

Realizzato con il sostegno di

Realizzato con il sostegno di

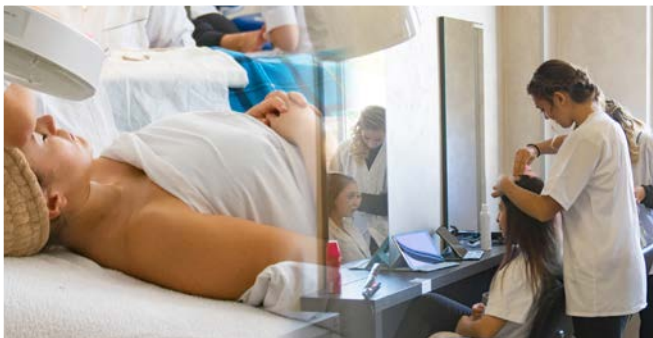


POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

ESTETICA - ACCONCIATURA



Corso triennale per Operatore del benessere e IV anno di Tecnico dei trattamenti estetici

Materie:

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Informatica
Scienze	Economia/diritto
Teoria professionale	Tecnica professionale (laboratorio)
Sicurezza/Ambiente	Storia/Geografia
Educazione fisica	Religione
Marketing	

Periodo di stage in azienda dal 2° anno e alternanza scuola lavoro 3° anno e 4° anno

Certificazione rilasciata:

Attestato di qualifica di III livello europeo al termine del triennio Diploma professionale di Tecnico di IV livello europeo al termine del IV anno e **attestato di abilitazione professionale**.

Ambiti Lavorativi/Settori Occupazionali:

Istituti di bellezza, saloni di acconciatura ed estetica, centri benessere e termali.

Alternanza scuola lavoro, didattica innovativa, tablet, lavagne interattive, per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e alla rivoluzione culturale legata allo sviluppo di internet

OPEN DAY!

GIOVEDÌ

29

NOVEMBRE 2018

ORE 18:00 - 20:00

SABATO

15

DICEMBRE 2018

ORE 15:00 - 18:00

SABATO

12

GENNAIO 2019

ORE 15:00 - 18:00

La segreteria è aperta con i seguenti orari:
dal LUNEDÌ al VENERDÌ 8:30 - 12:30 e 14:30 - 17:30
SABATO 8:30 - 12:30



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA

CORSI IN DIRITTO DOVERE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE,
ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

**CORSI DIURNI TRIENNALI E
IV ANNO SPECIALIZZAZIONE**

ACCONCIATURA



ESTETICA



PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



PREPARAZIONE PASTI



SALA E BAR



**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
CASA DEL GIOVANE**

Viale Maifreni ,13 - Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. 0376 638463 - Fax. 0376 670697

e-mail: info@formazione-cdg.it

www.fondazionecasadelgiovane.it

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



Corso triennale per Operatore della trasformazione Agroalimentare indirizzo Panificazione e Pasticceria e IV anno di Tecnico della Trasformazione Agro Alimentare

Materie:

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Teoria Professionale
Scienze	Sicurezza/Ambiente
Religione	Disegno e decorazione
Economia/Diritto	Tecnica professionale (laboratorio)
Storia/Geografia	Educazione fisica
Informatica	Marketing

Periodo di stage in azienda dal 2° anno e alternanza scuola lavoro 3° anno e 4° anno

Certificazione rilasciata:

Attestato di qualifica di III livello europeo al termine del triennio
Diploma professionale di Tecnico di IV livello europeo al termine del IV anno

Ambiti Lavorativi/Settori Occupazionali:

Pasticcerie, Fornerie, Ristoranti, Pizzerie, Fast-Food, Industrie alimentari



PREPARAZIONE PASTI



Corso triennale per Operatore della ristorazione indirizzo Preparazione Pasti e IV anno di Tecnico di Cucina

Materie:

Lingua Italiana	Lingua inglese
Matematica	Teoria Professionale
Scienze	Sicurezza/Ambiente
Religione	Disegno e decorazione
Economia/Diritto	Tecnica professionale (laboratorio)
Storia/Geografia	Educazione fisica
Informatica	Marketing

Periodo di stage in azienda dal 2° anno e alternanza scuola lavoro 3° anno e 4° anno

Certificazione rilasciata:

Attestato di qualifica di III livello europeo al termine del triennio
Diploma professionale di Tecnico di IV livello europeo al termine del IV anno

Ambiti Lavorativi/Settori Occupazionali:

Hotel, Ristoranti, Pizzerie, Fast-Food, Industrie alimentari, Trattorie, Mense ecc.

SALA E BAR



Corso triennale per Operatore della ristorazione indirizzo Sala e Bar e IV anno di Tecnico di Sala e Bar

Materie:

Lingua Italiana	Lingua tedesca
Matematica	Lingua Inglese
Scienze	Teoria Professionale
Religione	Marketing
Economia/Diritto	Tecnica professionale (laboratorio)
Storia/Geografia	Educazione fisica
Informatica	Sicurezza/Ambiente

Periodo di stage in azienda dal 2° anno e alternanza scuola lavoro 3° anno e 4° anno

Certificazione rilasciata:

Attestato di qualifica di III livello europeo al termine del triennio
Diploma professionale di Tecnico di IV livello europeo al termine del IV anno

Ambiti Lavorativi/Settori Occupazionali:

Hotel, Ristoranti, Pizzerie, Trattorie, Bar, Pub, Enotecche, ecc.

IMPARARE LAVORANDO