

CIOFS-FP LOMBARDIA

Formazione Professionale Salesiana

VARESE

MILLE STRADE
UNA META SICURA

CORSI
GRATUITI



**OPERATORE AI SERVIZI
DI PROMOZIONE E
ACCOGLIENZA**



**OPERATORE DELLA
RISTORAZIONE**

Allestimento sala e somministrazione
piatti e bevande



CIOFS Varese

Piazza Libertà, 9 - 21100 Varese (VA)
segreteria_varese@ciofslombardia.it
Codice meccanografico VACF015005



CIOFS Varese



ciofsfvarese



CiofsFpLombardia

Chiama il numero

0332 240584

www.ciofslombardia.com



scopri il centro



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
- Esperienze all'estero attraverso programma Erasmus
- Progetti ed eventi per i diversi settori
- Gite formative di grande interesse
- Feste e attività espressive (teatro, musica...)



PERCHÉ 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

Orientamento e accompagnamento alla frequenza del percorso annuale per la specializzazione IFTS di Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio – valorizzazione delle tipicità enogastronomiche presso CIOFS-FP o del V anno presso un Istituto Professionale Statale, per il conseguimento del diploma statale di maturità.



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)

FORMAZIONE E LAVORO



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

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

PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE

Durata 990 ore annue così articolate:

40%
competenze di base

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

60%
competenze
tecnico-professionali

- Area tecnico professionale
- Tirocini curriculari

TIROCINI CURRICULARI

1°
annualità
150
ore

2°
annualità
300
ore

3°
annualità
405
ore

4°
annualità
495
ore

A.S.L.S.



OPEN DAY

 **VARESE**

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*

OPEN DAY IN PRESENZA

(partecipazione senza prenotazione)

Sabato 4 Novembre 2023	9.00 - 13.00
Sabato 25 Novembre 2023	9.00 - 13.00
Sabato 13 Gennaio 2024	9.00 - 13.00

OPEN LAB IN PRESENZA

(partecipazione con prenotazione)

21-22-23-24 Novembre 2023	9.00 - 13.00
----------------------------------	---------------------

Per iscriversi inquadrare il QR code
oppure www.ciofslombardia.com/openlab-varese



IL NOSTRO SOGNO
IL NOSTRO PROGETTO
IL NOSTRO METODO
LA NOSTRA CERTEZZA
LA NOSTRA FORZA
IL NOSTRO STILE
IL NOSTRO SEGRETO

La felicità dei giovani, soprattutto di quelli con meno opportunità.
Formazione, orientamento, accompagnamento e lavoro.
Il Sistema Preventivo di don Bosco.
In ognuno c'è un punto accessibile al bene.
La comunità formativa.
Allegria, accoglienza, competenza e professionalità.
Creare legami, costruire reti, lavorare insieme.

IL LAVORO CHE FARAI

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



OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Strutture ricettive

TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Ricettività turistica



- Accoglienza clienti
- Check in e check out
- Gestione prenotazioni
- Assistenza e intermediazione turistico-alberghiera
- Promozione e vendita servizi alberghieri
- Valorizzazione risorse del territorio

MATERIE PROFESSIONALI

- Teoria professionale
- Laboratorio turistico
- Geografia economica/territorio
- Laboratorio bar/enogastronomia
- Comunicazione professionale
- Comunicazione in lingua straniera



IL LAVORO CHE FARAI

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



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione
piatti e bevande

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR



- Gestione del bar e della sala
- Accoglienza clienti
- Preparazione e somministrazione cibi e bevande
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Preparazione e presentazione cocktail
- Nozioni base di enogastronomia
- Gestione magazzino

MATERIE PROFESSIONALI

- Laboratorio sala
- Laboratorio bar
- Scienza dell'alimentazione
- Scienze e tecnologie alimentari
- Igiene degli alimenti
- Comunicazione in lingua straniera
- Comunicazione professionale
- Gestione aziendale

