COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA

Cofinanziato dall'Unione europea

Regione Lombardia

Centro Formazione Professionale CFP COMO

Piano dell'Offerta Formativa

A.F. 2026 / 2027

Agenzia per la Formazione, L'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como

Monteolimpino
Via Bellinzona, 88
tel. 031 571055 – 57400
fax 031 575047
e-mail: info@cfpcomo.com
www.cfpcomo.com

Sommario

Introduzione 3

Presentazione dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como 4

CHI SIAMO: 4

ACCREDITAMENTO, QUALITÀ, ORGANISMO DI VIGILANZA E PIANO TRIENNALE PREVENZIONE CORRUZIONE 4

INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 6

IL NOSTRO STAFF: RISORSE E FUNZIONI 7

STATUTO, REGOLAMENTI, CODICE ETICO E PIANO PROGRAMMA 11

UBICAZIONE, SPAZI E STRUTTURE 12

LA NOSTRA MISSION 13

MODALITA' DI ACCESSO AI PERCORSI DEL CFP 14

STAGE/TIROCINIO CURRICOLARE E PERCORSI IN ALTERNANZA SCUOLA-AZIENDA 15

ADEMPIMENTI RELATIVI AGLI ALLIEVI DISABILI 18

ADEMPIMENTI RELATIVI AGLI ALLIEVI CON DSA 18

INTERVENTI PER ALLIEVI STRANIERI 18

LA NOSTRA PROPOSTA FORMATIVA IN DDIF 19

LA NOSTRA UTENZA 19

I NOSTRI CORSI NEL DETTAGLIO: SETTORE RISTORATIVO/ALBERGHIERO e BENESSERE 20

APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO (ARTICOLO 43) 26

IFTS: PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE IN APPRENDISTATO "LA CUCINA SOSTENIBILE" 27

RELAZIONI CON IL TERRITORIO (AZIENDE e REALTA' PRODUTTIVE) 28

ASPETTI METODOLOGICI: CORNICE COMUNE DELLA PROGETTAZIONE FORMATIVA 29

FLESSIBILITÀ FORMATIVA ED ORGANIZZATIVA 30

EVENTI E INIZIATIVE PER "APPRENDERE ATTRAVERSO IL FARE" 31

REGOLAMENTO E STRUMENTI DIDATTICO/FORMATIVI 32

Regolamento Scolastico 32

Regolamento Stage 32

Il Registro elettronico (R.E.) 32

MODALITÀ GENERALI DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE E COINVOLGIMENTO NEL PROCESSO FORMATIVO 34

Autorizzazioni Nominali 34

Il Sito ufficiale (www.cfpcomo.com) 34

Ulteriori strumenti e supporti per l'apprendimento 35

ACCERTAMENTO E VALUTAZIONE 35

Tipologie di valutazione 36

Valutazione delle U.F. 37

Valutazione del comportamento 37

Portfolio Personale 38

Certificazione 38

ACCERTAMENTO E MODALITA' DI AMMISSIONE A NUOVA ANNUALITÀ 39

SCRUTINIO ED ESAME CONCLUSIVO 39

L'Allievo/a non è ammesso/a all'annualità successiva in caso di: 39

- frequenza inferiore al 75% della durata del percorso 39
- valutazione inferiore a 50/100 nel comportamento 39
- valutazione negativa degli apprendimenti 39

INSERIMENTO ALLIEVO DA ALTRO PERCORSO E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE 40

DIDATTICA MULTIMEDIALE E NUOVE TECNOLOGIE 41

PROGRAMMA CONSULTORIALE DI EDUCAZIONE E PREVENZIONE ALLA SALUTE ..... Errore. Il segnalibro non è definito.

PROGRAMMA DI PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE "PEER EDUCATION" Errore. Il segnalibro non è definito.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA 41

ATTIVITA' A LIVELLO EUROPEO E INTERNAZIONALE 42

Introduzione

Il Piano dell'Offerta Formativa (POF) costituisce il documento fondamentale della PROGETTAZIONE FORMATIVA e garantisce l'assolvimento degli adempimenti relativi all'erogazione – progettazione e gestione dei servizi formativi dell'Ente.

Il POF, in armonia con i principi della Costituzione, definisce ed esplicita l'identità culturale e progettuale dell'Istituzione, l'insieme dei servizi, degli interventi, dei percorsi, degli strumenti e dei supporti per l'apprendimento, delle attività formative ed orientative oggetto dell'offerta dell'Istituzione, degli elementi fondamentali di cornice e comuni della progettazione formativa delle diverse FIGURE/INDIRIZZI/PROFILI.

Si occupa inoltre di definire i criteri e le modalità generali dell'accertamento e valutazione degli apprendimenti e del comportamento, dell'attribuzione del credito formativo d'esame e i criteri generali di formazione dei gruppi/sottogruppi di allievi e di inserimento di allievi provenienti da altri percorsi.

Definisce inoltre le modalità di comunicazione/rapporto con le Famiglie e del loro coinvolgimento nel processo formativo.
La progettazione formativa del Centro di Formazione Professionale di Como finalizza in modo unitario e non segmentato tutti gli insegnamenti e tutte le attività allo sviluppo delle dimensioni del PECuP e di quelle formative delle diverse macro-aree degli OSA, nella misura delle percentuali orarie definite dal Decreto n. 12550 del 20 dicembre 2013 – Allegato A e dal Decreto n. 7214 del 28 luglio 2014. L'attività formativa formalizzata nel presente documento ha come finalità specifiche per il Secondo ciclo di studi:

a) *La crescita educativa, culturale e professionale dei giovani*
b) *Lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio*
c) *L'esercizio della responsabilità personale e sociale*.

Il percorso formativo proposto dal Centro di Formazione Professionale prevede che gli Allievi possano maturare in maniera unitaria le competenze attese da:

- Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP) di cui all'Allegato A del DLgs. n. 226/2005 perfezionato con specifici profili formativo - professionali di Qualifica;
- Standard Formativi Minimi delle Competenze culturali di Base e Tecnico professionali secondo il nuovo Repertorio regionale dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale come da Deliberazione di Regione Lombardia n. 3192 del 03/06/2020;
- DPR 176 - Indicazioni nazionali IRC

Sono stati identificati quali ambiti di "vocazione" e sviluppo delle conoscenze disciplinari e interdisciplinari (sapere), delle abilità tecniche e professionali (fare consapevole) per il raggiungimento delle competenze di base e tecnico professionali le attività di:

- *Apprendimento in ambito formale dell'area di base*
- *Apprendimento in ambito formale dell'area tecnico professionale*
- *Tirocinio curricolare (stage) REGIONE LOMBARDIA: Indirizzi regionali in materia di tirocini: ultimo riferimento normativo DELIBERAZIONE N° X / 7763 del 17 gennaio 2018.*
- *Laboratorio*
- *Etica* (IRC)

- *Apprendimento in ambito non formale e informale*

Per tali attività la valutazione è racchiusa all'interno dell'area delle Competenze di Base e delle Competenze tecnico professionali.

A supporto del processo di apprendimento è stato individuato un "modello" didattico che guidi i Docenti nello sviluppo di un metodo utile per assicurare un'efficace ed efficiente offerta formativa che vede gli Obiettivi Specifici di Apprendimento (OSA) non "mete" della programmazione a uso dell'équipe dei formatori ma come "esiti" da dover garantire all'utenza in termini di contenuto e di risultato secondo standard ben precisi.

Nella convinzione che l'azione formativa e culturale dell'Istituzione possa essere continuamente migliorata solo attraverso la collaborazione e la partecipazione di tutto il personale, concorrono alla definizione e all'implementazione del POF tutte le risorse impiegate nell'Ente.

Presentazione dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como

CHI SIAMO:
ACCREDITAMENTO, QUALITÀ, ORGANISMO DI VIGILANZA E PIANO TRIENNALE PREVENZIONE CORRUZIONE

L'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro (Agenzia) è l'Azienda Speciale della Provincia di Como costituita con Delibera del Consiglio Provinciale n. 97 del 19 dicembre 2006 e attiva dal 1° gennaio 2008. L'Agenzia raccoglie e valorizza l'eredità del Centro di Formazione Professionale (C.F.P.) della Regione, presente nel Comune di Como dal 1972.

GLI ACCREDITAMENTI E LA CERTIFICAZIONE QUALITA'

Il C.F.P. è Accreditato dalla Regione Lombardia
ID Operatore: 5372/2008.- ID Unità Organizzativa 9056
al fine di operare nei seguenti settori:

Formazione, Orientamento (D .D. Istruzione Formazione e Lavoro n. 13095 del 8 settembre 2005) Iscrizione Albo n. 371 del 01/08/2008

Lavoro: Iscrizione Albo n. 0064 del 29/01/2008

Ha rispettato le procedure definite dal Manuale della Qualità.
L'Agenzia è certificata UNI EN ISO 9001:2015 (EA 37, 38) dalla Società QUASER di Milano.
Rispetta e applica le procedure definite dal Manuale della Qualità.
Ha ricevuto il Mantenimento della certificazione, valida fino a maggio 2027.
Certificato n°3236.

CERTIFICATO n° 3236

Si certifica che il Sistema di Gestione dell'organizzazione:

Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como
C.F.P.

Sede Legale: Via Bellinzona, 88 - 22100 Como (CO)

È stato verificato ed è risultato conforme alla norma:

UNI EN ISO 9001:2015

Nell'unità operativa di:

Via Bellinzona, 88 - 22100 Como (CO)

Per le seguenti attività:

Progettazione ed erogazione di servizi di formazione professionale ed orientamento.
Progettazione ed erogazione di servizi al lavoro. (EA 37, 38)

La validità del presente certificato è soggetta all'esito positivo delle verifiche periodiche condotte sul Sistema di Gestione a fronte della norma di riferimento come previsto dal regolamento di certificazione.

Data prima emissione	Data Emissione corrente	Data di scadenza
19/05/2003	n° 2 del 03/05/2024	18/05/2027

Data prima emissione
Quaser Certificazioni S.r.l
12/10/2023

Presidente C.d.A.
Quaser Certificazioni S.r.l.

