

CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

LA FORMAZIONE CRESCe



codice AOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Oggi compagni di classe domani colleghi di lavoro!

La scuola che unisce il
sapere con il saper fare

Vicenza

SFP Patronato Leone XIII
vicenza.engimveneto.org

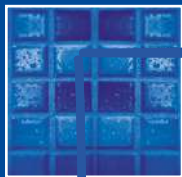
Thiene

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 VENETO

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

ENGIM VENETO 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.

I VALORI DI ENGIM VENETO



2.866
studenti / anno

146
corsi di
formazione

I NUMERI DI ENGIM VENETO*

144.540
ore di formazione
erogate

456
dipendenti e
collaboratori

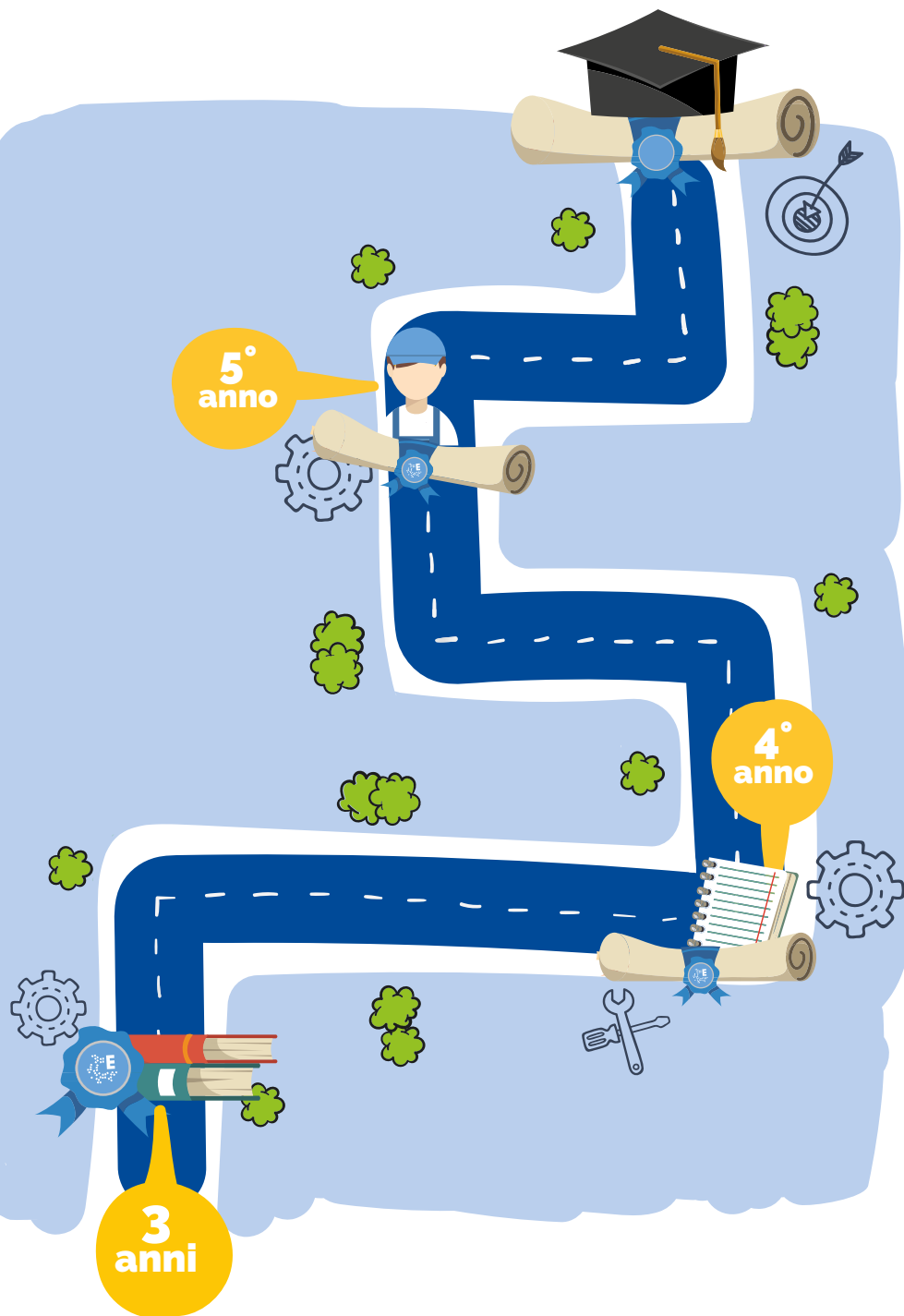
*Dati 2020





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 gli stage nelle aziende** 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 VENETO 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 VENETO.
- 3°** **Terza tappa:** con il 5° anno di **Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTTS)** 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

La scuola SFP consente di scegliere diverse strade per proseguire gli studi. Dopo il 4° anno è possibile frequentare il 5° anno IFTS e poi accedere ad un istituto tecnico superiore (ITS). Oppure passare all'istruzione.





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: 490 ore
FORMAZIONE IN AZIENDA: 500 ore



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.
- Consente di ottenere incentivi fino a 1500 euro (in caso di apprendistato) 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 VENETO 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.

