



SEDE DI **SARONNO**

**ial**

INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO

LOMBARDIA

# INSEGNIAMO A SAPER FARE

**CORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA  
PERCORSI PERSONALIZZATI RIVOLTI AD ALLIEVI DISABILI**

## OPEN DAY SARONNO

**Sabato 7 Novembre 2020**

**Sabato 28 Novembre 2020**

**Sabato 12 Dicembre 2020**

**Sabato 16 gennaio 2021**

dalle ore 9.00 alle ore 12.00\*

In caso di impossibilità allo svolgimento di tali iniziative in presenza, l'open day verrà svolto in modalità a distanza. In fase di prenotazione, vi verrà comunicato il link da utilizzare in tale eventualità.

## SPORTELLO ORIENTAMENTO

è attivo lo sportello di orientamento ogni giovedì dalle ore 14.00 alle 17.00\*.

**\*È necessaria la prenotazione**

tel. 02 96702399

sede.saronno@ialombardia.it

**ANNO SCOLASTICO 2021/22**



# NUOVE MODALITÀ 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.)



**ial**

INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO

LOMBARDIA



## OPERATORE DEL BENESSERE

### Erogazione dei trattamenti di 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.

**SBOCCHI PROFESSIONALI** L'allievo diplomato esercita la professione come dipendente di istituti di bellezza, imprese di acconciatura e aziende specializzate del settore.

## OPERATORE DEL BENESSERE

### Erogazione dei servizi di trattamento estetico

**DURATA DEL CORSO** Triennale (2970 ore totali).

**OBIETTIVI** Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire in autonomia trattamenti e servizi volti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'applicazione di trattamenti estetici di base, ivi compresi i servizi, relativi al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI** L'allievo qualificato esercita la professione come dipendente e/o collaboratore di saloni di bellezza, imprese e aziende specializzate nel settore.



## OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE - Manutenzione e riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici

**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 delle parti e dei sistemi meccanici e meccatronici del veicolo a propulsione termica, ibrida ed elettrica.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI** L'allievo diplomato opera nei reparti manutenzione e riparazione di concessionarie ed autofficine.



## OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

**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 DELLA RISTORAZIONE Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

**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 gastronomici).



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

### Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

**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).

## PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DISABILI

### CORSI DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

#### Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

**DURATA DEL CORSO** Triennale

**OBIETTIVI** 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.**





INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO

LOMBARDIA

Ial è l'Ente di Formazione costituito nel 1955 per favorire l'inserimento dei giovani nel mercato del lavoro e per rispondere alle esigenze di crescita professionale dei lavoratori. Nel corso degli anni ha elaborato, in linea con i principali orientamenti europei in materia di sviluppo dell'occupazione, l'idea di formazione intesa come strumento decisivo per il miglioramento e l'accrescimento delle capacità dei lavoratori e delle lavoratrici. L'attuale scenario economico e sociale e gli sviluppi del mercato del lavoro richiedono sempre più competenze e flessibilità. In questa prospettiva IAL realizza, attraverso finanziamenti pubblici e privati, azioni formative in grado di agevolare il passaggio dal sistema della formazione alla realtà lavorativa e percorsi mirati all'adeguamento delle competenze in un'ottica di formazione per tutto l'arco della vita.

Oggi IAL è uno degli istituti di formazione più grandi d'Europa.

**IAL Lombardia**, con quattordici sedi dislocate su tutto il territorio lombardo, è l'Ente accreditato dalla Regione Lombardia per l'obbligo formativo, per le attività di formazione superiore, continua e permanente, per i servizi di orientamento e di accompagnamento al lavoro.

**IAL** realizza inoltre interventi di consulenza e di formazione progettati in relazione alle specifiche esigenze delle imprese.

**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](mailto:segreteria@ialsaronno.it) • [www.ialombardia.it](http://www.ialombardia.it)