ACCREDIA L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
SGQ N° 020A
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC.

Per informazioni circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato, contattare QUASER CERTIFICAZIONI S.r.l. (telefono 0267479254 - indirizzo e-mail info@quasercert.com)

L'Agenzia, in conformità alle Norme dettate dal Decreto Legislativo n. 231 del 2001 e coerentemente con le richieste dell'Accreditamento Regionale si è dotata di un **Organismo di Vigilanza** al fine di:

a) *vigilare* sull'applicazione del Modello OGC in relazione alle diverse tipologie di reati contemplate dal Decreto;
b) *verificare* l'efficacia del Modello OGC e la sua capacità di prevenire la commissione dei reati di riferimento e delle violazioni al Codice Etico;
c) *individuare* e proporre al Direttore e/o all'Amministratore Unico dell'Agenzia aggiornamenti e modifiche al Modello OGC in relazione alla mutata normativa o alle mutate condizioni aziendali, affinché questi li sottopongano all'approvazione.

L'Organismo di Vigilanza (OdV) è nominato dall'Amministratore Unico dell'Agenzia, in accordo con le Linee Guida delle principali Associazioni di Categoria ed avente la seguente composizione:

Presidente: Avv. Gatto Simone

Consiglieri: Dott. Zauli Sergio, Avv. Corbetta Michela

Mail: odv@cfpcomo.com

L'Azienda inoltre, coerentemente con la Legge 33/2013, raccoglie i contenuti e le informazioni previste dal Decreto sulla Trasparenza della Pubblica Amministrazione, dandone evidenza sul Sito web www.cfpcomo.com nell'apposita sezione raggiungibile al seguente link:
www.cfpcomo.com/it/amministrazione-trasparente-legge-332013

In particolare, con riferimento alle normative della Legge 190/2012, che rientra nella più vasta disciplina sulla trasparenza, legalità e anticorruzione, AFOL COMO ha adottato un PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE approvato dall'Amministratrice Unica in data 29 gennaio 2018 e un CODICE DI COMPORTAMENTO, approvato dall'Amministratore Unico in data 29 gennaio 2016 e pubblicati sul sito web.
AFOL COMO ha provveduto inoltre alla Nomina della Dott.ssa Antonella Colombo, già Direttrice di AFOL Como, come Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (RPCT). La nomina è stata trasmessa per mezzo PEC all'ANAC (Autorità Nazionale Anti Corruzione).
Il RPCT annualmente, provvede alla stesura e agli adempimenti previsti dal PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE e compila annualmente la "Scheda Relazione Responsabile Prevenzione della Corruzione". L'Agenzia ha inoltre incaricato un soggetto responsabile della individuazione, elaborazione, trasmissione e pubblicazione dei dati (RIETPD), come da Linee Guida ANAC al fine di provvedere all'aggiornamento del sito web nella sezione in cui vengono raccolti i contenuti e le informazioni previste dal Decreto sulla Trasparenza della Pubblica Amministrazione Legge 33/2013.

INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR) prevede la disciplina per la tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali. Nel rispetto della normativa indicata, il CFP Como tratta i dati personali secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti degli utenti. Il Titolare del trattamento è: CFP COMO, con sede legale in Via Bellinzona 88, P.Iva 03095420133 nella persona del Direttore: Dott.ssa Antonella Colombo.
Per maggiori informazioni è possibile inviare un messaggio all'indirizzo mail: info@cfpcomo.com

LA NOSTRA PRIVACY POLICY IN BREVE

I dati personali sono le informazioni riguardanti una persona fisica identificata o identificabile ("interessato"). CFP Como tratta i dati personali degli studenti e loro famiglie per dare attuazione al contratto o perché la legge o gli enti preposti lo impongono in alcuni casi. CFP Como è il "Titolare del trattamento" e ha predisposto delle misure tecniche e organizzative adeguate a proteggere i dati personali di utenti, studenti, loro famiglie ed altri parti interessate. Il "trattamento" consiste in operazioni compiute con strumenti informatici o su supporti cartacei per raccogliere, organizzare e conservare i dati personali. Nel trattamento dei dati personali CFP Como è aiutata da alcuni "responsabili del trattamento" e da alcuni "soggetti interni autorizzati", che ricevono una adeguata identificazione e formazione dedicata per garantire la riservatezza e la privacy. I dati personali non vengono comunicati a terzi e non sono oggetto di diffusione, a meno di servizi collaterali e funzionali alle attività formative e lavorative svolte per gli utenti come per esempio agli enti preposti (Es: rendicontazione attività a Regione Lombardia), società di servizi per attività di stage, alternanza scuola lavoro, servizi di ricerca occupazionale, ecc….
Qui di seguito è consultabile la PRIVACY POLICY del sito web www.cfpcomo.com.

IL NOSTRO STAFF: RISORSE E FUNZIONI

Amministratore Unico:
Marco Cesana

Revisore dei Conti:
Fabio Maria Palmieri

Direttore dell'Agenzia
Responsabile del Trattamento dei Dati
Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (RPCT)
Antonella Colombo
e-mail: a_colombo@cfpcomo.com - ***tel. 031.574000***

Vice Direttore
Responsabile Area Orientamento/Lavoro, Progettazione, attività internazionali e Sistema Qualità
Mariachiara Bernasconi
e-mail: c_bernasconi@cfpcomo.com ***- tel. 031.571055 int. 248***

Tutor
All'inizio di ogni Anno Formativo la Direzione definisce i Tutor di settore incaricati di favorire l'inserimento scolastico dei nuovi studenti e di gestire i rapporti con il mondo del lavoro per l'attività di tirocinio curricolare (stage) ed inserimento lavorativo.
Elenchiamo qui di seguito i TUTOR per il presente anno formativo (2026/2027) suddivisi in TUTOR FORMATIVI e TUTOR STAGE

TUTOR SETTORE RISTORATIVO/ALBERGHIERO E AGROALIMENTARE

TUTORAGGIO FORMATIVO (Gestione classe, orario e didattica)

Prima Annualità

Nicoletta Mariano
e-mail: n_mariano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 242

Elena Porciani
e-mail: e_porciani@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 218

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Seconda Annualità

Nicoletta Mariano
e-mail: n_mariano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 242

Elena Porciani
e-mail: e_porciani@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 218

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Terza Annualità

Nicoletta Mariano
e-mail: n_mariano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 242

Elena Porciani
e-mail: e_porciani@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 218

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Quarte Annualità

Nicoletta Mariano
e-mail: n_mariano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 242

Corsi in Alternanza Scuola/Lavoro e Corsi in Apprendistato art.43

Consonni Chiara
e-mail: c_consonni@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 213

TUTORAGGIO STAGE (Gestione Stage e rapporti con le Aziende)

Seconda e Terza Annualità
Roberto Binfarè
e-mail: r_binfare@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 214

Domenico Cunti
e-mail: d_cunti@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 236

Quarte Annualità - Corsi in Alternanza Scuola/Lavoro e Corsi in Apprendistato art.43

Roberto Binfarè
e-mail: r_binfare@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 214

Domenico Cunti
e-mail: d_cunti@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 214

TUTOR SETTORE BENESSERE – ACCONCIATURA / ESTETICA

TUTORAGGIO FORMATIVO (Gestione classe, orario e didattica)

Prima Annualità
Giovanna Mongelli
e-mail: g_mongelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 216

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Seconde Annualità
Giovanna Mongelli
e-mail: g_mongelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 216

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Terze Annualità
Giovanna Mongelli
e-mail: g_mongelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 216

Alessandra Fertitta
e-mail: a_fertitta@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 236

Quarte Annualità
Consonni Chiara
e-mail: c_consonni@cfpcomo.education - tel. 031.571055 int. 213

TUTORAGGIO STAGE (Gestione Stage e rapporti con le Aziende)

Seconde e Terze Annualità
Roberto Clerici
e-mail: r_clerici@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 256

Quarte Annualità - Corsi in Alternanza Scuola/Lavoro e Corsi in Apprendistato art.43
Roberto Clerici
e-mail: r_clerici@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 256

RESPONSABILI E REFERENTI D'AREA

Responsabile Segreteria Didattica
Maria Grazia Vincenzi
e-mail: m_vincenzi@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 206

Coordinatore Settore Alimentazione e Percorsi Apprendistato Art. 43

Simon Pietro Scaccabarozzi
e-mail: s_scaccabarozzi@cfpcomo.com - 031. 571055 int. 217

Coordinatrice Settore Benessere - Responsabile riconoscimento crediti formativi
Marika Fraquelli
e-mail: m_fraquelli@cfpcomo.com – tel 031.571055 int. 250

Responsabile Individuazione, Elaborazione, Trasmissione e Pubblicazione dei Dati (RIETPD) Referente Compliance 231/Organismo di Vigilanza, Anticorruzione/Trasparenza Comunicazione e Siti Web
Roberto Binfarè
e-mail r_binfare@cfpcomo.com - 031. 571055 int. 214

Area Amministrazione

Responsabile Amministrativo
Contabilità Generale – Controllo di Gestione – Rendicontazione
Responsabile Risorse Umane
Silvia Proserpio
e-mail: s_proserpio@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 219

Referente Fornitori – Acquisti – Magazzino
Denise Mazza
e-mail: d_mazza@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 209

Referente– Sistema Gestione in Ambito Qualità
Roberto Clerici
e-mail: r_clerici@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 256

Responsabile Servizio Sostegno e disabilità – BES e H
Ostacchini Barbara
e-mail: b_ostacchini@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 228

Referente servizio Bullismo e Cyberbullismo
Ramona Le Serre
e-mail: r_leserre@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 212

Referente Segreteria Didattica

Simona Mazza
e-mail: s_mazza@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 237

Referente Centralino – Logistica
Anna De Felice
e-mail: a_defelice@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 206

Sheila Ineomon
e-mail: s_ineomon@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 206

Damiano Vigliaroli
e-mail: d_vigliaroli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 206

