

CUCINA

SALA BAR

PANIFICAZIONE - PASTICCERIA

TERMIDRAULICA

ACCONCIATURA

ESTETICA

Percorsi formativi disponibili:

- ✓ Operatore del benessere – Acconciatura
- ✓ Operatore del benessere – Estetica
- ✓ Operatore della Ristorazione – Preparazione Pasti
- ✓ Operatore della Ristorazione – Sala bar
- ✓ Operatore della Trasformazione Agroalimentare – Panificatore Pasticciere
- ✓ Operatore Impianti Termoidraulici – Termoidraulica

Finalità dell'operazione:

Dare continuità e sviluppo all'offerta formativa per il conseguimento di una delle 22 qualifiche triennali.

Tipologia di attestazione finale rilasciata:

Assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Durata in ore:

1056 ore.

Periodo di svolgimento previsto:

Dicembre 2016 – dicembre 2017.

Destinatari del corso:

Giovani che frequentano il primo anno dei percorsi di istruzione e formazione professionale a.s.f. 2015/2016 negli Enti Formazione Professionale e vogliono frequentare il secondo anno dello stesso percorso.

I destinatari dei percorsi formativi non possono essere iscritti al sistema istruzione alla data di presentazione della domanda quanto di avvio delle attività formative.

Ulteriori requisiti:

- ✓ Essere residenti o stabilmente domiciliati in Sicilia;
- ✓ Non essere iscritti ad altra Istituzione scolastica o altro organismo formativo;
- ✓ Avere 21 anni non compiuti alla data del 1 settembre 2016.

Modalità e termini di presentazione della domanda:

Le iscrizioni, che dovranno essere formalizzate in sede, saranno accolte fino al raggiungimento del numero massimo di allievi per aula, raggiunto tale numero sarà stilata una lista di attesa in ordine cronologico.

Segreteria iscrizioni in Corso IV Novembre n. 77, Catania, aperta da lunedì a venerdì, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

SEDI FORMATIVE DI CATANIA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Offerta formativa

I percorsi proposti assicurano l'assolvimento dell'obbligo dell'istruzione scolastica e il raggiungimento del Profilo Formativo scelto: il contenuto del corso prevede sia lezioni Frontali in aula, sia lezioni e simulazioni nei laboratori professionalizzanti

CUCINA

Si occupa della preparazione, cottura e distribuzione di alimenti, di bevande e di derrate alimentari in genere, e della predisposizione della postazione e delle attrezzature di lavoro.

SALA E BAR

Si occupa di predisporre la sala e i tavoli di servizio, operare al bar, preparare e servire bevande, somministrare gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria e utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti.

PANIFICAZIONE - PASTICCERIA

Interviene nel processo lavorativo di trasformazione alimentare, svolgendo le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative anche di grado elevato.

TERMIDRAULICA

Progetta e realizza impianti centralizzati di riscaldamento, di depurazione dei gas di scarico, di ventilazione e di combustione. Installa bruciatori a gasolio e a gas, caldaie, rubinetterie, scaldabagni e dispositivi per lo scarico delle acque piovane.

ACCONCIATURA

E' capace di organizzare, gestire ed eseguire servizi tecnico-stilistici, quali il trattamento completo del cuoio capelluto e dei capelli, il lavaggio, la colorazione, l'ondulazione, l'utilizzo dei prodotti curativi e di styling.

ESTETICA

Esegue in autonomia prestazioni e trattamenti sulla superficie del corpo al fine di mantenerlo in perfette condizioni e di migliorarne l'aspetto attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti.