REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Corsi di formazione professionale

LA SCUOLA PER ME

OPEN DAY

Vieni a vedere la nostra scuola

13 - 27 NOVEMBRE,
18 DICEMBRE
(dalle ore 9 alle ore 12)

OPEN LAB

Vieni a vedere i nostri laboratori

16 - 29 NOVEMBRE,
21 DICEMBRE
(dalle ore 15 alle ore 16,30)

ial LOMBARDIA

ANNO SCOLASTICO
2022-23

SARONNO

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

I corsi di Istruzione e Formazione Professionale di IAL Lombardia si articolano in percorsi di carattere teorico e pratico; prevedono per tutti gli allievi un periodo di tirocinio presso aziende del settore con le modalità dell'alternanza scuola/lavoro, offrendo così l'opportunità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e di accrescere la propria professionalità.

- Cucina
- Sala / Bar
- Pasticceria / Panificazione
- Meccanica
- Acconciatura
- Estetica
- Grafica
- Turismo
- Legno Arredo Design

SPORTELLO ORIENTAMENTO

In tutte le sedi di IAL Lombardia è operativo uno "sportello orientamento" a disposizione di studenti e famiglie. Attraverso un colloquio personalizzato, un esperto aiuta i ragazzi a risolvere i dubbi su quale percorso formativo intraprendere, valutando con loro aspirazioni, interessi e capacità.

Il servizio è gratuito. Va prenotato telefonando o mandando una mail.

IAL BRESCIA	sede.brescia@ialombardia.it	030 2893811
IAL COMO	sede.como@ialombardia.it	031 3371769
IAL CREMONA	sede.cremona@ialombardia.it	0372 36450
IAL GRAVEDONA	sede.gravedona@ialombardia.it	0344 89208
IAL LEGNANO	sede.legnano@ialombardia.it	0331 428011
IAL SARONNO	sede.saronno@ialombardia.it	02 96702399 - 02 96367204
IAL VIADANA	sede.viadana@ialombardia.it	0375 833668

CUCINA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI
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.

DOVE TROVERAI LAVORO
L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	70	45	45
di base	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
Competenze	Scienze dell'alimentazione	81	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di
SARONNO, LEGNANO E VIADANA

IAL Lombardia

MECCANICA

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE

Manutenzione e riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali in grado di **conoscere e riparare le parti e dei sistemi meccanici e meccatronici del veicolo** a propulsione termica, ibrida ed elettrica.

DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo diplomato opera nei reparti manutenzione e riparazione di concessionarie ed autofficine. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	70	45	45
di base	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
Competenze	Motoristica	81	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di

SARONNO, CREMONA E VIADANA

ialombardia.it

PASTICCERIA / PANIFICAZIONE

OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso fornisce le competenze necessarie per la **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.

DOVE TROVERAI LAVORO

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. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	70	45	45
di base	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
Competenze	Scienze dell'alimentazione	81	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di

SARONNO E LEGNANO

GRAFICA

OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare prodotti e file per la pubblicazione cartacea e multimediale**, fornendo le competenze relative all'utilizzo di software professionali per la gestione della stampa, dell'allestimento e della produzione.

DOVE TROVERAI LAVORO

Il grafico ipermediale trova collocazione in agenzie pubblicitarie, case editrici, studi fotografici in qualità di fototipografo e fototecnico, con competenze per la realizzazione e gestione di canali multimediali come siti web, presentazioni video, e-book ed e-magazine. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	80	70	70
di base	Inglese	60	50	60
	Storia e Diritto	50	40	40
	Matematica e Scienze	95	95	95
	Informatica	60	60	50
	Personalizzazione	30	20	20
	Attività fisiche e motorie	24	30	20
	Etica	20	20	20
Competenze	Teoria Professionale	100	35	20
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	10	10	10
	Laboratorio Professionale	461	77	90
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**483**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di

CREMONA E VIADANA

ialombardia.it

SALA / BAR

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali per la **somministrazione e la vendita di alimenti e bevande**, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e preparazioni bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la sala da ristorazione, il bar e il rapporto con la clientela.

DOVE TROVERAI LAVORO

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).Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	70	45	45
di base	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
Competenze	Scienze dell'alimentazione	47	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	418	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di

SARONNO E LEGNANO

IAL Lombardia

ACCONCIATURA

OPERATORE DEL BENESSERE

Erogazione dei trattamenti di acconciatura

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

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 complementari, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare.

DOVE TROVERAI LAVORO

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

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	100	45	45
di base	Inglese	97	50	42
	Storia e Diritto	40	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	70	40	40
	Personalizzazione	50	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	34	20	20
Competenze	Teoria Professionale	175	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	296	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di

GRAVEDONA E SARONNO

ialombardia.it

ESTETICA

OPERATORE DEL BENESSERE
Erogazione dei trattamenti estetici

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire in autonomia **trattamenti e servizi volti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e 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.

DOVE TROVERAI LAVORO

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

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Italiano e Comunicazione	100	45	45
di base	Inglese	97	50	42
	Storia e Diritto	40	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	70	40	40
	Personalizzazione	50	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	34	20	20
Competenze	Teoria Professionale	175	65	60
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	296	218	145
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**425**	**495**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nelle sedi di
GRAVEDONA E SARONNO

IAL Lombardia

LEGNO ARREDO DESIGN

OPERATORE DEL LEGNO
Design d'arredo

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI
Acquisire la conoscenza di tecniche, materiali e finiture per essere in grado di svolgere l'assemblaggio di serramenti, prodotti di carpenteria e componenti di arredo, la realizzazione di disegni di arredo d'interni e di prototipi.

DOVE TROVERAI LAVORO
L'operatore del legno - design d'arredo trova lavoro nelle aziende del settore, negli studi professionali, spazi commerciali, punti vendita di mobili e complementi d'arredo.

annualità		1°	2°	3°
Competenze	Area linguistica	165	130	120
di base	Area matematico-scientifico-tecnologica	195	160	130
	Area storico-socio-economica	90	90	60
	Area laboratori espressivo/motorio	60	60	40
Competenze	Teoria Professionale	100	35	20
tecnico-professionali	Sicurezza e Igiene	10	10	10
	Laboratorio Professionale	461	77	90
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**250**	**490**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nella sede di
VIADANA

ialombardia.it

TURISMO

OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
Strutture ricettive

DURATA DEL CORSO **Triennale**

COSA IMPARERAI

Il corso fornisce competenze funzionali all'**operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia per le attività relative alla accoglienza, informazione e promozione** in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nell'evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.

DOVE TROVERAI LAVORO

A conclusione del percorso gli allievi possono lavorare in alberghi e strutture ricettive(attività di reception), campeggi (attività di accoglienza e amministrazione) attività di assistenza turistica (prenotazione e attività connesse).

annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano	99	70	60
	Inglese	60	60	60
	Geografia e Storia	30	26	22
	Economia e Diritto	30	26	22
	Matematica	99	70	60
	Scienze	66	50	22
	Informatica	66	50	44
	IRC	30	26	26
	Lab. Orientamento	20	-	-
	Attività fisiche e motorie	20	20	20
Competenze tecnico-professionali	Lab Turistico	120	90	90
	Sicurezza e Igiene	18	14	
	Competenze Professionali (varie)	332	278	234
	Totale ore annuali *	**990**	**990**	**990**
	di cui di stage		**210**	**330**

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

ial LOMBARDIA

questo corso lo trovi nella sede di
BRESCIA

IAL Lombardia

CORSI PER ALLIEVI DISABILI

IAL Lombardia mette a disposizione degli allievi disabili corsi personalizzati di formazione professionale nelle sedi di:

COMO
sede.como@ialombardia.it 031 3371769

CREMONA
sede.cremona@ialombardia.it 0372 36450

SARONNO
sede.saronno@ialombardia.it 02 96702399 / 96367204

LEGNANO
sede.legnano@ialombardia.it 0331 428011

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

IAL LOMBARDIA e tutti i suoi centri sono certificati ISO 9001:2015

CERTIFICAZIONE ANTIBULLISMO

NOVITÀ

IAL Lombardia ha ottenuto la **certificazione delle procedure e delle attività antibullismo** in base alla normativa UNI/PdR 42:2018.
Questo riconoscimento è rilasciato da un organismo autorizzato ed è il risultato di un audit in cui è stato analizzato tutto ciò che la scuola mette in atto per contrastare i fenomeni del bullismo e cyberbullismo.
Nel sito **ialombardia.it** è consultabile la documentazione di riferimento.

IAL SARONNO

Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)

sede.saronno@ialombardia.it
02 96702399 - 02 96367204