STATUTO, REGOLAMENTI, CODICE ETICO E PIANO PROGRAMMA

Il Consiglio Provinciale di Como, con Deliberazione n. 97 del 19 dicembre 2006 ha approvato la costituzione dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como e ne ha definito lo **Statuto**, ratificato con Atto Notarile depositato presso lo Studio Notarile Associato Nessi in data 25 settembre 2007. Il Consiglio Provinciale di Como, con Deliberazione n. 68 del 16 dicembre 2009 ha approvato la modifica dello Statuto, ratificato con Atto Notarile depositato presso lo Studio Notarile Associato Nessi in data 11 marzo 2010.
Il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia, nella seduta del 03 luglio 2008, ha approvato il Regolamento Interno relativo al funzionamento dell'Agenzia, modificato con Deliberazione del Consiglio nella seduta del 29 luglio 2009. Il Commissario Straordinario della Provincia di Como, con Deliberazione n. 19 del 17 luglio 2013 ha approvato la modifica dello Statuto, ratificato con atto Notarile depositato presso lo Studio Notarile Associato Nessi in data 7 agosto 2013.
Il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia, nella seduta del 21 dicembre 2010, ha approvato il Codice Etico dell'Agenzia, parte integrante del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. del 8 giugno 2001, n. 231.
L'Amministratore Unico, nella seduta del 9 gennaio 2014, ha approvato le modifiche al Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo di AFOL Como - Parte Generale, Parte Speciale e Codice Etico - ai sensi del D.Lgs. 231/01.
Il Collegio Docenti, annualmente aggiorna il Regolamento Scolastico e Regolamento Stage che disciplina le norme per gli allievi, i tutor aziendali e i tutor stage al fine di meglio rispondere alla crescente necessità di in materia di tirocini

Il **"Codice Etico"** definisce le linee di comportamento secondo le quali l'Agenzia si impegna a svolgere le proprie attività:

Legalità: l'Agenzia si impegna a rispettare, nello svolgimento di tutte le proprie attività, le leggi internazionali, europee, nazionali e regionali in vigore in Italia e in ciascun Paese nel quale opera

Trasparenza: l'Agenzia impronta i rapporti di qualsiasi natura e verso qualsiasi stakeholders (Associazioni di Categoria, Parti Sociali, collaboratori interni/esterni, consulenti, fornitori, fruitori di servizi) alla chiarezza delle finalità, degli obiettivi e delle modalità operative

Imparzialità: l'Agenzia basa i propri rapporti e il proprio operato sulla totale assenza di discriminazioni in merito a sesso, condizione sociale, etnia di appartenenza, religione, convinzioni ideologiche e politiche

Verificabilità: tutte le attività dell'Agenzia vengono adeguatamente documentate in maniera da consentire la verifica dei processi di decisione, autorizzazione e svolgimento

Cultura dell'Educare: l'attività di formazione dell'Agenzia ha l'obiettivo di contribuire alla crescita personale ed umana degli utenti e di garantire l'acquisizione della professionalità, attraverso capacità tecniche e conoscenze funzionali al settore prescelto

Cultura del Lavoro: tutti gli operatori contribuiscono a rendere l'Agenzia un punto di riferimento nelle dinamiche di interazione tra mondo della formazione e del lavoro attraverso l'utilizzo di specifiche competenze, sviluppando sinergie con il sistema delle imprese sul territorio

Dimensione Sociale e Territorialità: l'Agenzia opera nella consapevolezza del ruolo pubblico che svolge all'interno della Società e nella convinzione che ogni attività possa rappresentare un valore aggiunto per il territorio e un contributo al suo sviluppo

L'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Como.
Numero repertorio economico amministrativo: 294539.

UBICAZIONE, SPAZI E STRUTTURE

L'Agenzia – storica realtà formativa nel Comune di Como – si trova sulla via di comunicazione principale con la Svizzera, ben servita dai mezzi pubblici in località Monteolimpino, a 300 metri dall'uscita "Como Monteolimpino" dell'autostrada Milano-Chiasso.
È dotata di ampio parcheggio interno.
L'Agenzia ha subito notevoli interventi strutturali negli ultimi anni l'hanno resa più funzionale alle nuove esigenze del mondo della formazione e ha riqualificato i Laboratori e adeguato le tecnologie presenti.
Per l'avvio dell'A.F. 2021/2022, in relazione all'emergenza sanitaria, sono stati realizzati interventi di sdoppiamento delle classi, e la ridefinizione dei layout delle aule e degli spazi del Centro di Formazione.

Riportiamo di seguito la specifica della dotazione strutturale del C.F.P.:

- **Cucina e Pasticceria** – dotato di n. 20 postazioni individuali;
- **Pasticceria** dotato di n. 20 postazioni individuali;
- **Cucina** - predisposta a lavorare in "brigata";
- **Acconciatura** – dotato di n. 25 postazioni individuali;
- **Estetica -** dotato di n. 25 postazioni individuali
- **Estetica** - saletta attrezzata per la formazione per gli operatori del settore
- **Informatica e Lingue** – dotato di 85 postazioni distribuite in n. 3 laboratori;
- **Aule didattiche**
- **Aula Multimediale** – dotata di 35 postazioni individuali;
- **Bar** – dotato di tutte le più moderne e funzionali attrezzature del settore;
- **Sala Ristorante** – in grado di ospitare la clientela anche a mezzogiorno;
- **Sala polivalente** - dotata di n. 90 posti a sedere e di tutte le tecnologie multimediali;
- **Orti;**
- **Giardini;**
- **Cubi didattici;**
- **Serre idroponiche;**
- **Connessione WiFi** in tutti gli spazi e laboratori;
- **LIM** in tutte le aule per la formazione frontale.

Tutti i Laboratori sono dotati di attrezzature e strumentazione tecnologicamente avanzata nel settore di pertinenza.
Il C.F.P. è dotato di collegamento diretto alla rete Wireless – realizzata con dorsale in fibra ottica a partire dall'annualità 2014/2015 – in grado di supportare più di 700 dispositivi elettronici individuali quali tablet, PC e Smartphone e i nuovi dispositivi individuali quali tablet PC e Smartphone.
I laboratori di Acconciatura, Estetica e le Cucine ristrutturati dall'Agenzia a partire dal 2008 facilitano gli apprendimenti degli Alunni dei corsi in DDIF ed hanno creato le condizioni tecnico strutturali per sviluppare le "attività a commessa" rivolte agli operatori del settore, da programmare in stretto accordo con le rispettive Associazioni di categoria.

LA NOSTRA MISSION

"Dalla Formazione al Lavoro: costruiamo il vostro futuro, sviluppiamo il nostro territorio"

Il progetto formativo offerto dal C.F.P. sviluppa un percorso educativo improntato sull'importanza della persona e sulla centralità degli apprendimenti.
L'Istituzione promuove il pieno raggiungimento degli Obiettivi Specifici di Apprendimento (OSA di base, OSA Tecnico-Professionali e OSA dell'IRC) e il completo conseguimento del Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente (PECuP).
La personalizzazione è finalizzata alla valorizzazione dei diversi STILI COGNITIVI degli allievi attraverso la creazione di gruppi classe, gruppi di livello, di compito, elettivi anche in relazione agli allievi con bisogni educativi speciali (BES), Disturbi specifici di Apprendimento (Legge 170/2010 - decreto attuativo e le linee guida) e Disabili certificati (Legge 104/1992).
A tale scopo il Centro si avvale del Principio di FLESSIBILITA' FORMATIVA (Orario flessibile) e ORGANIZZATIVA (Risorse Impiegate).

La flessibilità è inoltre garantita dalla partecipazione degli allievi ad EVENTI, MANIFESTAZIONI, SERATE A TEMA ed ESPERIENZE che promuovono la filosofia dell'«APPRENDERE ATTRAVERSO IL FARE».
Ai nostri allievi chiediamo grande motivazione, passione, ed interesse attivo per la professione scelta e un impegno continuo e attivo, concorrendo a creare e una Comunità Scolastica, con tutti i Diritti e Doveri che ne conseguono.
L'azione formativa proposta si realizza attraverso un Modello Organizzativo condiviso dall'Equipe dei Docenti guidato dalla professionalità dei Coordinatori di settore e supportato dai Tutor formativi.
Particolare attenzione è posta agli stili di apprendimento, al potenziamento della creatività del singolo e alla valorizzazione dell'allievo come promotore del proprio apprendimento, realizzandone la crescita personale e professionale.

MODALITA' DI ACCESSO AI PERCORSI DEL CFP

I percorsi di IeFP di secondo ciclo del CFP sono rivolti prioritariamente ai soggetti della fascia di età del DDIF. I soggetti che hanno raggiunto la maggiore età possono essere ammessi previa valutazione da parte delle Istituzioni, sulla base di criteri esplicitamente e preventivamente dichiarati.
Ai percorsi triennali di Qualifica Professionale si accede previa acquisizione del Diploma di primo ciclo di istruzione. Ai fini del contrasto della dispersione, gli allievi che hanno frequentato per almeno otto anni i percorsi di primo ciclo senza conseguirne il titolo di studio conclusivo, ferma restando la competenza delle Istituzioni del primo ciclo in materia di rilascio del relativo titolo, possono accedere a percorsi di IeFP che comprendono anche azioni specifiche finalizzate alla sua acquisizione.
Ferma restando la finalità dell'acquisizione del titolo di primo ciclo di Istruzione, gli allievi privi dello stesso possono partecipare anche ai percorsi in apprendistato ex art. 3, D. Lgs. n. 167/2011, realizzato in raccordo con una Istituzione scolastica secondaria di primo grado.
Gli allievi disabili che al termine del terzo anno non abbiano ottenuto la Qualifica, ma un Attestato di competenze, possono ugualmente accedere al quarto anno, sulla base della specifica progettazione personalizzata di cui al PEI.
Per la creazione dei gruppi classe, secondo criteri oggettivi di precedenza, un'apposita Commissione definirà l'elenco dei candidati ammessi in relazione ai criteri di precedenza di seguito specificati e solo in caso di numero di iscrizioni superiori rispetto alle disponibilità (massimo n.23 Allievi per classe) in funzione della capienza delle aule e degli spazi disponibili.
Di seguito elenchiamo i criteri già applicati per gli anni formativi precedenti;

- essere in età d'obbligo formativo alla data prevista per l'inizio dei corsi;
- partecipazione a Open Day;
- manifestazione di interesse all'iscrizione tramite compilazione apposita scheda prima dell'apertura delle iscrizioni;
- esiti dell'attività di orientamento finalizzata a sondare i livelli di motivazione dei candidati.