ATTIVITÀ DI SOCIALIZZAZIONE

ENGIM VENETO non si preoccupa solo di formare professionisti preparati, ma rende ogni ragazzo **protagonista** del proprio percorso di crescita. Per questo motivo le lezioni sono affiancate da una intensa attività di **animazione**. Si tratta di veri e propri percorsi ricreativi, personalizzati in relazione ai desideri espressi dai ragazzi stessi, che spaziano dalle attività motorie a quelle ludico-creative (teatro, musica...) e sportive. Alcune delle attività proposte:

- Giornate di accoglienza, in cui imparare a conoscersi tra studenti e tra studenti e formatori;
- Giornata del Dono, della Memoria e dei Giusti, che nel corso dell'anno ci aiuteranno ad incontrare e conoscere persone che hanno lasciato un segno nella storia;
- Proposte formative attraverso l'incontro con persone che condivideranno momenti di vita;
- Uscite didattiche a carattere professionale e culturale;
- Proposte religiose in occasioni delle feste come il Natale, la Pasqua, la festa di S. Giuseppe e di S. Leonardo Murialdo;
- Campo nazionale tra ragazzi provenienti dai vari Centri Engim d'Italia;
- Giornata sportiva tra i ragazzi dei vari centri Engim del Veneto;
- Festa di fine anno.

Un approccio educativo che **accorcia le distanze** tra la scuola e i propri studenti e che favorisce l'armonia e la socializzazione; un modo per educare al confronto e alla sperimentazione, attraverso la consapevolezza delle proprie **aspirazioni e passioni**. Attività ludiche che, sotto l'occhio attento dei docenti, si trasformano nell'occasione di guidare i ragazzi all'età adulta, attenti e consapevoli cittadini del domani.



SUPPORTO ALLE FAMIGLIE

La corresponsabilità educativa: Alleanza scuola famiglia



Sempre più sentita è l'esigenza di una partnership educativa tra scuola e famiglia, come un punto di forza necessario per dare ai ragazzi la più alta opportunità di sviluppo armonico e sereno.

LE ATTIVITÀ EROGATE:

- COUNSELING
- SOSTEGNO FAMILIARE
- CONSULENZA EDUCATIVA

LIFE SKILLS



+



+



=



Autonomia



+



+



=



Spirito di iniziativa



+



=



Lavoro di squadra

Come stimoliamo la curiosità e l'apprendimento dei nostri studenti?

Come favoriamo un clima positivo di collaborazione e amicizia in classe?

Come educiamo al rispetto, al lavoro di squadra e alla risoluzione dei problemi?

Alleniamo le "Life Skills" o abilità personali e sociali dei nostri studenti tra i banchi di scuola:

Insegnanti formati su Intelligenza Emotiva e LIFE SKILLS

Modelli di lavoro personalizzati sui bisogni dei nostri studenti

Attenzione alle competenze richieste dalle aziende



ERASMUS E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

PROGETTO DI MOBILITÀ STUDENTI

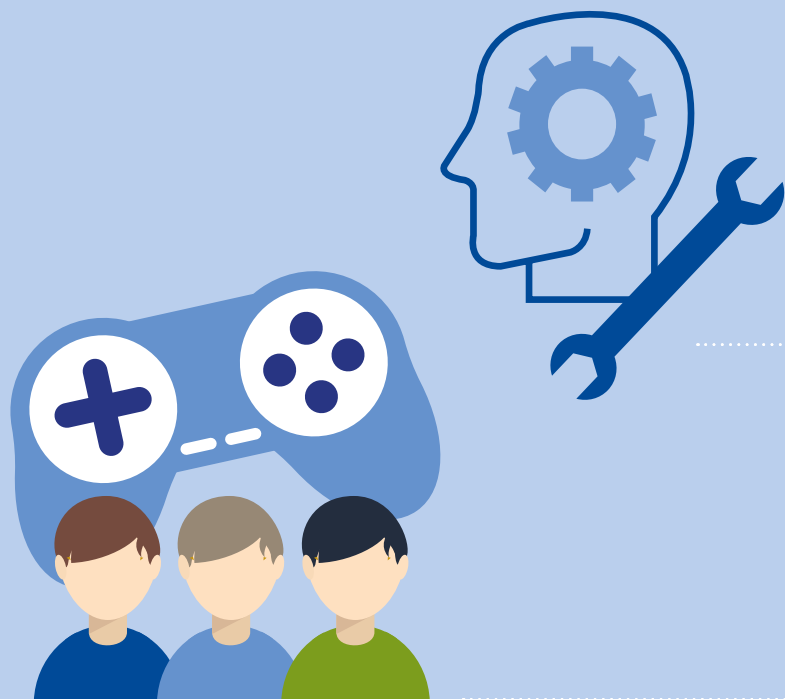
- 4 settimane all'estero
- 1 settimana di corso di lingua
- 3 settimane di stage

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

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



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.



Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

- Settore Agroalimentare
- Settore Preparazione Pasti
- Settore Servizi di Sala e Bar



Thiene

SFP Patronato San Gaetano

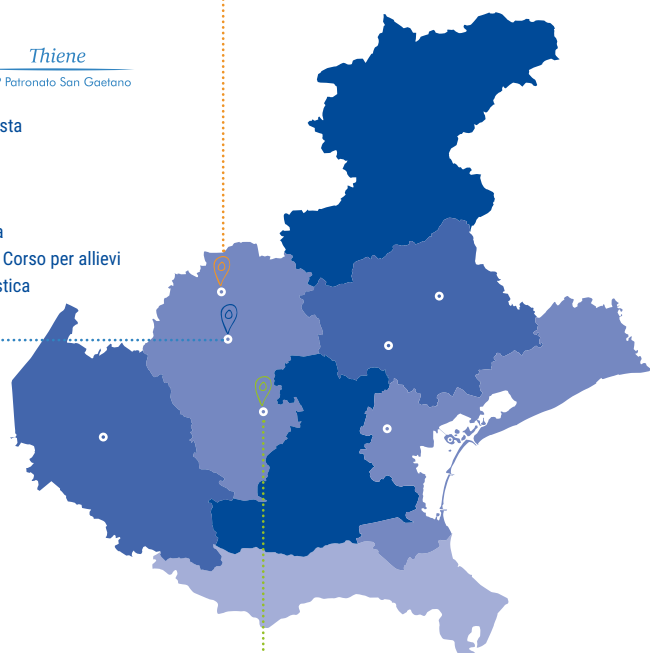
- Settore Benessere Estetista
- Settore Elettrico
- Settore Legno
- Settore Meccanico
- Settore Servizi di Vendita
- Settore Agroalimentare - Corso per allievi con certificazione scolastica



