

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

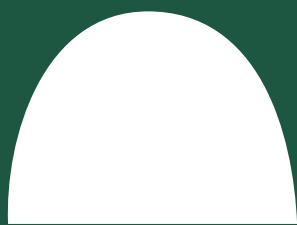


Regione
Lombardia

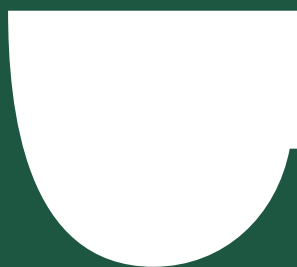


POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Fondazione Enaip Lombardia



Corsi di Formazione Professionale
leFP - Triennali e quarta annualità



Orientamento Iscrizioni corsi 2022/23

ENAIPI VIMERCATE

www.enaip Lombardia.eu

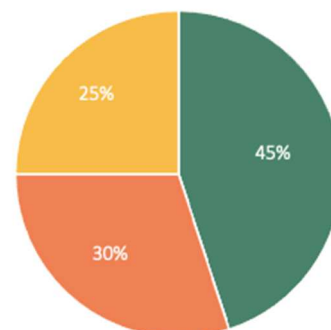
Istruzione e Formazione Professionale leFP

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.

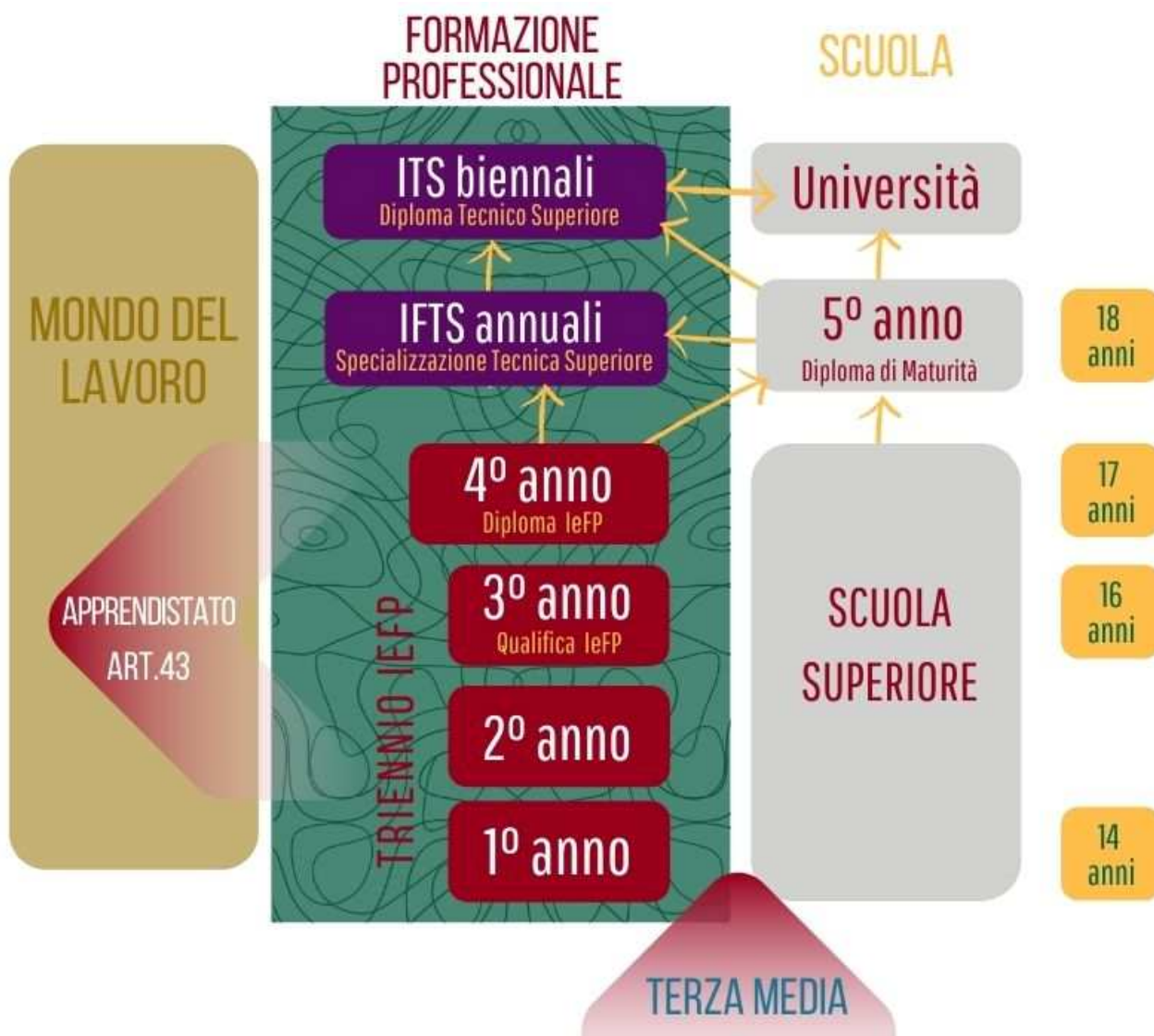
TIROCINIO/STAGE: dal 2° anno, ogni allievo svolgerà uno stage in azienda per un periodo di circa 2 mesi al secondo anno e di circa 4 mesi il terzo anno (alternanza scuola/lavoro)

