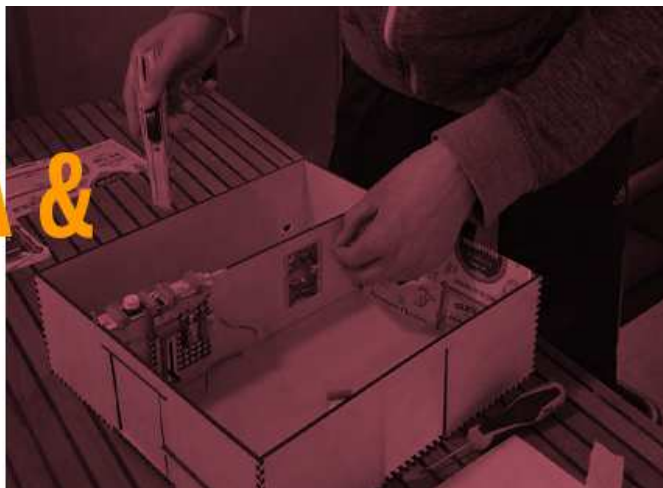
Controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime e dei semilavorati di panificazione e pasticceria

Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro in base alle lavorazioni e alle caratteristiche dei prodotti da realizzare.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Catene di panetterie e pasticcerie, negozi specifici oppure all'interno di supermercati e centri commerciali che panificano ogni giorno, ma anche in una panetteria di quartiere o di paese con creatività e innovazione.

INFORMATICA & COMPUTER



INFORMATICA E COMPUTER

OPERATORE INFORMATICO

TECNICO INFORMATICO

Non potremmo immaginare un mondo senza computer. L'informatica governa qualsiasi cosa ed è affascinante capire come funziona il digitale oggi, ma soprattutto come funzionerà domani.

COSA SI IMPARA

Realizzazione e configurazione di reti informatiche e device di ogni tipo: desktop, smartphone, e- book reader, tablet PC e molto altro. Gestione di database e dati presenti in archivi digitali, sistemi, dispositivi e terminali utenti. Installare, configurare supporti informatici hardware e software dell'office automation e della comunicazione digitale. Installazione di software, configurazione di computer e dispositivi elettronici, verificando il funzionamento di sistemi e reti elettroniche; manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti e configurazione di supporti informatici.

... in particolare

Installazione di sistemi elettronici

Assemblaggio di personal computer

Verifica di funzionamento di sistemi e reti elettroniche

Manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi e reti

Posa di canalizzazioni, quadri e cavi per la realizzazione dei sistemi e delle reti elettroniche

Installazione di sistemi e reti telefoniche, televisive, impianti di illuminazione, sistemi di sorveglianza, video sorveglianza ed allarme...

SBOCCHI PROFESSIONALI

Strutture produttive di grandi dimensioni, aziende di servizi informatici e telematici, centri di vendita e assistenza tecnica, attività in aziende ed uffici che richiedano consulenza e affiancamento, ma anche progettualità e formazione.

OPEN DAY 2021/22

Open Day

sabato 11 dicembre
dalle 15.00 alle 17.00
sabato 22 gennaio
dalle 10.00 alle 13.00

Laboratori

PASTICCERIA - lunedì 17 gennaio
SALA BAR - martedì 18 gennaio
CUCINA - mercoledì 19 gennaio
PANIFICAZIONE - giovedì 20 gennaio
dalle 10.00 alle 12.00

Aperiopen

martedì 16 novembre
martedì 30 novembre
dalle 17.00 alle 19.00

Virtual Day

Giovedì 16 dicembre
Giovedì 13 gennaio
dalle 10.00 alle 12.00

per partecipare e registrarsi collegarsi al sito enaiplombardia.eu



Via San Lorenzo 14
27058 – Voghera (PV)
0383 40139
voghera@enaiplombardia.it

Fondazione Enaip Lombardia opera in Regione Lombardia dal 1951: ogni anno migliaia di cittadini lombardi si rivolgono a noi ed usufruiscono dei nostri servizi formativi e consulenziali.

Da sempre si occupa di formazione e si rivolge a ragazzi e ragazze in uscita dalla terza media, diplomati, lavoratori occupati o disoccupati. Da sempre insegniamo “a fare” e “a lavorare” progettando percorsi formativi in un costante dialogo con le aziende del territorio che accolgono i nostri studenti in stage o apprendistato.

www.enaiplombardia.eu