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

- Settore Elettrico
- Settore Grafico Multimediale
- Settore Meccanico
- Settore Meccatronico
- Settore Agricolo
- Settore Termoidraulico



LE SCUOLE

Nelle scuole di formazione professionale ENGIM VENETO 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 E. Reffo

L'esperienza unica di vivere in convitto, in una struttura di altissimo livello, pensata per supportare l'intero ciclo di studio. Saranno attivati a breve i 4° anni per i corsi di Operatore Preparazione Pasti e Operatore ai Servizi di Sala e Bar. È prevista la possibilità di esperienze Erasmus in Europa durante l'anno.

Codice iscrizione: VICF012009



Settore Grafico Multimediale

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese
Matematica
Informatica
Scienze integrate
Storia
Diritto ed economia
Tecniche di gestione aziendale
Disegno e storia dell'arte
Disegno CAD
Informatica applicata
Grafica e laboratorio
Multimedialità
Marketing
Fotografia
Gestione social
Organizzazione aziendale
Progettazione grafica
Sicurezza
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	-	
	2	1	1	-	
	2	2	-	-	
	-	-	2	1	
	-	2	2	-	
	3	-	-	-	
	2	2	-	1	
	-	-	2	-	
	6	6	5	1	
	2	2	2	2	
	-	1	1	-	
	1	1	2	-	
	-	-	-	2	
	-	-	-	1	
	-	-	-	1	
	1	1	1	1	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
	160	280			
				500	

In definizione

Se hai voglia di metterti in gioco, sperimentare la tua creatività sui diversi formati richiesti dalla pubblicità e dal mondo del marketing, l'operatore o tecnico grafico è il corso che fa per te. L'operatore grafico crea loghi, impaginazioni, animazioni, disegni 3D, presentazioni: è in grado di gestire diversi supporti e diversi media.

Cosa studierai

Abbiamo preparato un'alternanza di materie per fornirti tecniche e competenze all'avanguardia nel settore della grafica e della multimedialità. Sarai in grado di creare prodotti grafici a partire dalle istruzioni ricevute e produrre file esecutivi adatti per la stampa o per i supporti multimediali. Utilizzerai postazioni con software professionali per il trattamento delle immagini e dell'impaginazione (Photoshop, Indesign, solo per citarne alcuni) in modo da essere pronto ad affrontare il lavoro con la conoscenza del pacchetto di programmi più usato nel settore.

Cosa imparerai

Capirai l'importanza della comunicazione per le aziende - dallo studio del logo alla corporate identity fino al packaging del prodotto. Imparerai a relazionarti con clienti e fornitori e a gestire la creatività finalizzata al marketing, per creare strumenti di comunicazione pubblicitaria vincenti.

Ma non solo: inizierai ad essere curioso e a voler sperimentare nuove grafiche, nuovi linguaggi e nuovi contenuti che renderanno questo mestiere ogni giorno più appassionante.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio grafico e multimediale
- o Laboratorio fotografico



Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come freelance, nel settore della stampa e della cartotecnica, nelle agenzie pubblicitarie e di comunicazione, nelle riviste e giornali e ovunque si necessiti di competenze grafiche.



VICENZA

Settore Agricolo

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana	3	3	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica	2	2	-	-
Scienze integrate	2	1	1	-
Storia - Diritto	2	2	2	1
Sicurezza, Qualità, Ambiente	1	1	1	1
Comunicazione aziendale	-	-	-	1
Orientamento	1	-	-	-
Economia agraria estimo	-	-	1	2
Agricoltura organica/biologica	-	-	2	2
Social Media Marketing floreale	-	1	1	-
Progettazione delle aree di coltivazione (Biodiversità)	-	1	1	-
Agronomia, Botanica	3	1	-	-
Fitopatologia e entomologia	-	1	1	-
Laboratorio Floricoltura	4	3	3	2
Laboratorio Orto-frutticoltura	3	3	2	2
Laboratorio tecnica agraria	2	2	1	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

In definizione

1°	2°	3°	4°	5°
3	3	2	2	
2	2	2	2	
2	2	2	2	
2	2	-	-	
2	1	1	-	
2	2	2	1	
1	1	1	1	
-	-	-	1	
1	-	-	-	
-	-	1	2	
-	-	2	2	
-	1	1	-	
-	1	1	-	
3	1	-	-	
-	1	1	-	
4	3	3	2	
3	3	2	2	
2	2	1	1	
-	-	1	-	
1	1	1	1	
1	1	1	-	
1	1	1	1	
	160	280		

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

500

Se ami stare a contatto con la natura e sogni un lavoro che ti permetta di vivere all'aperto, scegli la qualifica di Operatore Agricolo specializzato nella coltivazione di piante da semina e da frutto in campo o in serra, sia manualmente che attraverso l'uso dei macchinari.

Cosa studierai

Approfondirai metodi ed esperienze su come pianificare ed organizzare il lavoro dell'azienda agricola.

Studierai come utilizzare impianti, attrezzature e macchine agricole e tutte le caratteristiche dei prodotti di coltivazione.

Potrai comprendere alcuni principi legati alla sostenibilità in agricoltura come l'agricoltura biologica e biodinamica.

Cosa imparerai

Imparerai a lavorare in autonomia svolgendo le principali mansioni inerenti il settore agricolo, a partire dalla gestione dell'azienda e fino alla coltivazione in pratica. Sarai in grado di occuparti della riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole dalla semina a tutte le altre attività.

