

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

SARONNO





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 Saronno 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 02 96702399 oppure lo 02 96367204.

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

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 mecatronici 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 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	Motoristica	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

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 di base	Italiano e Comunicazione	100	45	45
	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
Competenze tecnico-professionali	Etica	34	20	20
	Teoria Professionale	175	65	60
	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

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 di base	Italiano e Comunicazione	100	45	45
	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 tecnico-professionali	Teoria Professionale	175	65	60
	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

CORSI PER ALLIEVI DISABILI

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



**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
ALLESTIMENTO SALA
E SOMMINISTRAZIONE
PIATTI E BEVANDE**

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.

Non voglio essere invisibile



Tiziano la passione per la cucina l'ha avuta sempre, fin da piccolo. Ed è cresciuta con lui. In un video che IAL ha realizzato per presentare i suoi percorsi di istruzione e formazione professionale, Tiziano racconta di cos'è per lui la scuola, dell'attività di laboratorio, dell'importanza del lavorare in gruppo, dei suoi sogni: "Mio padre è un cuoco ed io ho avuto la possibilità di trafficare in cucina fin da quando avevo 8, 9 anni. Quando abbiamo laboratorio a scuola vengo un gran volentieri; sono sei ore sudate, perché è impegnativo, faticoso, ma anche bello perché in quelle sei ore la passione esce fuori. **Non voglio essere invisibile, voglio diventare qualcuno nella vita**". Una dichiarazione d'intenti che vale, forse, più di tanti auspici al riconoscimento pieno della formazione professionale come tassello insostituibile del sistema scolastico. Tiziano lo dice nella maniera più forte ed incisiva, ma questa voglia di futuro affiora in tutte le storie del video.



Come quella di Fabio, allievo del corso di panificazione e pasticceria: "Sono contento perché vengo a fare quello che mi piace. È bello perché si lavora in gruppo, ci diamo un obiettivo e riusciamo anche a realizzare cose non da poco. L'anno scorso ho fatto uno stage in una pasticceria molto rinomata di Milano ed ho avuto la conferma che **se ti impegni questa scuola ti dà molte opportunità**".



Anita dopo la terza media ha scelto di frequentare il corso Sala/Bar: "Io ho proprio voglia di venire a scuola, perché professori e compagni sono una bella compagnia. Il nostro prof. dice che se lo vogliamo, noi, **servendo un semplice caffè, abbiamo la magia di far cambiare in positivo le giornate alle persone**". Che non è cosa da poco!



Nicolas frequenta il corso di meccanica. "I miei genitori mi hanno fatto scegliere tranquillamente il corso che preferivo e per me, appassionato di auto e motori, non poteva esserci che questo, molto indirizzato sulla pratica e sulla conoscenza di questo settore. **La soddisfazione è proprio**

conoscere a fondo qualcosa che ti piace e poterlo fare tuo, e metterti alla prova grazie anche agli stage in azienda. Lo IAL è un ottimo posto perché ti lascia la tranquillità e la serenità di venire a scuola. Pensare che potrò fare quello che mi piace mi rende felice. E questa è la cosa migliore che un lavoro può darti".



Il mondo dell'estetica e del benessere è sempre la passione di Irene: "**Le persone vogliono sentirsi più belle ed io voglio aiutarle con il mio lavoro**. Nel mio corso ci insegnano le varie tecniche della professione ma anche a come relazionarci con gli altri nel modo più corretto, a lavorare anche sul nostro autocontrollo".

Mirko, corso di acconciatura, è un figlio d'arte: la mamma fa questo mestiere e lui tra spazzole, specchi, shampo e fon ci è proprio cresciuto.

"Quando è arrivato il momento ho frequentato diversi open day per la scelta della scuola. Mi è capitato di venire qua, ho visto l'ambiente, come si muovevano i docenti, la relazione che avevano con i ragazzi e mi è piaciuto molto. Per questo sono qui, perché è bello trovare della sintonia anche tra i professori e gli studenti. Ed è quello che continuo a sperimentare; in una classe si creano diversi legami ed **è molto bello quando si instaura un bel rapporto con le persone**".



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 SARONNO

Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)

sede.saronno@ialombardia.it

02 96702399 - 02 96367204