

Partecipazioni a eventi



... vi aspettiamo!

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA
SEDE DI LEGNANO

Chi è IAL

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 nove sedi dislocate su tutto il territorio lombardo, è 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 LEGNANO
Via R. Cuttica, 1 - 20025 Legnano (VA)
Tel. 0331 428011 - E-mail: sede.legnano@ialombardia.it - www.ialombardia.it

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA
SEDE DI LEGNANO

Insegniamo a saper fare

- CORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA**
 - Operatore della trasformazione agro-alimentare panificatore pasticcere
 - Operatore della ristorazione-preparazione pasti
 - Operatore della ristorazione-servizi di sala bar
- PERCORSI PERSONALIZZATI RIVOLTI AD ALLEVI DISABILI**
 - Operatore della trasformazione agro-alimentare panificatore pasticcere



OPEN DAY

26 ottobre 2019
dalle 9,00 alle 12,00
30 novembre 2019
dalle 9,00 alle 12,00

OPEN LAB

solo suprenotazione telefonica
9 novembre 2019
dalle 9,00 alle 12,00
7 dicembre 2019
dalle 9,00 alle 12,00

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



AVERE UN SUPPORTO CONCRETO

I corsi IAL ti consentiranno di:

- **Personalizzare il tuo piano di studi** a seconda dei tuoi bisogni ed attitudini
- Essere supportato lungo il tuo percorso formativo da figure esperte: **un tutor**, che avrà il compito di **aiutarti nel percorso di apprendimento**, e **un orientatore**, che avrà il compito di **aiutarti nelle tue scelte professionali**.
- **Sperimentare direttamente la tua futura professione attraverso esperienze lavorative in azienda**, che arricchiranno la tua formazione.
- Ricevere un **aiuto concreto** anche **nella ricerca attiva di un lavoro**.

tabella aree corso triennio

Area
Area linguaggi
Area storico-socio-economica
Area matematico-scientifica
Area tecnologica
Religione cattolica-etica
Area tecnico-professionale
Area stage
Attività motoria

sviluppo degli studi

Terminato il terzo anno e ottenuta la qualifica è possibile cercare lavoro oppure continuare gli studi iscrivendosi al IV anno che consente di conseguire il Diploma di Tecnico, equivalente al IV livello di qualificazione europeo (EQF). Successivamente è possibile iscriversi al V anno per l'acquisizione del Diploma di Maturità di Istruzione Professionale che permette l'accesso all'Università.

Scegliendo IAL puoi anche contare su una serie di **ulteriori strumenti a sostegno del tuo successo formativo**, come:

- **Il portfolio delle competenze personali**, strumento in grado di certificare ed assicurare il riconoscimento dei crediti per accedere ai diplomi di qualifica e di maturità, e delle competenze per l'ingresso nel mondo del lavoro;
- **Lo sportello psicologico**, che si pone quale aiuto gratuito a favore di chiunque ne manifesti il bisogno;
- **I docenti di sostegno**, che hanno il compito di favorire l'inserimento ed il supporto agli allievi disabili;
- **Il responsabile DSA**, che ha il compito di favorire l'inserimento ed il supporto agli allievi DSA;
- **Laboratori attrezzati con risorse strutturali e tecnologiche di ultima generazione** (un laboratorio informatico attrezzato con PC di ultima generazione, un laboratorio di panetteria/pasticceria, un laboratorio di cucina, un laboratorio di sala bar).

operatore della trasformazione agro-alimentare panificazione e pasticceria



Durata del corso: Triennale (2970 ore totali di cui 915 in stage).

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 stage 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 pasti

Durata del corso: Triennale (2970 ore totali di cui 915 in stage).

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 di cui 915 in stage).

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 trasformazione agro-alimentare - panificazione e pasticceria

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.