Imparerai anche le nuove tecniche di coltivazione nel rispetto dell'ambiente e con l'uso delle nuove tecnologie.

Approfondimenti in pratica

- o Organizzazione del lavoro nell'azienda agricola
- o Coltivazione delle piante
- o Preparazione delle attrezzature



Dove potresti lavorare

Potresti essere impiegato in un'azienda agricola, in un vivaio o anche in un punto vendita al dettaglio.



VICENZA

Settore Termoidraulico

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana
Lingua Inglese
Matematica
Informatica
Scienze integrate
Storia
Diritto ed economia
Tecniche di vendita e gestione aziendale
Termotecnica
Disegno CAD e prog. impianti
Lavorazioni meccaniche
Laboratorio elettrico
Laboratorio termoidraulico
Sicurezza
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	3	
	2	2	2	3	
	2	2	2	2	
	2	2	-	1	
	2	1	1	-	
	2	2	-	1	
	-	-	2	2	
	-	-	-	3	
	2	2	3	-	
	2	2	2	1	
	3	-	-	-	
	3	3	3	-	
	5	6	5	4	
	1	1	1	1	
	1	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	1	
	1	1	1	1	
	160	280			
				500	

In definizione

L'operatore o tecnico termoidraulico ha competenze professionali a livello esecutivo ed opera a 360° in un settore che si conferma, anno dopo anno, di fondamentale importanza negli impianti civili e industriali con attenzione alle tecnologie per il risparmio energetico e alla sostenibilità ambientale.

Cosa studierai

Studierai come rispondere alle mansioni più richieste dal mercato termoidraulico: l'installazione, la manutenzione e la riparazione degli impianti idrosanitari saranno alla base della tua professione. Non solo caldaie e impianti di condizionamento in ambito civile: sarai in grado di operare anche negli edifici industriali nella gestione e la manutenzione della centrale termica e dei condotti di aerazione nelle grandi strutture.

Un percorso di studi orientato al futuro che pone la massima attenzione al rispetto dell'ambiente e alle tecnologie alternative attente al risparmio energetico.

Cosa imparerai

Avrai tutte le competenze per utilizzare moderne tecnologie e appropriate attrezzature per confrontarti con i progettisti e tutti i professionisti che si occupano della realizzazione delle abitazioni civili e degli edifici industriali. Saprai consigliare l'impianto più adatto con un occhio di riguardo al risparmio energetico per la tutela dell'ambiente e nel rispetto delle attuali normative.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettrico
- o Laboratorio termoidraulico
- o Laboratorio CAD e programmazione impianti



Dove potresti lavorare

Imprese termoidrauliche, termosanitarie, energie alternative, punti vendita specializzati, imprese artigiane. Potrai inoltre aprire un'attività in proprio.



VICENZA

Settore Elettrico

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAQO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana
Lingua Inglese
Matematica
Informatica
Scienze integrate
Storia-diritto
Elettrotecnica
Laboratorio elettronico
Disegno CAD elettrico
Automazione industriale e PLC
Lavorazioni meccaniche
Laboratorio di idraulica
Laboratorio elettrico/domotica
Sicurezza, Qualità, Ambiente
Comunicazione aziendale
Automazione e gestione reti
Orientamento

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	-	
	2	1	1	-	
	2	2	2	1	
	2	2	1	2	
	-	3	3	-	
	2	2	2	-	
	-	2	-	-	
	3	-	-	-	
	1	-	-	-	
	5	5	6	4	
	1	1	1	1	
	-	-	-	1	
	-	-	-	2	
	1	-	-	-	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
	160	280			
					500

In definizione

Una formazione professionale in cui l'operatore o tecnico elettrico ha competenze sia nell'ambito degli impianti civili che industriali. Un mestiere che interseca competenze e saperi utili nei mercati elettrici, dell'automazione, della refrigerazione e della domotica.

Cosa studierai

Come operatore elettrico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali, con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Avrai le basi di domotica per gestire l'automazione di sistemi di nuova generazione che permettono di amministrare, controllare e comandare i dispositivi elettronici più disparati: luci, antifurti, sistemi di videosorveglianza e molto altro.

Cosa imparerai

Come in una vera e propria palestra tecnologica testerai i tuoi elaborati su postazioni tecnologicamente avanzate.

Imparerai ad eseguire in autonomia quadri elettrici così da poter essere inserito nel mercato del lavoro per l'esecuzione di impiantistica industriale e civile.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettrico/domotico
- o Laboratorio elettronico
- o Automazione e PLC



Dove potresti lavorare

Un lavoro trasversale che ti darà le competenze adeguate per produrre e progettare impianti elettrici per le abitazioni e per le industrie, lavorare come dipendente per le imprese o in autonomia come libero professionista.



VICENZA

Settore Meccanico

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana	3	3	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica	2	2	-	-
Scienze integrate	2	1	1	-
Storia-diritto	2	2	2	1
Tecnologia meccanica	2	2	2	-
Disegno CAD 2D e 3D	2	2	4	4
Automazione industriale	-	2	2	-
Laboratorio di idraulica	2	-	-	-
Orientamento	1	-	-	-
Laboratorio CNC	-	-	3	3
Comunicazione aziendale	-	-	-	1
Laboratorio meccanico	6	6	5	3
Sicurezza	1	1	1	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

Stage (ore annuali)

160 280

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

500

In definizione

L'operatore o tecnico meccanico gestisce i processi di produzione nelle aziende metalmeccaniche. Progetta e realizza pezzi meccanici, controllando e verificando la conformità delle lavorazioni. Entrerai nel mondo del lavoro con una qualifica professionale valida per questo settore, uno dei più attivi della nostra Regione.

