



## OPERATORE AI SERVIZI D'IMPRESA

Amministrazione e contabilità

- Gestione e archivio documenti
- Informatica per contabilità e amministrazione
- Progettazione siti web
- Organizzazione riunioni, appuntamenti e conferenze
- Utilizzo Canva e Google workspace
- Microsoft Office

### MATERIE PROFESSIONALI

- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali servizi impresa
- Comunicazione professionale
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Sicurezza



inquadra il QR code  
e guarda il video



## OPERATORE AI SERVIZI D'IMPRESA

novità!



## 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
- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali produzioni alimentari
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Corso di sicurezza sul lavoro con certificazione



inquadra il QR code  
e guarda il video



## PASTICCERE | PANIFICATORE



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento 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



inquadra il QR code  
e guarda il video

### MATERIE PROFESSIONALI

- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Tecnologie digitali per la professione
- Tecniche professionali sala bar / preparazione pasti
- Comunicazione in lingua straniera
- Laboratorio orientamento professionale
- Corso di sicurezza sul lavoro con certificazione



## 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



inquadra il QR code  
e guarda il video



## BARISTA | CAMERIERE

## CUOCO

scopri il centro  
www.ciofs-lombardia.com



Chiama il numero  
02 6172603

Ciofs-Flombardia



Ciofs-Ciniseo



Ciofs-Fp Ciniseo Balsamo



CIOFS-FP Ciniseo Balsamo  
Via Laura Vicuna, 1 - 20092 Ciniseo Balsamo (MI)  
codice meccanografico MICF02600L  
segreteria\_ciniseo@ciofs-lombardia.it



**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.

"L'educazione è cosa di cuore"  
don Bosco





## CINISELLO BALSAMO

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

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

**IFTS**  
Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore

**ITS**  
Istituto Tecnico Superiore Scuola di Alta Formazione Tecnica



**ESPERIENZE FORMATIVE E TIROCINI ALL'ESTERO**  
Anche tramite sistema Erasmus+



### 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 curricolari



### TIROCINI CURRICULARI

**1°**  
annualità  
**150**  
ore

**2°**  
annualità  
**300**  
ore

**3°**  
annualità  
**400**  
ore

**4°**  
annualità  
**495**  
ore

Alternanza simulata

### 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)



### 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

**Formiamo professionisti.**  
**Educhiamo persone.**

**OPEN DAY LAB**  
**VIENI A TROVARCI**  
PER SCOPRIRE IL TUO LAVORO DI DOMANI  
**CORSI GRATUITI**



Inquadra il QR code e scopri tutte le date