

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



LA SCUOLA PER ME

Corsi di formazione professionale
dopo la terza media



ial
LOMBARDIA

LEGNANO





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.

Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno per il perfezionamento della preparazione tecnico professionale e, in particolare, delle competenze di:

- coordinamento/sorveglianza di attività svolte da altri,
- interrelazione con i fornitori,
- assunzione di responsabilità di carattere gestionale.

L'attestato di Diploma professionale quadriennale dà inoltre con la possibilità di accedere ai percorsi di formazione tecnica superiore IFTS e ITS.

SPORTELLO ORIENTAMENTO

Nella sede di IAL Legnano 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 0331 42 80 11.

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 di base | Italiano e Comunicazione | 70 | 45 | 45 |
| | 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 tecnico-professionali | Scienze dell'alimentazione | 81 | 65 | 60 |
| | 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

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 di base | Italiano e Comunicazione | 70 | 45 | 45 |
| | 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 tecnico-professionali | Scienze dell'alimentazione | 47 | 65 | 60 |
| | 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

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 di base | Italiano e Comunicazione | 70 | 45 | 45 |
| | 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 tecnico-professionali | Scienze dell'alimentazione | 81 | 65 | 60 |
| | 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

Lo spirito d'**iniziativa** dei **giovani** va sostenuto!

Ho desiderato fare il pasticciere fin da piccolo. Come molte altre scuole professionali, anche lo IAL era considerato un istituto frequentato da chi ha poca voglia di studiare, ma io non ci ho badato: mi sono iscritto, ho preso la qualifica biennale, ho lavorato per diverse pasticcerie e panetterie fino a quando sono tornato allo IAL per una collaborazione come tutor, poi come docente di pasticceria, fino ad arrivare ad occuparmi nel 2005 del coordinamento del settore alimentare.

Oggi lavoro per CAST Alimenti, realtà che nel mondo della ristorazione è considerata una delle migliori università dei mestieri del gusto, ma ho un ricordo bellissimo dell'esperienza allo IAL.

Insegnare in una scuola professionale è molto più impegnativo rispetto alla scuola tradizionale: le esigenze e l'impegno richiesto sono maggiori, quindi se decidi di rimanere è per la passione. E i risultati arrivano: non è vero che i giovani sono pigri e svogliati, semplicemente hanno bisogno di ricevere più stimoli e riconoscimenti.

E poi occorre che le famiglie sostengano di più i ragazzi, che non frenino lo spirito d'iniziativa dei giovani.

Samuele Calzari



CORSI PER ALLIEVI DISABILI

IAL Legnano mette a disposizione degli allievi disabili corsi personalizzati di formazione professionale di



OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

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.

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.

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.

IAL LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

0331 428011