MORFOLOGIA DELL'OFFERTA: TIPOLOGIA E ARTICOLAZIONE

L'offerta formativa di IeFP del Centro di Formazione Professionale si articola in percorsi che realizzano profili ai quali conseguono titoli e qualificazioni professionali con valore e spendibilità nazionale, di differente livello in rapporto all'**European Qualification Framework – EQF:**

- percorsi triennali in Alternanza, validi per l'acquisizione di un titolo di Qualifica Professionale di III° livello EQF;
- percorsi di quarto anno in Alternanza successivo al triennio, validi per l'acquisizione di un titolo di Diploma Professionale di IV° livello EQF;

- percorsi in **Apprendistato art. 43** validi per l'acquisizione di un titolo di Qualifica e/o Diploma Professionale;
- percorsi di contrasto alla Dispersione secondo gli specifici Bandi/Avvisi Regionali

Gli Allievi che sono intenzionati a sostenere l'Esame di Stato possono, una volta sostenuto l'esame di Diploma di Tecnico, passare ai percorsi Istruzione Professionale di V anno secondo quanto definito dalla normativa di riferimento.

FORMAZIONE IN CONTESTO/ASSETTO LAVORATIVO

Particolare importanza ricopre la Formazione realizzata in Assetto Lavorativo, con riferimento alle forme del **tirocinio curricolare** e dei **percorsi** realizzati **in apprendistato Art.43**.
Il "tirocinio curricolare" rappresenta una esperienza formativa/orientativa realizzata in orario curricolare e finalizzata allo sviluppo delle competenze attese nel PECuP e degli obiettivi specifici di apprendimento del percorso stesso.
Consiste in un periodo di formazione on the job, con destinazione oraria inferiore a quella dei percorsi in alternanza.
Rientrano in questa fattispecie lo "stage", inteso come un'esperienza degli studenti in contesto lavorativo per un periodo compattato, rivolto all'orientamento ed alla verifica/consolidamento degli apprendimenti tecnico-pratici acquisiti in contesto formale.
Rientrano altresì nell'ambito dei "tirocini curricolari" anche quelli realizzati in periodo estivo, non coincidente con quello del calendario formativo, purché previsti nell'ambito della progettazione formativa.

ALTERNANZA SIMULATA

A partire dall'A.F. 2022-2023, con D.g.r 30 giugno 2022 – n. XI/6599 "Programmazione del sistema di istruzione e formazione professionale per l'anno formativo 2022/2023" e Deliberazione N° XI/6851 del 02/08/2022 "Approvazione delle linee di intervento e delle azioni del sistema di Istruzione e Formazione professionale, a valere sul PNRR – sistema duale – e ulteriori interventi complementari per l'A.F. 2022/23", Regione Lombardia ha definito, una nuova impostazione dei percorsi di prima annualità, nell'ottica di implementare la caratterizzazione "duale" dei percorsi di IeFP.
Pertanto, al fine di realizzare quanto richiesto dall'impostazione "duale" dei percorsi da parte di R.L., il Centro di Formazione ha pianificato l'attivazione dell'"alternanza protetta", da realizzare per un monte ore compreso tra il 15% e il 25% (148,5-247,5 ore) del percorso di I° anno, come prima forma di apprendimento pratico, propedeutica alle esperienze di alternanza scuola-lavoro e di tirocinio in azienda previste a partire dal II° anno.
All'interno del monte ore dell'annualità (990 ore), la realizzazione dei laboratori di pratica viene dunque strutturata come esperienza simulata di realtà aziendali.

STAGE/TIROCINIO CURRICOLARE E PERCORSI IN ALTERNANZA SCUOLA-AZIENDA

Il Tirocinio Curricolare (Stage) è finalizzato a incrementare l'efficacia delle azioni formative attraverso un'integrazione tra formazione d'aula e di Laboratorio: l'apprendimento che si realizza in azienda, viene concretizzato attraverso la pratica dello stage previsto nei percorsi alternanza scuola-lavoro.
Il tirocinio è svolto in periodo curricolare (settembre – giugno) secondo le modalità e le indicazioni di Regione Lombardia e con i monteore previsti per ciascun corso.
Possono essere altresì svolti, come da DGR 7763 "Indirizzi regionali in materia di tirocini", tirocini curricolari estivi "finalizzati all'acquisizione degli obiettivi di apprendimento specifici del percorso stesso, previsti nei

relativi piani di studio, realizzati nell'ambito della durata complessiva del percorso, anche se svolto al di fuori del periodo del calendario scolastico o accademico". Tali tirocini vengono realizzati esclusivamente su richiesta della Famiglia in accordo con l'azienda e viceversa, nella stessa azienda del tirocinio realizzato nel periodo scolastico, per Allievi particolarmente motivati.
Lo svolgimento degli stage estivi non può in nessun caso disattendere quanto previsto dalla normativa Regionale.

Il Tirocinio Curricolare è disciplinato dalle seguenti normative Regionali:
-D.g.r 825/2013 del 25 ottobre 2013
-D.g.r. 7763/2018 - Approvazione indirizzi regionali in materia di tirocini;
-D.d.s. 6286/2018 - Approvazione disposizione attuative degli indirizzi regionali in materia di tirocini;
- *Indirizzi regionali in materia di tirocini: ultimo riferimento normativo DELIBERAZIONE N° X / 7763 del 17 gennaio 2018 ed eventuali e successive modifiche/integrazioni.*
- D.R.L. N. 12943 Del 04 settembre 2023 - modifiche e integrazioni alla disciplina per la rilevazione delle presenze e la registrazione delle attività nella filiera formativa, già approvata con ddg n. 4873 del 31 marzo 2023.
- ADDENDUM "Chiarimenti in merito alla DGR 7763/2018 - Indirizzi regionali in materia di tirocini"

Lo stage/alternanza scuola azienda i connota come un'esperienza complessa e integrata con diverse valenze:

- **EDUCATIVA**, perché consente agli allievi di fare un'esperienza di crescita personale, nel confronto con adulti che ricoprono nei loro confronti un ruolo diverso da quello dei genitori e dei formatori;

- **ORIENTATIVA,** perché consente agli allievi di conoscere meglio il mondo del lavoro, la professione e la realtà aziendale e quindi permette all'allievo di poter compiere scelte formative e professionali con maggior consapevolezza;

- **FORMATIVA**, perché consente agli allievi di provare ad applicare/mettere in pratica le cose imparate presso il C.F.P. e di apprenderne di nuove;

- **PROFESSIONALIZZANTE**, perché in alcuni casi consente agli allievi di completare/integrar il percorso formativo con competenze specialistiche;

- **ACCOMPAGNAMENTO/TRANSIZIONE** al lavoro, perché può offrire agli allievi una chance di futuro inserimento professionale e lavorativo.

L'esperienza di stage sollecita e incrementa l'apprendimento integrato di conoscenze, abilità e comportamenti che interagiscono nella realizzazione di compiti/attività reali.
È un'esperienza che mette in gioco più dimensioni personali (cognitive, emozionali, affettive, relazionali, motorie) e risulta quindi potenzialmente efficace in termini di apprendimento.
Lo stage offre agli allievi la possibilità di:

- sperimentarsi in contesti diversi
- confrontarsi con figure, stili e modalità di insegnamento/apprendimento diverse
- attivare risorse interne diverse

- liberarsi dei pregiudizi legati alle diverse professioni

Si connota come un dispositivo di apprendimento attraverso l'esperienza in cui risulta fondamentale l'integrazione tra l'apprendimento presso il C.F.P. e l'apprendimento in azienda.
Il contesto formativo ha il compito di "generalizzare" gli apprendimenti derivanti dall'esperienza fatta sul campo, consentendone e incrementandone la "trasferibilità" ad altri contesti. All'attività formativa svolta presso il centro spetta il compito di integrare i contesti e gli apprendimenti consentendo al soggetto di dare un senso alle differenti esperienze all'interno di un progetto.
In tale ottica il C.F.P. intende:

- Operare per la promozione sociale, culturale e professionale dei giovani e dei lavoratori attraverso l'erogazione di servizi nelle Aree di intervento: Formazione, Orientamento e Lavoro

- Operare garantendo una continua e costante qualità dei servizi offerti, assicurando indici soddisfacenti di efficienza ed efficacia

- Programmare e gestire l'attività in coerenza con il Piano Programma approvato dal Consiglio Provinciale di Como

- Programmare percorsi formativi per gli studenti in Diritto Dovere Istruzione e Formazione (DDIF) coerentemente con l'evoluzione normativa della Regione Lombardia, nel rispetto degli obiettivi formativi definiti a livello comunitario, nazionale e regionale

- Programmare le attività in relazione ai fabbisogni formativi che provengono dalle Aziende e dalle loro Associazioni di Categoria per partecipare allo sviluppo del nostro territorio

- Programmare corsi di formazione continua e servizi per il lavoro finalizzati all'accompagnamento e/o al reinserimento lavorativo dei giovani ed adulti inoccupati o disoccupati, attraverso la partecipazione a specifici programmi provinciali, regionali, nazionali ed europei

- Programmare iniziative finalizzate al mantenimento dell'occupazione in ambito territoriale, in accordo con la Provincia e le Parti Sociali

- Costruire il futuro professionale dei giovani con il coinvolgimento nella gestione dei corsi/servizi dei formatori, degli studenti e delle loro Famiglie con l'obiettivo di realizzare una "Comunità scolastica" attenta alla soluzione dei problemi educativi della nostra utenza

- Gestire attività/servizi di orientamento rivolte alle Scuole, agli studenti ed alle loro Famiglie , in accordo con il Settore Formazione e Istruzione della Provincia
- Gestire attività formative/servizi, convegni, seminari e work-shop per conto dei diversi Settori della Provincia

- Promuovere iniziative con partner europei per la valorizzazione e lo scambio di esperienze formative/lavorative nei settori Benessere e Ristorativo/Alberghiero

L'Agenzia è impegnata a collaborare con la Provincia di Como per la valorizzazione/integrazione della Rete delle Agenzie di Formazione che operano in ambito territoriale.