Cosa studierai

Come operatore meccanico sarai in grado di interpretare i disegni tecnici per costruire, assemblare e revisionare i pezzi di ogni parte meccanica. Ti insegneremo a destreggiarti su macchine utensili tradizionali, automatiche, semi-automatiche e a controllo numerico, in modo da essere pronto per lavorare in aziende di ogni dimensione.

Cosa imparerai

Non dovrai solo eseguire lavori previsti da uno schema, ma imparerai a realizzare manufatti utilizzando le moderne tecniche di programmazione CAD e lavorazione CAM.

Grazie alle conoscenze acquisite, potrai ricoprire mansioni qualificate: sarai infatti in grado di operare con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con una responsabilità conforme alle procedure di lavoro definite da standard aziendali.

Una competenza che non dimentica la sicurezza: durante il percorso di studi imparerai anche ad applicare comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche vigenti.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio meccanico
- o Automazione industriale
- o Laboratorio macchine CNC
- o Stampante 3D e incisore e taglio laser



Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come dipendente in imprese del settore metalmeccanico di ogni dimensione, lavorando all'interno di un gruppo di lavoro su linee di produzione o su singole postazioni. Potresti lavorare anche come disegnatore CAD e programmatore CAM nel reparto tecnico.



VICENZA

Settore Meccatronico

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	1
Lingua Inglese	2	2	2	2	-
Inglese specialistico	-	-	-	-	2
Matematica	2	2	2	2	-
Matematica applicata	-	-	-	-	3
Informatica	2	2	-	-	3
Scienze integrate	2	1	1	-	-
Doing Business	-	-	-	-	2
Storia-diritto	2	2	2	1	-
Elettrotecnica	2	2	1	2	-
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	3
Disegno 2D e norme UNI EN ISO	-	-	-	-	2
Modellazione solida e prototipazione	-	-	-	-	4
Tecniche di automazione industriale	-	-	-	-	4
Industria 4.0 robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT	-	-	-	-	4
Laboratorio elettronico	-	-	3	-	-
Disegno CAD elettrico	2	2	2	-	-
Automazione industriale e PLC	-	2	4	-	-
Lavorazioni meccaniche	3	3	-	-	-
Laboratorio di idraulica	1	-	-	-	-
Laboratorio elettrico	5	5	6	4	-
Sicurezza, Qualità, Ambiente	1	1	1	1	1
Comunicazione aziendale	-	-	-	1	-
Automazione e gestione reti	-	-	-	2	-
Orientamento	1	-	-	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	1	1	1	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-

Stage (ore annuali)

160 280

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

500 400

Una professione che unisce le competenze dell'elettronico e del meccanico in una sola figura, in linea con le tendenze del settore dell'automazione che prevede impianti di produzione sempre più dotati di dispositivi elettronici di comando e controllo.

L'operatore o tecnico meccatronico è il percorso di formazione professionale che ti aprirà nuove strade per il futuro, sia nell'ambito elettrico- elettronico sia meccanico.

Cosa studierai

Come operatore meccatronico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Saprai riparare e sostituire parti danneggiate, eseguire manutenzioni di impianti industriali.

Cosa imparerai

Imparerai la programmazione Arduino per la movimentazione di robot industriali. Imparerai ad assemblare macchine, installare unità di comando e sicurezza, montare trasduttori elettronici, realizzare impianti oleopneumatici. Eseguirai programmi, collaudi e la manutenzione di sistemi meccatronici.

Approfondimenti in pratica

- o Automazione e PLC
- o Laboratorio elettronico
- o Laboratorio elettrico
- o Laboratorio meccanico
- o Robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT



Dove potresti lavorare

Aziende del distretto della Meccatronica, officine elettrauto imprese elettriche ed elettroniche.



VICENZA

Settore Legno

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione
Lingua Inglese
Storia e società
Diritto ed economia
Matematica
Informatica/ Cultura digitale
Scienze integrate
Storia e modellismo del mobile
CAD legno
Programmazione a CN
Tecnologia e disegno
Laboratorio legno
Progettazione
Costi e metodi
Sicurezza, Qualità e Ambiente
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	2	
Lingua Inglese	2	2	2	2	
Storia e società	2	1	-	1	
Diritto ed economia	-	2	2	2	
Matematica	2	2	2	2	
Informatica/ Cultura digitale	2	2	-	1	
Scienze integrate	2	2	1	-	
Storia e modellismo del mobile	2	-	-	-	
CAD legno	-	2	2	-	
Programmazione a CN	-	-	3	1	
Tecnologia e disegno	5	2	-	-	
Laboratorio legno	7	7	7	3	
Progettazione	-	-	-	2	
Costi e metodi	-	-	-	1	
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	1	
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	
Educazione motoria	1	1	1	-	
Religione cattolica	1	1	1	1	
Stage (ore annuali)	160	280			
Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)				500	

In definizione

Un moderno operatore o tecnico del legno che trasforma un mestiere antico in un futuro lavorativo che unisce manualità, creatività e tecnica. Una professione ricercata da privati e aziende che trova impiego nell'ambito industriale, artigianale e, talvolta, artistico.

Cosa studierai

Come operatore del legno e dell'arredamento saprai realizzare e assemblare mobili e manufatti lignei partendo da disegni tecnici e modelli. Studierai come utilizzare i macchinari più idonei, incluso macchine a controllo numerico o tecnologie computer-aided.

Cosa imparerai

Un percorso di studi che innova la figura dell'operatore del legno e la trasporta in una nuova dimensione che mette in gioco le capacità tecniche con fantasia, creatività ed estetica. Imparerai ad allineare i prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione, organizzando le fasi di lavoro e utilizzando strumenti e utensili idonei.

Ti eserciterai in un laboratorio dotato di macchinari all'avanguardia, con docenti esperti, che predispongono e curano gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto di sicurezza ed idoneità di costruzione. Realizzerai alcune lavorazioni artistiche quali intarsio, intaglio a punta di coltello e tornitura del legno.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio legno
- o Laboratorio CAD



Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego in laboratori artigianali del legno, industrie del mobile e dell'arredamento.