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 IeFP

RISTORAZIONE & SALA BAR	6
RISTORAZIONE & CUCINA	7
ESTETICA & BENESSERE.....	8
ACCONCIATURA & HAIRSTYLE.....	9
RISTORAZIONE & SALA BAR – Percorso Personalizzato Allievi Disabili.....	10

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.)

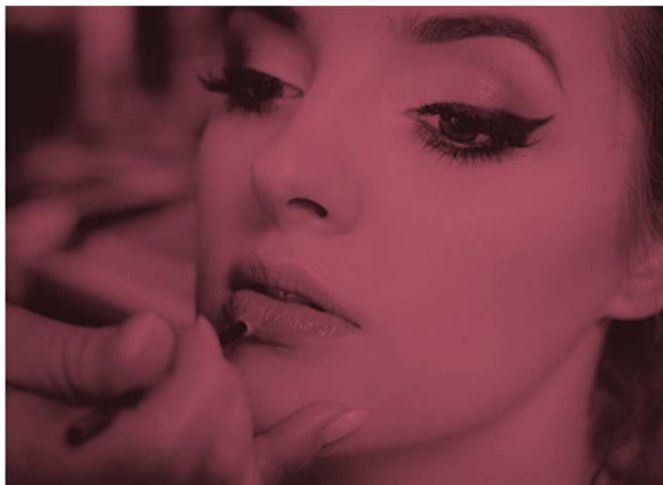
Collaborazione alla preparazione, decorazione e presentazione dei piatti

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.

ESTETICA & BENESSERE



ESTETICA & BENESSERE

OPERATORE DEL BENESSERE ED EROGAZIONE DI TRATTAMENTI ESTETICI
TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

Questo corso insegna a coltivare l'unicità, attraverso la cura del proprio corpo e il benessere di sentirsi sempre al meglio, nel rispetto delle caratteristiche estetiche e fisiche di ognuno.

COSA SI IMPARA

Come valorizzare l'aspetto fisico e a consigliare per il meglio chi ricerca il proprio benessere. Manicure, pedicure, epilazione, trattamenti viso e corpo, makeup... tutto ciò che può contribuire all'estetica e alla bellezza, all'equilibrio e all'armonia della persona.

Competenze per operare nel settore dei trattamenti estetici, utilizzo di tecniche e prodotti di bellezza innovative. Norme di igiene da adottare per la propria sicurezza e per quella dei clienti. Conoscenze necessarie per la conduzione del negozio (ordini e conservazione dei prodotti) e la gestione contabile (cassa e tenuta registri).

... in particolare

Pulizia e igiene della persona e dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza

Esecuzione dei trattamenti utilizzando le attrezzature e i cosmetici necessari

Utilizzo di attrezzature meccaniche ed elettriche per l'esecuzione di trattamenti estetici

Attività contabile e amministrativa per l'emissione della documentazione fiscale necessaria per legge

SBOCCHI PROFESSIONALI

Istituti di bellezza, parrucchieri con estetica, studi specializzati, laboratori di estetica, centri benessere, centri fitness e di massaggio. Una volta maturata l'esperienza necessaria sarà possibile aprire una propria attività imprenditoriale.