ADEMPIMENTI RELATIVI AGLI ALLIEVI DISABILI

Per gli allievi con disabilità certificata il CFP garantisce quanto previsto dalla normativa quadro nazionale in materia; in particolare:
a) misure di cui all'art. 17 della L. n. 104/1992;
b) attività di sostegno attraverso la specifica funzione di supporto
c) forme di consultazione con gli insegnanti del primo e secondo ciclo di Istruzione inferiore per garantire la continuità educativa e formativa;
d) interventi finalizzati a garantire il diritto all'educazione e all'istruzione di cui all'art. 12 della L. n. 104/1992, con specifico riferimento alla definizione del PEI;
e) raccordo e collaborazione con gruppi di lavoro provinciali (GLIP) di cui al c. 1 dell'art. 15, della L. n. 104/1992, gruppi di lavoro regionali (GLIR), nonché con strutture e reti di supporto territoriali per l'integrazione scolastica;
f) interventi e provvedimenti di inserimento e integrazione sociale di cui ai punti precedenti (c, d) dell'art. 8 della L. n. 104/1992;
g) misure per le prove d'esame, coerenti con quanto previsto dall'art. 16 della L. n. 104/1992;
h) partecipazione agli Accordi di programma e dotazione di attrezzature e sussidi di cui alle lettere a) e b) dell'art. 13 della L. n. 104/1992.
Il CFP, in accordo con lo Psicologo del Centro, costituisce gruppi di lavoro interni composti da docenti formatori, operatori dei servizi, familiari e allievi con il compito di collaborare alle iniziative educative e di integrazione previste dal PEI.
Agli allievi disabili ai fini del successo formativo, è garantita la permanenza nei percorsi formativi fino al compimento del 18 anno di età, ovvero all'ottenimento del Diploma Professionale, come previsto dalla legge.
Agli allievi che hanno frequentato gli specifici percorsi di cui al comma 2 dell'art. 17 della L. n. 104/1992 è rilasciato un Attestato di competenze utile anche ai fini della graduatoria per il collocamento obbligatorio nel quadro economico-produttivo territoriale.
SI ricorda la recente Normativa relativa alla formalizzazione e adozione del nuovo PEI, sancita dal Ministero dell'Istruzione e dal Ministero dell'Economia con il D.I. n. 182/2020.
Ricordiamo che il CFP annualmente definisce le modalità di organizzazione del servizio sostegno e pubblica sul sito vincoli e risorse dedicate

ADEMPIMENTI RELATIVI AGLI ALLIEVI CON DSA

Per gli allievi affetti da Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) il CFP adotta quanto previsto dalla normativa quadro nazionale in materia, in particolare:

a) comunicazioni alle Famiglie ed interventi tempestivi, idonei ad individuare i casi sospetti, di cui ai c. 2 e 3 dell'art. 3 della L. n. 170/2010;
b) provvedimenti dispensativi e compensativi di flessibilità di cui ai commi b) e c) dell'art. 5 della L. n. 170/2010;
c) predisposizione del Piano Didattico Personalizzato (PDP) e di specifici interventi di personalizzazione;
d) misure per le prove d'esame.

INTERVENTI PER ALLIEVI STRANIERI

Per quanto riguarda gli allievi stranieri le Istituzioni garantiscono quanto previsto dall'art. 38, commi 1 – 5, del DLgs. n. 286/1988 "TU delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero" e dall'art. 45 del DPR n. 394/1999, "Regolamento recante norme di attuazione del TU".
Con particolare riferimento agli allievi con una conoscenza inesistente o parziale della lingua e della cultura italiana il CFP interviene ove possibile con:
a) specifiche misure di personalizzazione;
b) alfabetizzazione e arricchimento della lingua italiana;
c) educazione interculturale;
d) prevenzione delle forme di disadattamento;
e) prevenzione del disagio;
f) contrasto all'emarginazione.

LA NOSTRA PROPOSTA FORMATIVA IN DDIF

L'Attività formativa, riconosciuta e finanziata dalla Regione Lombardia, prevede:

- **percorsi triennali** al fine di garantire l'acquisizione di un titolo di **Qualifica Professionale di III° livello EQF** nei Settori Trasformazione Agroalimentare Ristorativo/Alberghiero e Benessere
- **percorsi sperimentali delle Filiere Formative Tecnologico Professionale 4+2**
- **percorsi di quarto anno in alternanza**, valido per l'acquisizione di un titolo di **Diploma Professionale di IV° livello EQF** nei Settori Ristorativo/Alberghiero e Benessere
- percorsi Di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore in Apprendistato art. 43 - IFTS

LA NOSTRA UTENZA

L'attività formativa si rivolge ai giovani che hanno conseguito il Diploma di Licenza media.
Il C.F.P., compatibilmente con la propria offerta formativa e coerentemente con le normative inerenti il Sistema Dote Regione Lombardia, consente l'inserimento di alunni appartenenti ad altri Istituti nei Settori Benessere e Ristorativo/Alberghiero, purché coerenti a livello di percorso e competenze.
Il C.F.P. promuove inoltre il passaggio di allievi appartenenti ad altri percorsi, previo il riconoscimento Crediti effettuato dal Responsabile Riconoscimento Crediti Formativi (in ingresso).

I NOSTRI CORSI NEL DETTAGLIO: SETTORE RISTORATIVO/ALBERGHIERO e BENESSERE

FIGURA: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE– PERCORSO TRIENNALE

Descrizione sintetica della Figura

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Indirizzi della Figura

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Referenziazioni della figura

Nomenclatura delle Unità Professionali (CP ISTAT 2011):

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate
5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione
5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
56.10.11 Ristorazione con somministrazione
56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
56.10.30 Gelaterie e pasticcerie
56.10.50 Ristorazione su treni e navi
56.21.00 Catering per eventi, banqueting
56.29.10 Mense
56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
56.10.11 Ristorazione con somministrazione
56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
56.10.30 Gelaterie e pasticcerie
56.10.50 Ristorazione su treni e navi
56.21.00 Catering per eventi, banqueting
56.29.10 Mense
56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

55.10.00 Alberghi
55.20.10 Villaggi turistici
55.20.20 Ostelli della gioventù
55.20.30 Rifugi di montagna
55.20.40 Colonie marine e montane
55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence
55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole
55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper

INDIRIZZO: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Descrizione sintetica dell'indirizzo

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **"Preparazione degli alimenti e allestimento piatti "** sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico riguardano la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

INDIRIZZO: Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Descrizione sintetica dell'indirizzo

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **"Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"** sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti al servizio in sala di pasti e bevande; alla preparazione di snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette; alla somministrazione di bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

FIGURA: TECNICO DI CUCINA – PERCORSO QUADRIENNALE (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Descrizione sintetica della figura
l Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di

responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.
Il percorso di alternanza è rivolto agli allievi che hanno spiccato senso pratico ed è finalizzato all'immediato inserimento lavorativo. Il percorso prevede 495 ore in aula/laboratorio e 495 ore di tirocinio formativo in azienda (Stage) con il risultato di un percorso perfettamente bilanciato tra scuola e lavoro.

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR – PERCORSO QUADRIENNALE (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Descrizione sintetica della figura
Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.
Il percorso di alternanza è rivolto agli allievi che hanno spiccato senso pratico ed è finalizzato all'immediato inserimento lavorativo. Il percorso prevede 495 ore in aula/laboratorio e 495 ore di tirocinio formativo in azienda (Stage) con il risultato di un percorso perfettamente bilanciato tra scuola e lavoro.

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – PERCORSO TRIENNALE

Descrizione sintetica della figura

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentare

Indirizzi della Figura
Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Nomenclatura delle Unità Professionali (CP ISTAT 2011):

7.3.2.6.2 - Conduttori di macchinari per la preparazione e la produzione della cioccolata
7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai
6.5.1.2.1 - Panettieri
6.5.1.2.2 - Pastai

Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):

10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi
10.71.20 - Produzione di pasticceria fresca
10.72.00 - Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
10.73.00 - Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
10.85.04 - Produzione di pizza confezionata
10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
10.89.09 - Produzione di altri prodotti alimentari nca

Descrizione sintetica dell'indirizzo

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **"Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno"** sostengono lo svolgimento delle seguenti attività: preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno; trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

FIGURA: TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE – PERCORSO QUADRIENNALE (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Descrizione sintetica della Figura
Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.
Il percorso di alternanza è rivolto agli allievi che hanno spiccato senso pratico ed è finalizzato all'immediato inserimento lavorativo. Il percorso prevede 495 ore in aula/laboratorio e 495 ore di tirocinio formativo in azienda (Stage) con il risultato di un percorso perfettamente bilanciato tra scuola e lavoro.

Obiettivi e contenuti del corso

L'Addetto alla panificazione e pasticceria partecipa all'intero ciclo produttivo delle aziende di pasticceria e di panificazione (arti bianche) sia artigianali che industriali ed è in grado di operare in autonomia su precise indicazioni del pasticcere-panificatore. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso di organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza, in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

Articolazione del corso

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche - realizzate attraverso le competenze dell'Area di Base
2) Competenze/abilità pratiche - realizzate attraverso le competenze dell'Area Tecnico-Professionale

FIGURA: OPERATORE DEL BENESSERE – PERCORSO TRIENNALE

Descrizione sintetica della Figura

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Indirizzi della Figura

Erogazione di trattamenti di acconciatura
Erogazione dei servizi di trattamento estetico

Referenziazioni della figura

<u>Nomenclatura delle Unità Professionali (CP ISTAT 2011)</u>

Erogazione di trattamenti di acconciatura
5.4.3.1.0 Acconciatori
Erogazione dei servizi di trattamento estetico
5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori

<u>Classificazione attività economiche (ATECO 2007 ISTAT)</u>

Erogazione di trattamenti di acconciatura
96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere
Erogazione dei servizi di trattamento estetico
96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere
96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza
96.02.03 Servizi di manicure e pedicure
96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)
96.09.02 Attività di tatuaggio e *piercing*

INDIRIZZO: EROGAZIONE DI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA

Descrizione sintetica dell'indirizzo

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel **settore dell'acconciatura**, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti del capello, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura di base.