THIENE

Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni



Corso per allievi con Certificazione Scolastica



Lingua Italiana
Lingua Inglese
Storia e società
Diritto ed economia
Matematica
Informatica
Scienze integrate
Igiene degli alimenti
Merceologia
Cultura del territorio
Laboratorio Alimenti Freschi
Laboratorio Alimenti Forno
Tecniche di stoccaggio
Tecniche di packaging
Sicurezza, Qualità e Ambiente
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica
Stage (ore annuali)

	1°	2°	3°
Lingua Italiana	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Storia e società	2	1	-
Diritto ed economia	-	2	2
Matematica	2	1	2
Informatica	2	1	-
Scienze integrate	2	2	1
Igiene degli alimenti	1	2	1
Merceologia	1	-	-
Cultura del territorio	-	1	1
Laboratorio Alimenti Freschi	3	4	3
Laboratorio Alimenti Forno	4	4	4
Tecniche di stoccaggio	2	2	2
Tecniche di packaging	3	2	2
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1
Religione cattolica	1	1	1
Stage (ore annuali)			160

Un percorso dedicato a studenti con certificazione scolastica che hanno la necessità di avere un percorso formativo graduale. Un corso che promuove esperienze di apprendimento in contesti reali, attraverso la simulazione d'azienda, uscite didattiche e attività laboratoriali. Al termine del percorso viene effettuato un lavoro di rete con i servizi territoriali per supportare gli allievi nell'inserimento lavorativo.

Cosa studierai

L'Operatore della trasformazione agroalimentare svolge attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari, con particolare cura nella produzione nell'ambito della panificazione, pasticceria e pizzeria.

Principi Fondanti del corso

Gradualità: l'approccio di apprendimento "passo dopo passo" permette di rinforzare lo studente, di focalizzarsi sui risultati positivi e sulle potenzialità

Creatività: sviluppare le abilità espressive e creative permette una migliore conoscenza di sé e degli altri.

Autonomia: sviluppare le capacità decisionali, le autonomie personali e lavorative attraverso esperienze reali.

Social Skills: promuovere la prosocialità, il lavoro di gruppo, l'attenzione agli altri in un contesto collaborativo e non competitivo. Migliorare le capacità comunicative e il problem solving relazionale.

Fare: lo sviluppo delle competenze professionali attraverso il FARE, attraverso laboratori professionali (cucina, manualità, logistica, simulazioni di impresa) e attraverso stage lavorativi in contesti reali.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di trasformazione (panetteria/pasticceria)
- o Laboratorio Alimenti Freschi e da forno
- o Laboratorio di logistica/stoccaggio



Dove potresti lavorare

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



THIENE

Settore Servizi di vendita

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

- Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione
- Lingua Inglese
- Storia e società
- Diritto ed economia
- Matematica
- Informatica/ Cultura digitale
- Scienze integrate
- Tecnica commerciale
- Tecniche di vendita
- Social media marketing
- Comunicazione visiva
- E-commerce
- Organizzazione aree di vendita
- Sicurezza, Qualità e Ambiente
- Accompagnamento al lavoro
- Educazione alla cittadinanza
- Educazione motoria
- Religione cattolica
- Stage (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
2	2	2	2	2	
2	2	2	2	2	
2	1	-	1		
-	2	2	2		
2	2	2	2		
2	2	-	1		
2	2	1	-		
4	3	3	1		
4	3	3	2		
2	2	1	1		
4	3	3	-		
-	-	2	1		
-	-	-	2		
1	1	1	1		
-	-	1	-		
1	1	1	1		
1	1	1	-		
1	1	1	1		
	160	280			

In definizione

500

La gestione di un'attività commerciale richiede spigliatezza, cortesia, dinamismo e prontezza nel prendere le decisioni. Se ti piace anticipare le tendenze e stare a contatto con le persone hai tutte le caratteristiche per diventare un operatore o tecnico dei servizi di vendita di successo.

Cosa studierai

Come operatore ai servizi di vendita dovrai imparare a gestire il rapporto con il cliente, allestire gli spazi espositivi, organizzare e predisporre in autonomia il punto vendita, rendere il negozio un luogo piacevole e gestire un e-shop online, con particolare attenzione al marketing digitale e alla logistica. Dovrai imparare tecniche di marketing e di visual-merchandising, per far emergere il negozio rispetto alla concorrenza e avere tutte le competenze amministrative e contabili per condurre un'attività nel rispetto delle normative.

Cosa imparerai

Diventare un operatore addetto alla vendita non si limita all'organizzazione del negozio e alla vendita dei prodotti o dei servizi: dovrai imparare a consigliare senza imporre, a vendere senza invadere, a gestire il rapporto con colleghi e datori di lavoro in armonia, organizzando il negozio e il magazzino. Supporterai il cliente nelle diverse fasi decisionali pre-acquisto rispondendo alle sue esigenze, fornendo assistenza e collaborando nell'evasione dei reclami. Imparerai ad anticipare le tendenze per accontentare una clientela sempre più esigente, che si fiderà del tuo consiglio e della tua professionalità.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio visual merchandising
- o Laboratorio tecniche di vendita
- o Laboratorio Informatica e digital media



Dove potresti lavorare

Negozi, Imprese commerciali e catene della grande distribuzione.