ACCONCIATURA & HAIRSTYLE



ACCONCIATURA & HAIRSTYLE

OPERATORE DEL BENESSERE ED EROGAZIONE DI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA
TECNICO DELL'ACCONCIATURA

Oggi la bellezza significa anche esprimere personalità. Questo corso insegna a valorizzare la persona anche attraverso la creatività di un'acconciatura e la competenza per prendersi cura dei capelli.

COSA SI IMPARA

Come prendersi cura del capello e a realizzare acconciature, tagli e cambi look per assecondare il cliente nel suo desiderio di apparire al meglio. Le basi per gestire il negozio di parrucchiere: dagli acquisti dei prodotti alla gestione della cassa, dalla tenuta dei registri al rispetto delle norme specifiche.

Grande attenzione al taglio dei capelli con diverse tecniche, classiche e moderne, la schiaritura, la colorazione, come creare shatush, meches, colpi di sole e tutto ciò che rappresenta i trend per i clienti di ogni età. Come è possibile utilizzare al meglio strumenti e attrezzature, anche in vista dell'apertura di un proprio salone.

...in particolare

Trattamenti e cura dei capelli

Pulizia e l'igiene della persona e dell'ambiente di lavoro

Taglio dei capelli con diverse tecniche (classiche e moderne), con uso di forbici e di rasoi, schiaritura, colorazione, meches e colpi di sole

Tecniche di messa in piega temporanea o permanente

Funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

Operazioni di cassa e di archiviazione della documentazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

Sono possibili sbocchi professionali presso parrucchieri e saloni di acconciatura e nelle attività dedicate alla cura della persona e all'estetica, come SPA e centri benessere. Una volta maturata l'esperienza necessaria sarà possibile aprire una propria attività imprenditoriale.

PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI

Enaip Lombardia propone - per gli allievi diversamente abili, che per caratteristiche, non troverebbero condizioni di successo formativo, all'interno dei tradizionali percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, Percorsi Formativi Personalizzati (PPD), improntati sullo sviluppo delle competenze potenziali attraverso laboratori esperienziali e una didattica potenziata.

Sono rivolti a sviluppare e potenziare le capacità cognitive, le conoscenze, le competenze professionali e le abilità possedute dagli studenti, nonché a favorire il loro inserimento socio-lavorativo e, inoltre, garantiscono l'assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione professionale.

Hanno una durata massima di tre anni cui eventualmente può seguire un anno integrativo nel caso in cui lo studente non abbia raggiunto gli obiettivi previsti dalla progettazione del percorso. Inoltre, parallelamente alla crescita psico-fisica dell'alunno e delle sue competenze e abilità, saranno attivati tirocini e stage creando quindi spazi per l'alternanza scuola lavoro e favorire così l'autonomia degli allievi.



RISTORAZIONE & SALA BAR – Percorso Personalizzato Allievi Disabili

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE E ALLESTIMENTO SALA / SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

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.

OPEN DAY 2021/22

Open Day

Sabato 23 ottobre - dalle 10.00 alle 12.00

Domenica 21 novembre - dalle 10.00 alle 12.00

Sabato 11 dicembre- dalle 14.00 alle 17.00

Domenica 16 gennaio - dalle 10.00 alle 12.00

Virtual Day

martedì 26 ottobre dalle 17.00

mercoledì 24 novembre dalle 17.00

mercoledì 15 dicembre dalle 17.00

Gli Open Day si svolgeranno nelle due sedi della scuola:

- *Ristorazione (corsi Cucina e Sala Bar): via degli Atleti - Laboratori*
 - *Estetica: sede principale di Via Dozio*
- per partecipare e registrarsi collegarsi al sito enaiplombardia.eu*



v. Dozio 5/7 - Laboratori v. degli Atleti
20871 – Vimercate (MB)
039 669294
vimercate@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