INDIRIZZO: EROGAZIONE DEI SERVIZI DI TRATTAMENTO ESTETICO

Descrizione sintetica dell'indirizzo

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel **settore estetico**, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.

FIGURA: TECNICO DELL'ACCONCIATURA – PERCORSO QUADRIENNALE (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Descrizione sintetica della Figura

Il Tecnico dell'acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di acconciatura attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'analisi e al trattamento cosmetologico/tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura ed al funzionamento/gestione dell'esercizio.
Il percorso di alternanza è rivolto agli allievi che hanno spiccato senso pratico ed è finalizzato all'immediato inserimento lavorativo. Il percorso prevede 495 ore in aula/laboratorio e 495 ore di tirocinio formativo in azienda (Stage) con il risultato di un percorso perfettamente bilanciato tra scuola e lavoro.

Referenziazioni della figura

<u>Nomenclatura delle Unità Professionali (CP ISTAT 2011)</u>

5.4.3.1.0 Acconciatori

<u>Classificazione attività economiche (ATECO ISTAT 2007)</u>

96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere

FIGURA: TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI – PERCORSO QUADRIENNALE (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Descrizione sintetica della figura

Il Tecnico dei trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'analisi e al trattamento estetico delle parti del corpo interessate e al funzionamento/gestione dell'esercizio.
Il percorso di alternanza è rivolto agli allievi che hanno spiccato senso pratico ed è finalizzato all'immediato inserimento lavorativo. Il percorso prevede 495 ore in aula/laboratorio e 495 ore di tirocinio formativo in azienda (Stage) con il risultato di un percorso perfettamente bilanciato tra scuola e lavoro.

Referenziazioni della figura

<u>Nomenclatura delle Unità Professionali (CP ISTAT 2011)</u>

5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori
5.4.3.3.0 Massaggiatori ed operatori termali

<u>Classificazione attività economiche (ATECO ISTAT 2007)</u>

96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza
96.02.03 Servizi di manicure e pedicure
96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)

N.B.
Nel Settore Benessere è previsto il contestuale rilascio del Titolo Abilitante all'esercizio previo superamento di un esame tecnico pratico come definito dalle normative di riferimento.

APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO (ARTICOLO 43)

L'Apprendistato è un contratto a tempo indeterminato, finalizzato all'occupazione dei giovani e al primo inserimento lavorativo. La sua caratteristica principale è il contenuto formativo: in azienda è possibile acquisire le competenze pratiche e le conoscenze tecnico-professionali attraverso un'attività formativa che va ad aggiungersi alle competenze acquisite in ambito scolastico/universitario/di ricerca. Il contratto si rivolge ai giovani nella fascia d'età 15-29 anni.
Il percorso prevede diversi Step, in particolare:

- l'azienda identifica in accordo con il CFP un'ipotesi di percorso formativo per il conseguimento di un titolo e individua l'allievo propenso e motivato alla tipologia di apprendimento proposto;
- l'istituzione formativa e l'azienda si consultano per scegliere le modalità ottimali di svolgimento del contratto in modo coerente all'organizzazione dell'azienda e per il conseguimento del titolo;
- l'azienda e l'istituzione formativa firmano "il protocollo" e redigono insieme al giovane il "Piano Formativo Individuale" – PFI al cui interno vengono definiti gli elementi fondamentali del percorso di Apprendistato (Nomina del tutor aziendale e formativo, definizione dei contenuti della formazione,

definizione del monte ore della formazione interna all'azienda ed esterna presso l'istituzione formativa;
- l'azienda procede all'assunzione, con un contratto di durata funzionale al percorso di studio di riferimento, e all'invio della Comunicazione Obbligatoria tramite lo specifico sistema Informativo;
- l'apprendista comincia a svolgere la propria attività lavorativa, compresa la Formazione secondo quando previsto dal PFI (la componente "interna" all'azienda può essere svolta direttamente "on-the-job");
- a conclusione del contratto l'azienda compila, insieme all'istituzione formativa, il "Dossier Individuale" e la documentazione relativa alla valutazione intermedia e finale degli apprendimenti e le attestazioni conseguite;
- l'apprendista, raggiunto il monte ore necessario o il numero di CFU utili, partecipa alla prima sessione d'esame utile per l'acquisizione del titolo di studio.

A partire dall'Anno Formativo 2016-2017, il CFP ha attivato Percorsi in Apprendistato Art. 43 nei Settori Benessere, Ristorativo/Alberghiero e Agroalimentare, per il raggiungimento della qualifica e del diploma professionale (I livello).
AFOL COMO, in collaborazione con altre Agenzie operanti sul territorio, ha partecipato al Progetto "Verso il SISTEMA DUALE" - "AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI AZIONI DI SISTEMA A SUPPORTO DEL SISTEMA DUALE E DELL'APPRENDISTATO DI I LIVELLO AI SENSI DEL'ART. 43 D.Lgs 81/2015 - Linea 1" al fine di proporre attività di informazione e sensibilizzazione a questo Programma.
Il progressivo incremento degli allievi che hanno rivolto lo sguardo a questo percorso e i positivi risultati raggiunti in termini occupazionali hanno indirizzato il CFP a proporre il raggiungimento di un Titolo con Percorsi in Apprendistato di Primo Livello sia per la Qualifica sia per il Diploma Professionale anche per l'Anno Formativo 2023/2024.

IFTS: PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE IN APPRENDISTATO "LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE"

Con questo innovativo percorso di quinta annualità, avviato nell''Anno Formativo 2022-2023, il CFP intende formare i ristoratori del futuro attraverso competenze utili a gestire un'impresa secondo i principi della sostenibilità: ambientale, economica e sociale.
Il settore alimentare, per la sua determinante impronta ambientale, è protagonista nella possibilità di riduzione dell'impatto dell'uomo sull'ambiente e nella partecipazione al processo di transizione ecologica.
I servizi di ristorazione hanno un ruolo di grande rilievo, potendo agire su molteplici aspetti, dall'uso dell'energia, alla scelta dei fornitori, fino alla gestione dei rifiuti.
L'approccio al tema della sostenibilità previsto dal percorso formativo è completo. Oltre alla dimensione ambientale, il corso affronta il tema dal punto di vista della sostenibilità sociale ed economico - finanziaria.
Ne approfondisce inoltre le potenzialità in termini di comunicazione e marketing aziendale, analizzando contenuti e strumenti digitali per la promozione.
I destinatari del percorso sono giovani dai 17 ai 25 anni in possesso di diploma quinquennale del Sistema dell'Istruzione o di diploma quadriennale del Sistema della Istruzione e Formazione Professionale (IeFP).
Per accedere al percorso formativo, i partecipanti verranno assunti presso aziende del territorio con contratto di apprendistato di primo livello (articolo 43), che permette l'acquisizione del titolo di studio attraverso un'esperienza lavorativa. Le aziende - ristoranti, alberghi, panetterie e pasticcerie - avranno l'opportunità di assumere giovani diplomati nel settore alberghiero e accompagnarli nel percorso di formazione specialistica. Al termine del percorso di formazione azienda e apprendista potranno decidere se proseguire il rapporto di lavoro o interromperlo.
La durata del percorso di formazione è di 800 ore complessive di cui:

- 300 formazione presso l'Agenzia formativa
- 500 presso le aziende titolari dei contratti di lavoro

I contenuti vertono sui seguenti temi:
- La sostenibilità ambientale: principi, valori e normativa di riferimento
-La responsabilità sociale di impresa: normativa di riferimento e applicazione nell'ambi-to del settore ristorativo e alimentare
- La sostenibilità economica: la produzione duratura di reddito e lavoro
- La gestione sostenibile dell'azienda ristorativa
- Misurare la sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) dei processi di produzione
- Marketing aziendale: principi e strumenti per la comunicazione della sostenibilità
- La progettazione del Menu sostenibile

La Certificazione rilasciata è di Specializzazione Tecnica Superiore - IV livello EQF

Partner del progetto
- Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazione Professionale - CFP COMO (capofila)
- I.S.I.S Romagnosi – Erba
- Università Cattolica – Dipartimento di Scienze e Tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile - Sedi di Cremona e Piacenza
- Confcommercio Como
- Associazione Piace Cibo Sano – Piacenza
- Cooperativa Sociale Ecofficine

Non sono previsti costi a carico dei partecipanti. La formazione viene erogata attraverso la Dote Apprendistato di Regione Lombardia.

RELAZIONI CON IL TERRITORIO (AZIENDE e REALTA' PRODUTTIVE)

L'Agenzia ha una consolidata rete di rapporti con il sistema produttivo del territorio rappresentato dalle Aziende e loro Associazioni di categoria oltre che dalle Parti Sociali, soggetti competenti in materia di lavoro.
Nell'Anno Formativo 2025/2026 sono state stipulate convenzioni con oltre 430 Aziende nel Settore Ristorativo/Alberghiero, Agroalimentare e nel Settore Benessere (Acconciatura – Estetica).
I positivi rapporti con le aziende hanno garantito rilevanti ricadute occupazionali pari al 90% nell'arco dei 6 mesi dopo il conseguimento della Qualifica Professionale.
In linea con i principi del Codice Etico e la Mission dell'azienda, ed allo scopo di proporre alla nostra utenza una scuola sempre aperta ad esperienze Internazionali, il C.F.P. ha promosso numerose iniziative finanziate attraverso Programmi Internazionali per la cooperazione e lo scambio di buone prassi con le Aziende Europee.
Tali collaborazioni hanno portato il C.F.P. ad eccellere in ambito europeo con la stipulazione di convenzioni per allievi nelle realtà produttive operanti nell'Unione Europea.
L'Agenzia mantiene e implementa i rapporti con il sistema produttivo del territorio rappresentato dalle aziende e dalle loro associazioni di categoria, consulenti del lavoro, oltre che con Enti pubblici e privati coinvolti a diverso titolo nei progetti e nei servizi proposti/erogati.
Il coinvolgimento dell'aziende nei processi formativi è rappresentato dalle attività di co-progettazione dei percorsi formativi in ambito lavorativo che prevede collaborazioni strutturate tra tutor formativi e tutor aziendali.