THIENE

Settore Benessere Estetista

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	-
Lingua Inglese	2	2	2	-
Storia e società	2	1	-	-
Diritto ed economia	-	2	2	-
Matematica	2	2	2	-
Informatica	2	2	-	-
Scienze integrate	2	2	1	-
Cosmetologia e dermatologia	2	1	1	-
Fisiologia e anatomia	2	2	2	-
Alimentazione	2	1	1	-
Etica professionale	1	-	-	-
Psicologia e comunicazione	-	2	2	-
Laboratorio di estetica	7	5	4	-
Tecnica commerciale	-	-	2	-
Gestione, promozione e sviluppo dell'attività	-	-	-	5
Organizzazione l'ambiente di lavoro	-	-	-	1
Analisi delle caratteristiche e dello stato della pelle	-	-	-	3
Valutare il trattamento per attenuare gli inestetismi	-	-	-	3
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

Stage (ore annuali)

160 280

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

600

In definizione

L'estetista ha competenze professionali nell'esecuzione di trattamenti per migliorare e proteggere l'aspetto della persona: pelle, mani e piedi, trucco e pulizia del viso, manicure e pedicure, epilazione e depilazione, massaggio estetico. Conosce ed applica prodotti cosmetici e di make-up.

Cosa studierai

Docenti professionisti di fisiologia, anatomia, dermatologia, cosmetologia, psicologia, estetiste e truccatori di comprovata esperienza, ti forniranno tutti gli strumenti e i contenuti didattici per acquisire le migliori metodologie e competenze per la cura della bellezza, del corpo e del benessere della persona.

Oltre alle tecniche basilari imparate in aula, molto spazio sarà affidato alla parte pratica ed allo stage per acquisire una perfetta padronanza dei trattamenti estetici e un'efficace sensibilità operativa.

Cosa imparerai

Imparerai le migliori tecniche di bellezza, ma anche le norme sulla sicurezza, l'anatomia e l'alimentazione.

Acquisirai una professionalità riconosciuta e al passo con le tendenze dell'estetica, per lo sviluppo delle tue capacità e inclinazioni nel pieno rispetto delle norme igieniche e di sicurezza e dell'etica professionale.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di estetica e trucco
- o Cosmetologia e dermatologia



Dove potresti lavorare

Lavorerai presso centri estetici, istituti di bellezza, spa e beauty farm, centri termali e palestre, villaggi turistici e navi da crociera.



THIENE

Settore Meccanico

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2
Storia e società	2	1	-	1
Diritto ed economia	-	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica/ Cultura digitale	2	2	-	1
Scienze integrate	2	2	1	-
Tecnologia e disegno	5	2	2	-
CAD-CAM	-	-	3	1
Laboratorio CNC	-	4	3	3
Laboratorio meccanico	9	7	4	-
Progettazione	-	-	-	2
Gestione processi produttivi	-	-	-	1
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

Stage (ore annuali)

160 280

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

500

In definizione

L'operatore o tecnico meccanico gestisce i processi di produzione nelle aziende metalmeccaniche. Progetta e realizza pezzi meccanici, controllando e verificando la conformità delle lavorazioni. Entrerai nel mondo del lavoro con una qualifica professionale valida per questo settore, uno dei più attivi della nostra Regione.

Cosa studierai

Come operatore meccanico sarai in grado di interpretare i disegni tecnici per costruire, assemblare e revisionare i pezzi di ogni parte meccanica. Ti insegneremo a destreggiarti su macchine utensili tradizionali, automatiche, semi-automatiche e a controllo numerico, in modo da essere pronto per lavorare in aziende di ogni dimensione.

Cosa imparerai

Non dovrai solo eseguire lavori previsti da uno schema, ma imparerai a realizzare manufatti utilizzando le moderne tecniche di programmazione CAD e lavorazione CAM.

Grazie alle conoscenze acquisite, potrai ricoprire mansioni qualificate: sarai infatti in grado di operare con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con una responsabilità conforme alle procedure di lavoro definite da standard aziendali.

Una competenza che non dimentica la sicurezza: durante il percorso di studi imparerai anche ad applicare comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche vigenti.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio meccanico
- o Automazione industriale
- o Laboratorio macchine CNC
- o Stampante 3D e incisore e taglio laser



Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come dipendente in imprese del settore metalmeccanico di ogni dimensione, lavorando all'interno di un gruppo di lavoro su linee di produzione o su singole postazioni. Potresti lavorare anche come disegnatore CAD e programmatore CAM nel reparto tecnico.



THIENE

Settore Elettrico

Durata - 3 anni + 1 + 1



codice AOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione
Lingua Inglese
Storia e società
Diritto ed economia
Matematica
Informatica/ Cultura digitale
Scienze integrate
Tecnologia e disegno CAD
Laboratorio elettrico/domotica
Elettrotecnica
Automazione industriale e PLC
Pneumatica
Elettronica
Progettazione
Tecniche di approvvigionamento
Sicurezza, Qualità e Ambiente
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	1	-	1	
	-	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	1	
	2	2	1	-	
	4	2	2	1	
	9	5	5	3	
	1	1	-	-	
	-	1	3	-	
	-	2	-	-	
	-	-	2	-	
	-	-	-	2	
	-	-	-	1	
	1	1	1	1	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
	160	280			

In definizione

500

Una formazione professionale in cui l'operatore o tecnico elettrico ha competenze sia nell'ambito degli impianti civili che industriali. Un mestiere che interseca competenze e saperi utili nei mercati elettrici, dell'automazione, della refrigerazione e della domotica.

Cosa studierai

Come operatore elettrico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali, con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Avrai le basi di domotica per gestire l'automazione di sistemi di nuova generazione che permettono di amministrare, controllare e comandare i dispositivi elettronici più disparati: luci, antifurti, sistemi di videosorveglianza e molto altro.

Cosa imparerai

Come in una vera e propria palestra tecnologica testerai i tuoi elaborati su postazioni tecnologicamente avanzate. Imparerai ad eseguire in autonomia quadri elettrici così da poter essere inserito nel mercato del lavoro per l'esecuzione di impianti industriali e civili.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettronico
- o Laboratorio elettrico/domotica
- o Automazione industriale e PLC



Dove potresti lavorare

Un lavoro trasversale che ti darà le competenze adeguate per produrre e progettare impianti elettrici per le abitazioni e per le industrie, lavorare come dipendente per le imprese o in autonomia come libero professionista.



