

CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana

CINISELLO BALSAMO

MILLE STRADE
UNA META SICURA

CORSI
GRATUITI



CUOCO



BARISTA
CAMERIERE



PANIFICATORE
PASTICCERE

- Operatore della ristorazione-Preparazione degli alimenti e allestimento piatti • Tecnico di cucina
- Operatore della ristorazione-Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande • Tecnico dei servizi di sala e bar
- Operatore delle produzioni alimentari-Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
Tecnico delle produzioni alimentari



CIOFS-FP Cinisello Balsamo

Via Laura Vicuna, 1 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
codice meccanografico MICF02600L
segreteria_cinisello@ciofslombardia.it

Chiama il numero
02 6172603



Ciofs-Fp Cinisello Balsamo



[ciofs.cinisello.fp](https://www.instagram.com/ciofs.cinisello.fp)



CiofsFpLombardia

scopri il centro

www.ciofslombardia.com



CORSI TRIENNALI
**QUALIFICA
PROFESSIONALE**
(III LIVELLO EUROPEO)

QUARTO ANNO
**DIPLOMA
PROFESSIONALE**
(IV LIVELLO EUROPEO)

IFTS
Percorsi di Istruzione e
Formazione Tecnica
Superiore

PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE

Il percorso formativo di 990 ore annuali è articolato come segue:

- Area tecnico-professionale
- Area linguistica (italiano e lingua straniera)
- Area storica, socio-economica
- Area matematica, scientifica e tecnologica
- Attività espressivo/motorie e orientamento/IRC

- Area tecnico professionale
- Tirocini curriculari

TIROCINI CURRICULARI



Alternanza simulata



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TECNICO DI CUCINA



- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione di prodotti culinari
- Impiattamento creativo
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Senso di organizzazione lavoro individuale e di gruppo
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura gastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI

- **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
 - Igiene degli alimenti
 - Scienza dell'alimentazione
 - Scienze e tecnologie alimentari
- **TECNOLOGIE DIGITALI PER LA PROFESSIONE**
 - Gestione aziendale / Marketing
 - Tecnologie digitali per la professione
- **TECNICHE PROFESSIONALI PREPARAZIONE PASTI**
 - Laboratorio di cucina
 - Modulo di pasticceria
- **COMUNICAZIONE IN LINGUA STRANIERA**
 - Comunicazione lingua inglese / 2ª lingua dalla 2ª
- **LABORATORIO ORIENTAMENTO PROFESSIONALE**
 - Servizi al lavoro
 - Laboratorio orientamento professionale
- **CORSO DI SICUREZZA SUL LAVORO CON CERTIFICAZIONE**



(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)

IL LAVORO CHE FARAI





OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allattamento sala e somministrazione
piatti e bevande

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR



- Organizzazione del bar
- Accoglienza clienti
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia:
 - classificazione vini e abbinamenti
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI

- **SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**
 - Igiene degli alimenti
 - Scienza dell'alimentazione
 - Scienze e tecnologie alimentari
- **TECNOLOGIE DIGITALI PER LA PROFESSIONE**
 - Gestione aziendale / Marketing
 - Tecnologie digitali per la professione
- **TECNICHE PROFESSIONALI SALA BAR**
 - Laboratorio di sala
 - Laboratorio di bar
 - Comunicazione professionale
- **COMUNICAZIONE IN LINGUA STRANIERA**
 - Comunicazione lingua inglese / 2ª lingua dalla 2ª
- **LABORATORIO ORIENTAMENTO PROFESSIONALE**
 - Servizi al lavoro
 - Laboratorio orientamento professionale
- **CORSO DI SICUREZZA SUL LAVORO
CON CERTIFICAZIONE**



(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)

IL LAVORO CHE FARAI





OPERATORE DELLE PRODUZIONI

ALIMENTARI - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



- Organizzazione del laboratorio
- Preparazione e presentazione di prodotti di panetteria e pasticceria
- Acquisizione di buona manualità e precisione
- Organizzazione del lavoro individuale e di gruppo
- Realizzazione packaging e allestimenti vetrine
- Incontri con esperti del settore e visite aziendali
- Conoscenza della cultura enogastronomica
- Stage curriculare