Nell'A.F. 2025/2026 è prevista la stipula di circa n. 300 convenzioni di tirocinio formativo coinvolgendo aziende operanti nei diversi settori di attività del C.F.P. e n. 16 convenzioni di stage in ambito europeo (DDIF curriculare).
L'Agenzia collabora stabilmente con le seguenti Associazioni/Enti/Istituzioni:

- Provincia di Como
- Confartigianato Imprese Como
- CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato
- UPCTS - Unione Provinciale Commercio Turismo e Servizi
- Confindustria Como
- Associazione Provinciale Cuochi di Como
- ConfCommercio
- Università lombarde
- Camera di Commercio di Como – Lecco
- Elmepe – Lario Fiere

Nel rispetto di quanto consentito dalla normativa vigente, DGR 3318 del 18/04/2012, in merito all'organizzazione del calendario scolastico, delle festività e dei relativi periodi di sospensione dell'attività formativa, il CFP ha stabilito alcuni adattamenti legati, in particolare, ai periodi di tirocinio. Recependo e rispondendo alle necessità espresse dalle aziende che collaborano con il Centro in qualità di Soggetti ospitanti gli stage, nonché con l'obiettivo di educare gli allievi a sviluppare flessibilità e capacità di adattamento a un'organizzazione di orari, giornate e turni di lavoro che caratterizza specificatamente i settori Benessere e Ristorazione nei quali il CFP opera, si stabilisce che l'attività di tirocinio curricolare possa essere prevista anche durante le festività natalizie e/o di Carnevale e/o pasquali.

ASPETTI METODOLOGICI: CORNICE COMUNE DELLA PROGETTAZIONE FORMATIVA

La metodologia didattica alla base dell'azione formativa è quella dell'"*apprendere attraverso il fare*", seguendo in maniera puntuale le direttive indicate dal D.Lgs. 12550 del 23 dicembre 2013.
A seguire, Regione Lombardia, in attuazione al sopra citato Decreto Legislativo, ha emanato gli Standard Formativi minimi di Apprendimento relativi all'Offerta Formativa, in data 28 luglio 2014 (Decreto n. 7214), aggiornati con Deliberazione n. 3192 del 03/06/2020.
Per favorire tale logica di apprendimento il C.F.P. realizza una progettazione integrata e interdisciplinare che coinvolge le Unità Formative sviluppandole coerentemente durante il corso del percorso triennale e di quarto anno duale.
A partire dall'A.F. 2014-2015 vengono applicate le normative di cui sopra, secondo le indicazioni di Regione Lombardia, superando definitivamente la divisione tra teoria e pratica, tra sapere di tipo cognitivo e sapere pratico operativo.
La programmazione si articola in Unità Formative che costituiscono gli elementi base degli interventi formativi e lo strumento di personalizzazione dell'intero percorso formativo.
Parte integrante della metodologia attiva e interattiva che si adotta nella formazione professionale è la rielaborazione critica delle esperienze concrete compiute e il coinvolgimento dell'allievo dalla sua esperienza personale, dalle sue conoscenze e del suo vissuto.
Al fine di raccogliere esperienza per la classe, per i gruppi di lavoro e per il singolo, all'interno del percorso vengono predisposte visite guidate, visite d'istruzione, uscite didattiche, sopralluoghi, catering, manifestazioni ed eventi funzionali al pieno raggiungimento degli OSA e degli obiettivi comuni definiti dal PeCUP di secondo ciclo.

Ogni classe è seguita da un gruppo di professionisti con competenze coerenti ai Settori di riferimento (Benessere e Ristorativo/Alberghiero) e che durante l'anno operano in stretto raccordo con il Coordinatore e il Tutor. La figura del Coordinatore svolge la funzione di referente per la programmazione collegiale dell'attività formativa, guidando l'Equipe dei Docenti nella stesura del POF e nella definizione dei PFP.
La figura del Tutor adempie alla funzione di affiancamento e supporto a tutto il gruppo classe e per quei ragazzi che manifestano difficoltà nell'interazione con i compagni e i docenti Il Tutor, oltre a mantenere il continuo e costante rapporto con le aziende dei diversi settori per la realizzazione di tirocini formativi e per l'inserimento lavorativo, affianca il processo di apprendimento proponendosi come facilitatore degli apprendimenti.
L'Equipe dei Docenti guida e predispone le Unità Formative anche di tipo interdisciplinare scandite in due momenti importanti della programmazione: la verifica formativa – volta a valutare conoscenze ed abilità di riferimento – e la valutazione sommativa, da somministrare agli allievi al termine di ogni modulo.
Particolarmente importante è il ruolo rivestito delle Famiglie che sono coinvolte in alcuni momenti di incontro e condivisione che si svolgono durante tutto l'arco dell'anno formativo.
In occasione dell'avvio dell'attività i genitori/tutori sottoscrivono il **Contratto Formativo** come accordo con l'Ente scolastico al fine di meglio definire obiettivi e rapporti tra le parti.
Il Contratto Formativo inoltre presenta i percorsi formativi, la metodologia didattica e le strategie comportamentali.
In occasione della firma del Contratto Formativo vengono presentate le modalità organizzative relative a:

- elezioni dei Rappresentanti dei Genitori al Comitato di Rappresentanza Sociale
- determinazione ruoli e responsabilità Rappresentanti di Classe
- definizione date e obiettivi dei colloqui organizzati per il monitoraggio della situazione formativa della classe e del singolo Allievo
- necessità di colloquio individuale (su richiesta del Genitore per un confronto con la Direzione del Centro o con il singolo Formatore dell'Equipe)
- consegna delle Schede di Valutazione (Valutazione Periodica, Finale e Annuale) e Schema di Dossier Individuale (Allegato C: valutazione dell'operato dell'Allievo in stage)
- manifestazioni ed eventi funzionali alla didattica

Il CFP annualmente approva il Regolamento Scolastico, il Regolamento Stage e il Regolamento per i Laboratori. Con la sottoscrizione del Contratto Formativo, verranno illustrate le regole contenute nei documenti sopra citati.
Il rispetto delle norme in essi contenute è di fondamentale importanza al fine di garantire un clima sereno e una pacifica convivenza all'interno della comunità scolastica.

FLESSIBILITÀ FORMATIVA E ORGANIZZATIVA

Al fine di garantire tutti i principi dettati sopra il CFP segue le direttive evidenziate dal Decreto Lgs. 12550 del 20 dicembre 2013, che lascia all'autonomia delle Istituzioni formative e scolastiche la libertà di flessibilità formativa ed organizzativa per il pieno raggiungimento degli OSA e delle competenze definite dal PeCUP.
Sul piano organizzativo sono previsti:

– adattamenti del calendario delle attività formative, nell'ambito delle determinazioni in materia effettuate dalla Regione;

– modulazione, articolazione flessibile e differenziata nei diversi periodi dell'anno del percorso complessivo e dei quadri orari destinati agli ambiti di insegnamento, alle attività ed agli interventi formativi anche per singoli o sotto-gruppi di allievi;

– modalità di impiego dei docenti formatori diversificate in funzione delle differenziazioni nelle scelte metodologico-didattiche.

Le aree di attività e rispetto a cui l'équipe - nell'ambito delle linee e dei criteri generali stabiliti nel POF – ha diretta responsabilità sono:
a) progettazione e realizzazione dei PFP e degli interventi formativi, con riferimento anche alla strutturazione dei PEI, dei PDP, alla definizione delle misure per gli alunni con DSA, degli interventi di flessibilità e misure specifiche per particolari target di allievi;
b) accertamento, valutazione e certificazione periodica e finale degli apprendimenti degli allievi;
c) adozione degli strumenti e dei supporti didattico-formativi;
d) ammissione degli allievi a nuova annualità o all'esame conclusivo del percorso;
e) redazione del Portfolio e degli atti formali inerenti alla propria attività.
Nell'ambito dei criteri e delle modalità generali stabiliti nel POF, l'équipe definisce e gestisce altresì le modalità di comunicazione e di coinvolgimento nel processo formativo delle famiglie.
L'équipe formula proposte relativamente a soluzioni metodologico-organizzative della formazione.

EVENTI E INIZIATIVE PER "APPRENDERE ATTRAVERSO IL FARE"

Il nostro obiettivo è permettere ai nostri alunni di diventare professionisti riflessivi, che non si limitano ad applicare quel che hanno imparato, ma sono in un continuo atteggiamento di ricerca e di riflessione, nella consapevolezza che ci sia una teoria nascosta in ogni pratica e che, soprattutto in questo tipo di lavoro, la teoria più vera nasca dalla pratica più valida.
Per trasformare l'esperienza in competenza, valorizzando al massimo i risultati dell'attività didattica e sottolineare la continuità tra formazione, mondo del lavoro e territorio, l'Agenzia organizza e sostiene iniziative e manifestazioni nel Settore Ristorativo/Alberghiero e nel Settore Benessere (convegni, work-shop, congressi, serate a tema, partecipazione a fiere ed eventi). Ogni anno è proposto un calendario di eventi e manifestazioni che vedono coinvolti i Docenti e gli alunni del C.F.P. nel promuovere la collaborazione costante con Enti e Istituzioni pubbliche e private, le Aziende e le Associazioni di categoria, culturali, sportive, ricreative e no profit oltre che con altri Enti di formazione e Istituti superiori.
Tutti gli eventi sono definiti in termini organizzativi e di contenuto in relazione alle competenze tecnico professionali previste dai diversi percorsi formativi, rappresentando occasioni indispensabili per trasformare gli alunni in soggetti attivi nella fase di apprendimento, capaci di costruire ed individuare soluzioni e opportunità, in grado di assumersi responsabilità.
Le richieste provenienti dalle Associazioni di categoria e dai diversi Attori sociali ed economici del territorio della provincia di Como sono sottoposte al Direttore, al Vicedirettore e ai Coordinatori dei diversi settori. Questi ultimi verificano la fattibilità organizzativa e didattica di quanto richiesto attraverso la collaborazione dei Tutor e dell'Equipe dei Docenti interessata.
Per ogni evento pianificato, individuato il gruppo classe adeguato, sono definiti tempi e modi di realizzazione trasformando la "commessa" in una precisa consegna alla quale spesso corrisponde la realizzazione di un'Unità Formativa.
Contestualmente tutti i Laboratori per le attività pratiche sono organizzati al fine di riprodurre situazioni reali proponendo situazioni di lavoro, in concreto, e contestualizzate.
Tutto ciò che viene prodotto all'interno di ciascun Laboratorio sia esso un prodotto che un servizio viene finalizzato alla diretta fruizione da parte di una clientela reale attraverso.

