

# 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



ciofsfpvarese



CiofsFpLombardia

Chiama il numero

**0332 240584**

[www.ciofslombardia.com](http://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)



CORSI TRIENNALI  
**QUALIFICA  
PROFESSIONALE**

(III LIVELLO EUROPEO)

QUARTO ANNO  
**DIPLOMA  
PROFESSIONALE**

(IV LIVELLO EUROPEO)

# FORMAZIONE E LAVORO

## 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)

<b>Sabato 4 Novembre 2023</b>	<b>9.00 - 13.00</b>
<b>Sabato 25 Novembre 2023</b>	<b>9.00 - 13.00</b>
<b>Sabato 13 Gennaio 2024</b>	<b>9.00 - 13.00</b>

## OPEN LAB IN PRESENZA

(partecipazione con prenotazione)

<b>21-22-23-24 Novembre 2023</b>	<b>9.00 - 13.00</b>
----------------------------------	---------------------

Per iscriversi inquadrare il QR code  
oppure [www.ciofs lombardia.com/openlab-varese](http://www.ciofs lombardia.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