MATERIE PROFESSIONALI

- **SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**
 - Igiene degli alimenti
 - Scienza dell'alimentazione
 - Scienze e tecnologie alimentari
- **TECNOLOGIE DIGITALI PER LA PROFESSIONE**
- **TECNICHE PROFESSIONALI PRODUZIONI ALIMENTARI**
 - Laboratorio di panetteria
 - Laboratorio di pasticceria
 - Packaging / decorazione
- **COMUNICAZIONE IN LINGUA STRANIERA**
 - Comunicazione lingua inglese
- **LABORATORIO ORIENTAMENTO PROFESSIONALE**
 - Servizi al lavoro
 - Laboratorio orientamento professionale
- **CORSO DI SICUREZZA SUL LAVORO CON CERTIFICAZIONE**



(inquadra il QR Code e guarda il video su YouTube)

IL LAVORO CHE FARAI





QUALIFICA E DIPLOMA PROFESSIONALE IN APPRENDISTATO ART. 43

Presso il nostro CFP è possibile conseguire la Qualifica e il Diploma Professionale in apprendistato art. 43.

- Orientamento lungo tutto il percorso
- Presenza di un tutor che accompagna e sostiene l'allievo
- Laboratori professionalizzanti
- Didattica digitale
- Incontri con esperti del settore
- Partecipazione ad eventi del territorio
- Percorsi Easy DynEd/Neo per l'ottimizzazione dell'apprendimento della lingua inglese e il conseguimento delle certificazioni linguistiche secondo il Quadro Comune Europeo di Riferimento
- Progetti ed eventi per i diversi settori
- Gite formative di grande interesse
- Feste e attività espressive (teatro, musica...)



PERCHÈ SCEGLIERE L'APPRENDISTATO?

- Per frequentare un percorso di istruzione o formazione e contemporaneamente fare un'esperienza di lavoro
- Per conseguire un titolo di studio o una qualifica professionale
- Per sviluppare competenze per il mercato del lavoro già durante il percorso di studi direttamente in azienda
- Per essere più competitivo e preparato per l'inserimento nel mercato del lavoro
- Per anticipare l'ingresso nel mercato del lavoro in modo qualificato



DOPO I PERCORSI FORMATIVI

- Sportello di accompagnamento e orientamento individuale al lavoro (placement)
- Orientamento e accompagnamento alla frequenza di un percorso annuale per la specializzazione IFTS o del V anno presso un Istituto Professionale Statale



L'Associazione è accreditata ai Servizi al Lavoro pertanto offre i servizi di politiche attive legate a GOL (Garanzia di occupabilità dei lavoratori) e DUL (Dote Unica Lavoro)





CINISELLO BALSAMO

IL NOSTRO SOGNO

La felicità dei giovani, soprattutto di quelli con meno opportunità.

IL NOSTRO PROGETTO

Formazione, orientamento, accompagnamento e lavoro.

IL NOSTRO METODO

Il Sistema Preventivo di don Bosco.

LA NOSTRA CERTEZZA

In ognuno c'è un punto accessibile al bene.

LA NOSTRA FORZA

La comunità formativa.

IL NOSTRO STILE

Allegria, accoglienza, competenza e professionalità.

IL NOSTRO SEGRETO

Creare legami, costruire reti, lavorare insieme.



OPEN DAY LAB

VIENI A TROVARCI

PER SCOPRIRE IL TUO LAVORO DI DOMANI



CORSI GRATUITI

Inquadra il QR code
e scopri tutte le date



Come raggiungerci:

Tram: 31 fermata Gorky Monfalcone

Bus: 702 Via De Sanctis Via Gozzano
727 Via De Sanctis Via Gozzano
729 Via Monfalcone Via Manzoni



ESPERIENZE FORMATIVE E TIROCINI ALL'ESTERO

per perfezionare le competenze linguistiche,
ampliare gli orizzonti, accrescere l'autonomia e
affrontare con successo nuove sfide.

Erasmus+

Anche tramite sistema Erasmus+

Siamo una squadra di formatori appassionati dei giovani, che da più di 50 anni si dedica alla formazione, all'orientamento, all'accompagnamento e al sostegno nella ricerca del lavoro.

*"L'educazione è cosa di cuore"
don Bosco*