THIENE

Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni + 1 + 1



codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006203 - 25/10/2021 - A.12 - E

	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana	3	3	2	2	
Lingua Inglese	2	3	2	3	
Storia e società	2	1	-	-	
Geografia e cultura del territorio	1	1	1	-	
Scienze Integrate	2	2	-	-	
Sicurezza qualità ambiente	2	2	2	-	
Diritto ed Economia	1	2	2	2	
Informatica e cultura digitale	1	-	-	1	
Matematica	2	2	1	-	
Scienze applicate	-	-	-	2	
Matematica applicata	-	-	-	2	
Laboratorio di pasticceria	7	7	8	5	
Laboratorio di panificazione	7	7	6	1	
Laboratorio di pizzeria	-	1	2	-	
Tecniche di organizzazione	-	-	-	1	
Sicurezza e igiene	-	-	-	2	
Tecnica di comunicazione	-	-	-	2	
Tecniche di laboratorio	-	-	-	2	
Tecniche di gestione della qualità	-	-	-	1	
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	
Educazione motoria	2	2	2	-	
Religione cattolica	1	1	1	1	
Stage (ore annuali)		160	280		
Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)				500	

In definizione

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	3	3	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2
Storia e società	2	1	-	2
Geografia turistica- enogastronomica	1	1	1	1
Sicurezza ambiente	1	1	1	1
Scienze Integrate	2	2	-	2
Diritto ed Economia	1	2	2	1
Informatica	1	-	-	-
Matematica	2	2	1	2
Laboratorio di cucina	8	8	14	6
Laboratorio di sala e bar	8	8	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	2	2	2	-
Religione cattolica	1	1	1	1

Stage (ore annuali)

160 280

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

500

In definizione

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 perchè 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
 Storia e società
 Geografia turistica - enogastronomica
 Sicurezza ambiente
 Scienze Integrate
 Diritto ed Economia
 Informatica
 Matematica
 Laboratorio di cucina
 Laboratorio di sala e bar
 Accompagnamento al lavoro
 Educazione alla cittadinanza
 Educazione motoria
 Religione cattolica

Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:
 applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	1	-	2	
	1	1	1	1	
	1	1	1	1	
	2	2	2	2	
	1	2	2	1	
	1	-	-	-	
	2	2	1	2	
	8	8	-	-	
	8	8	14	6	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	2	2	2	-	
	1	1	1	1	
	160	280			
				500	

In definizione

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

I percorsi sono gratuiti perché realizzati con risorse a valere sul Programma Operativo Regionale cofinanziato con il Fondo Sociale Europeo 2014-2020 di Regione del Veneto. Per maggiori informazioni visitare il sito www.regione.veneto.it/fse-fondo-sociale-europeo

Finanziamenti

VICENZA

Interventi di 1° anno: DGR 695/2021 – Decreto di approvazione n.947 del 06/08/2021 – Codice progetto 325-0012-695-2021 – Finanziamento € 461.815,00.
 Interventi di 2° anno: DGR 696/2021 – Decreto di approvazione n. 953 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0012-431-2021 – Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 554.178,00.
 Interventi di 3° anno: DGR 697/21 – Decreto di approvazione n. 955 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0012-697-2021 - Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 554.178,00.
 Interventi di 4° anno: DGR 698/21 – Decreto di approvazione n. 957 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0008-698-2021 e 325-0009-698-2021 – Finanziamento € 145.712,00.

THIENE

Interventi di 1° anno comparti vari: DGR 695/2021 – Decreto di approvazione n.947 del 06/08/2021 – Codice progetto 325-0008-695-2021 e 325-0017-695-2021 – Finanziamento € 461.815,00. Interventi di 1° anno benessere: DGR 695/2021 – Decreto di approvazione n.948 del 06/08/2021 – Codice progetto 325-0003-695-2021 – Finanziamento € 85.991,00. Interventi di 2° anno comparti vari: DGR 696/2021 – Decreto di approvazione n. 953 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0008-696-2021 e 325-0017-696-2021 – Interventi cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 461.815,00. Interventi di 2° anno benessere: DGR 696/2021 – Decreto di approvazione n. 951 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0003-696-2021 – Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 85.991,00. Interventi di 3° anno comparti vari: DGR 697/2021 – Decreto di approvazione n. 955 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0008-697-2021 - Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 461.815,00. Interventi di 3° anno benessere: DGR 697/2021 – Decreto di approvazione n. 954 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0003-697-2021 – Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 85.991,00. Interventi di 4° anno: DGR 698/21 – Decreto di approvazione n. 957 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0004-698-2021 – Finanziamento € 72.856,00.

TONEZZA

Interventi di 1° anno: DGR 695/2021 – Decreto di approvazione n.947 del 06/08/2021 – Codice progetto 325-0009-695-2021 – Finanziamento € 420.932,00.
 Interventi di 2° anno: DGR 696/2021 – Decreto di approvazione n. 953 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0009-696-2021 – Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 309.459,00.
 Interventi di 3° anno: DGR 697/21 – Decreto di approvazione n. 955 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0009-697-2021 - Intervento cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, nell'ambito del Programma Operativo 2014-2020 della Regione Veneto – Finanziamento € 304.779,00.
 Interventi di 4° anno: DGR 698/21 – Decreto di approvazione n. 957 del 06/08/2021 – Codice Progetto 325-0005-698-2021 – Finanziamento € 72.856,00

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, 60

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
 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



POR FSE 2014-2020
 REGIONE DEL VENETO





veneto.engim.org



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Altre sedi in Veneto

