

operatore del benessere - acconciatura



Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

Obiettivi: Il corso fornisce le competenze necessarie per **eseguire in autonomia trattamenti e servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli**, ivi compresi i trattamenti tricologici nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare. Propone e realizza per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture.



Sbocchi occupazionali: L'allievo diplomato esercita la professione come dipendente di istituti di bellezza, imprese di acconciatura e aziende specializzate del settore.

PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DISABILI

Corsi di: OPERATORE della TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE PANIFICATORE PASTICCERE



Durata del corso: triennale

Utenti: Il progetto si rivolge ad allievi con disabilità certificata (verbale di accertamento) che hanno concluso la scuola secondaria di primo grado.

Obiettivi: I percorsi offrono agli allievi la possibilità di **sviluppare ed incrementare autonomie, acquisire reali e specifiche capacità personali e competenze professionali, promuovendo l'integrazione sociale e l'inserimento lavorativo**. Sono previste 835 ore annue, con l'attivazione dello stage per un monte ore propedeutico all'inserimento lavorativo. Il gruppo classe è composto da un numero di 12 allievi max.

Il Percorso si caratterizza nel prevedere una programmazione individualizzata: per ogni corsista si stabiliscono obiettivi educativi e didattici legati ad un più ampio progetto di vita condiviso con l'allievo, con la famiglia ed i Servizi del territorio.

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA
SEDE DI SARONNO

IAL è un Ente Nazionale di Formazione Professionale senza scopo di lucro. Fondato nel 1955 è presente sull'intero territorio nazionale e nell'ambito della Regione Lombardia eroga i propri servizi attraverso 12 centri di Formazione Professionale nelle province di Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Varese.

In provincia di Varese l'attività formativa di **IAL Lombardia** è effettuata attraverso il Centro di Saronno, che ha iniziato ad erogare i propri servizi nel 1972, con corsi serali per lavoratori ed apprendisti. A partire dal 1980 il Centro ha iniziato a gestire in convenzione con la Regione Lombardia corsi biennali di qualifica professionale dopo la terza media nel settore meccanico, elettrico e successivamente in quello alimentare.

In questi 40 anni di attività oltre 3.000 ragazzi e ragazze hanno frequentato i corsi del **Centro IAL di Saronno**, diplomandosi con successo.

Il **Centro IAL di Saronno** ha sempre dedicato particolare attenzione agli allievi disabili. A partire dal 1989 è stato istituito un corso specifico di durata quadriennale, che ha consentito ad oltre 150 allievi disabili di diplomarsi e di inserirsi con successo nel mondo lavorativo.

IAL Saronno rappresenta quindi un ente "storico" della Formazione Professionale in Provincia di Varese. La significativa esperienza progettuale, didattica, gestionale nel settore della formazione dopo la media inferiore, ha permesso al nostro Centro di partecipare alla prima sperimentazione dei percorsi di qualifica triennali, gestita dalla Regione Lombardia e dal Ministero dell'Istruzione, che ha anticipato l'attuale riforma della scuola media superiore.

IAL Lombardia è ente accreditato presso la Regione Lombardia per l'erogazione dei corsi di qualifica per l'assolvimento del diritto/dovere di istruzione e formazione.

IAL LOMBARDIA e tutti i suoi Centri sono certificati ISO 9001:2008 presso l'Istituto CISQ



IAL LOMBARDIA - Sede di SARONNO

Via Carlo Marx, 1 - 21047 Saronno (VA)

Tel. 02 96702399 - Fax 02 9605138 - E-mail: segreteria@ialsaronno.it - www.ialombardia.it

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA
SEDE DI SARONNO

Insegniamo a saper fare

CORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA

PERCORSI PERSONALIZZATI RIVOLTI AD ALLIEVI DISABILI

OPEN DAY

sabato 17 novembre 2018 dalle ore 9.00 alle ore 12.00

sabato 15 dicembre 2018 dalle ore 9.00 alle ore 12.00

sabato 12 gennaio 2019 dalle ore 9.00 alle ore 12.00

OPEN LAB

(possibilità di sperimentare le attività professionali in laboratorio)

Martedì 20 novembre 2018 dalle 15.00 alle 16.30

Martedì 19 dicembre dalle 15.00 alle 16.30

Martedì 15 gennaio 2019 15.00 alle 16.30

da prenotare allo 02 96702399

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

AZZO SCOLASTICO 2019/20

NUOVE MODALITA' FORMATIVE

PER GLI ALLIEVI ISCRITTI AI PERCORSI TRIENNALI DI QUALIFICA PROFESSIONALE E AL QUARTO ANNO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

L'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il percorso formativo è ripartito al 50% tra attività scolastica e **tirocinio curriculare** presso l'azienda, con la quale viene preventivamente concordato il piano formativo individuale e i tempi di presenza in azienda.

Il tirocinio curriculare non ha **nessun costo** a carico dell'azienda.

Inoltre, al termine del percorso scolastico IAL Lombardia può garantire la continuazione dell'esperienza lavorativa anche presso la stessa azienda, attivando un tirocinio con il programma Garanzia Giovani.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO IN APPRENDISTATO

Le modalità formative dell'alternanza possono essere utilizzate anche per giovani assunti con contratto di apprendistato. Le cui modalità sono di seguito descritte:

L'assunzione in apprendistato può avvenire in qualunque momento, anche durante l'anno formativo e permette all'allievo assunto, di continuare il percorso di qualifica o diploma professionale con le stesse modalità dell'alternanza.

L'assunzione in apprendistato permette viceversa all'azienda di poter utilizzare il giovane a tempo pieno (a completamento del monte ore formativo) e nei periodi di inattività didattica (vacanze scolastiche, mesi estivi, ecc.)



operatore della trasformazione agro-alimentare panificazione e pasticceria



Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

Obiettivi: Il corso fornisce le competenze necessarie per giungere, attraverso l'impiego delle tecniche adeguate, alla **realizzazione di ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria**, insieme con la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con l'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.



Sbocchi occupazionali: Al termine del corso di formazione i diplomati potranno trovare impiego in **aziende artigiane ed industriali del settore panificazione e pasticceria e della grande distribuzione.**

operatore alla riparazione dei veicoli a motore riparazione di sistemi del veicolo

Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

Obiettivi: Il corso forma figure professionali in grado di effettuare **operazioni di manutenzione e riparazione dei principali gruppi meccanici di un autoveicolo** (sistemi di alimentazione, accensione, distribuzione e trasmissione). Al termine del corso l'allievo sarà in grado di **riconoscere le anomalie, partendo da un'analisi preliminare e dalla prova su strada del mezzo.**

Sbocchi occupazionali: L'allievo diplomato opera nei **reparti manutenzione e riparazione di concessionarie ed autofficine.**



operatore della ristorazione - preparazione pasti

Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

Obiettivi: Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria**, fornendo le competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.

Sbocchi occupazionali: L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del **settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service)** e della **grande distribuzione (reparti gastronomia).**



operatore della ristorazione - servizi di sala bar

Durata del corso: triennale (2970 ore totali)

Obiettivi: Il corso forma figure professionali in grado di svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, **la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar.** Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione giornaliera della sala da ristorazione e del bar, il rapporto con la clientela, e, su indicazione del responsabile aziendale, saprà portare a termine commesse più elaborate, lavorando a un livello operativo-esecutivo.

Sbocchi occupazionali: L'allievo diplomato si inserisce in **aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc.)** e in **esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche...).**

