

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



LA SCUOLA PER ME

Corsi personalizzati

di formazione professionale
dopo la terza
media



ial
LOMBARDIA

COMO





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.

SPORTELLO ORIENTAMENTO

Nella sede di IAL Como 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. Prenota il tuo colloquio chiamando lo 031 3371769.

CUCINA



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

DURATA DEL CORSO Triennale,
possibilità di un ulteriore anno integrativo

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.

I CORSI PERSONALIZZATI IAL TI CONSENTIRANNO DI

- Prevedere una **programmazione individualizzata, a seconda dei tuoi bisogni e attitudini**, dove stabilire obiettivi educativi e didattici legati ad un più ampio progetto di vita condiviso con te, con la tua famiglia ed i Servizi del territorio.
- Sperimentare direttamente la tua futura professione attraverso **esperienze lavorative in azienda (stage)**, che arricchiranno la tua formazione a partire già dalla classe seconda.
- Ricevere un **aiuto concreto** anche nella **ricerca attiva di un lavoro**.

I percorsi offrono agli allievi la possibilità di sviluppare ed incrementare autonomie, acquisire reali e specifiche capacità personali e competenze professionali, promuovere l'integrazione sociale e l'inserimento lavorativo. Sono previste 881 ore annue, con l'attivazione di stage. Il gruppo classe è composto da un numero di 12-16 allievi max.



AREE SVILUPPO COMPETENZE E AUTONOMIE

Accoglienza - Orientamento - Autonomia - Organizzazione

Abilità Logico/Matematiche - Comunicazione - Inglese

Informatica - Laboratorio Multimediale

LABORATORI TRASVERSALI:

Assemblaggio - Ortoflorovivaismo - Manipolazione - Arteterapia - Teatro

MODULI:

Primo Soccorso - Educazione stradale - Sicurezza generale e specifica - HACCP - Igiene

LABORATORI D'INDIRIZZO:

Laboratorio Cucina

TOTALE 881 ORE ANNUALI*

*di cui è previsto uno stage di:
164 ore alla classe seconda
375 ore alla classe terza

Voglia di futuro

Da sempre è questo il cuore del mestiere dei formatori e degli educatori: fare spazio al cambiamento, rendere possibile il dispiegarsi della vocazione di ogni ragazza e di ogni ragazzo, ed accompagnare ognuno nella costruzione dei propri "attrezzi del mestiere".

Una parte molto importante della proposta formativa di IAL è costruita attorno al "lavoro"; ogni corso professionalizzante è realizzato assieme ai tanti imprenditori del nostro territorio che cercano giovani lavoratori da inserire nella propria azienda; grazie alla collaborazione con questi veri e propri partner formativi ogni percorso di studi concretizza un trasferimento di competenze reali, perché integra le nozioni e le attività scolastiche con la messa in opera, con il lavoro quotidiano a fianco di professionisti.

E in questo orientamento risiede la grande ricchezza della nostra scuola, un sistema maturo di alternanza scuola/lavoro fortemente radicato nel suo territorio e, per questo, ricco di opportunità che si traducono in risultati significativi: oltre il 70% degli allievi dei nostri corsi trovano un lavoro entro sei mesi dal termine degli studi, sempre più spesso nella stessa azienda nella quale hanno realizzato il loro percorso di studi.

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

IAL LOMBARDIA e tutti i suoi centri
sono certificati ISO 9001:2021

CERTIFICAZIONE ANTIBULLISMO



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.

COMO

Via Clerici, 1 22100 COMO
sede.como@ialombardia.it
031 3371769