In particolare, per il Settore Ristorativo è stato attivato il Servizio Bar e il Servizio Ristorante, aperto agli utenti di corsi e servizi proposti dall'Agenzia, che quotidianamente riproduce fedelmente i processi di lavoro legati alle diverse figure professionali coinvolte nell'attività (simulazione in Laboratorio).

REGOLAMENTO E STRUMENTI DIDATTICO/FORMATIVI

Regolamento Scolastico

Durante la sottoscrizione del Patto Formativo, Famiglie e Allievi si impegnano a rispettare tutte le direttive e le norme definite dal Regolamento Scolastico, scaricabile dal sito istituzionale www.cfpcomo.com dell'Agenzia e rivolto a tutta la Comunità Scolastica.
Il Regolamento si occupa di definire tutte le misure comportamentali, etiche e organizzative al fine di garantire una convivenza pacifica all'interno del Centro.

Regolamento Stage

Seguendo le indicazioni emerse al tavolo regionale, che hanno evidenziato una necessaria ridefinizione dei delicati rapporti tra allievi e aziende, il CFP ha adottato a partire dall'anno formativo 2019/2020 un Regolamento Stage.
Le norme contenute al suo interno sono volte a garantire:

- il rispetto e la corretta interpretazione dei ruoli degli attori in gioco (allievo / tutor stage/ tutor aziendale);
- una correttezza formale nella tenuta di documenti previsti dalla normativa (Convenzione, PF, Registro Stage e Dossier allievi);
- il rispetto nella registrazione delle presenze secondo la "Disciplina per l'utilizzo della funzione Gestione Registro Sezione (GRS) per le attività formative" – Decreto R.L. n°12943 Del 04/09/2023
- una maggiore consapevolezza dell'esperienza in azienda.

Famiglie, Allievi e Aziende si impegnano a rispettare tutte le direttive e le norme definite dal Regolamento Stage, scaricabile dal sito istituzionale www.cfpcomo.com e rivolto a tutta la Comunità Scolastica.

Il Registro elettronico (R.E.)

Il R.E. gestisce dati personali riguardanti gli studenti (assenze, ritardi, uscite, giustificazioni, voti, note disciplinari, ecc.). Tali dati sono soggetti alle norme che tutelano la privacy.

Ciascun Genitore/Tutore, attraverso codici di accesso riservati, può:

- monitorare dettagliatamente la frequenza scolastica dell'alunno/a (ingressi in ritardo, uscite anticipate, assenze);
- avere costanti informazioni sull'attività didattica e sulle verifiche nelle varie discipline.

I Genitori/Tutori, per avere accesso al R.E. per la parte di loro competenza, ricevono le credenziali (username e password), inviata in forma riservata, dal personale di Segreteria.
Le credenziali sono personali, riservate e non cedibili ad altre persone. Chi le riceve è responsabile del loro corretto utilizzo.
Regione Lombardia, con Decreto n° 12943 del 04/09/2023 "MODIFICHE E INTEGRAZIONI ALLA DISCIPLINA PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E LA REGISTRAZINE DELLE ATTIVITÀ NELLA FILIERA FORMATIVA, GIÀ APPROVATA CON DDG N. 4873 DEL 31 MARZO 2023", ha emanato direttive per la registrazione delle presenze in aula e stage. AFOL COMO si è allineata – mediante utilizzo del proprio gestionale interno – alla registrazione delle presenze seguendo le indicazioni contenute nel presente Decreto.

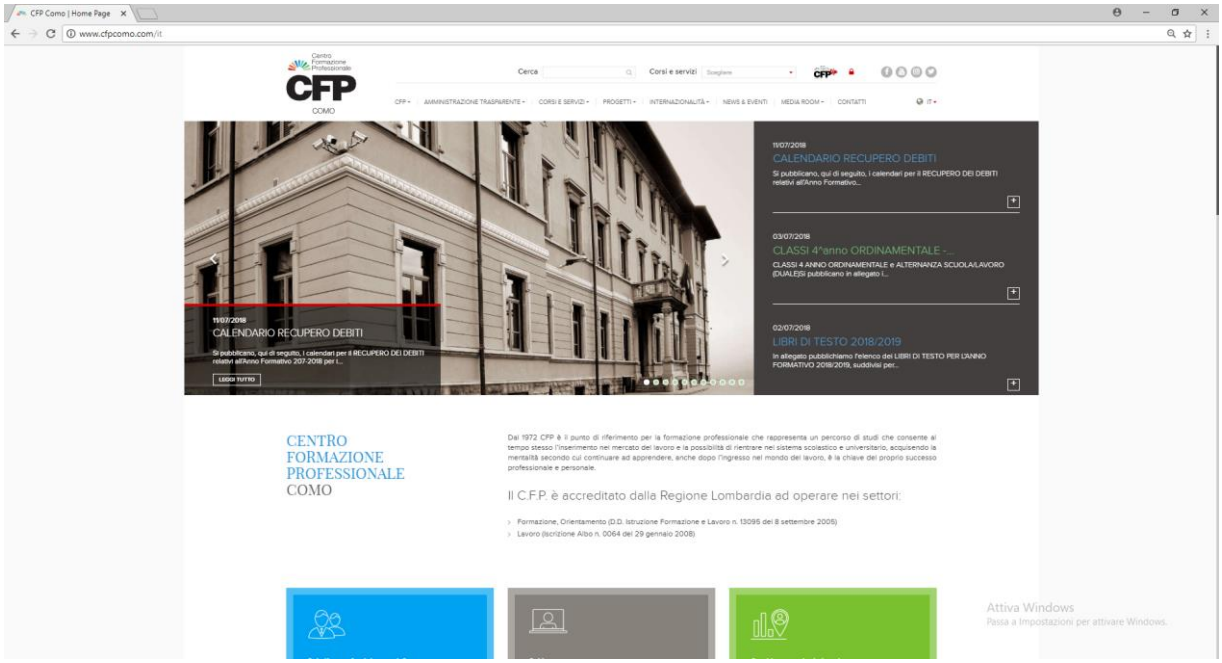
MODALITÀ GENERALI DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE E COINVOLGIMENTO NEL PROCESSO FORMATIVO

Autorizzazioni Nominali

Al fine di garantire un rapporto trasparente tra Allievi, Famiglie ed Istituzione Scolastica, la Direzione, ha definito, in accordo con l'Organismo di Vigilanza, un modulo nominale secondo le normative in materia di tutela di minori al fine di autorizzare ciascun allievo alla partecipazione di EVENTI, SERATE, MANIFESTAZIONI,

Il Sito ufficiale (www.cfpcomo.com)

Al fine di garantire un'efficace comunicazione nei confronti di tutti gli stakeholder che a diverso titolo entrano in contatto con il Centro, il CFP ha realizzato ed implementato un sito Internet attivo dal 2008 (restyling 2017) all'indirizzo www.cfpcomo.com che si articola in diverse sezioni e assicura una comunicazione efficace nei confronti di tutti i destinatari e di tutti gli utenti verso i quali è indirizzato. All'interno del sito è possibile avere accesso a tutte le informazioni/comunicazioni relative ai Corsi, ai dati dell'Azienda, agli Eventi/Manifestazioni, Progetti ed Eventi, Servizi al Lavoro, Incontro domanda/offerta, News, Rassegna Stampa, Galleria Fotografica e Modulistica di vario genere.
Nella pagina seguente la Home Page del Sito.



In parallelo il sito istituzionale del CFP, è stato implementato e attraverso la piattaforma Gsuite e il Registro Elettronico sono stati rafforzati i canali di comunicazione con l'utenza in generale, allievi e famiglie in particolare.

I restyling del sito ha reso l'interfaccia maggiormente fruibile tramite l'utilizzo di moderni Template Responsive e Social Network ufficiali garantendo all' utenza dotata di smartphone e tablet una migliore navigazione e compatibilità su dispositivi mobili.

Ulteriori strumenti e supporti per l'apprendimento

Il CFP definisce, all'inizio di ogni annualità, l'adozione del materiale, degli strumenti e dei supporti per l'apprendimento in dotazione e/o riservati agli allievi, ritenuti più opportuni e individuati in relazione alle esigenze connesse allo sviluppo delle competenze dei profili di Qualifica e Diploma e degli specifici atti di progettazione del PFP.

La scelta riguarda:

Il CFP, nella cultura della formazione professionale, favorisce l'introduzione e l'utilizzo di tecnologie digitali ed innovative e privilegiano la scelta di materiale e strumenti in dotazione utilizzabili per l'intera durata del percorso, in un'ottica di investimento e di riduzione dei costi a carico delle Famiglie.
Ferma restando la normativa in materia di diritti d'autore ed editoria, il materiale didattico viene anche autoprodotto, realizzato e condiviso attraverso la Piattaforma GSuite.
L'adozione dei libri, degli strumenti e dei supporti si riferisce di norma all'intera durata del percorso, salvo differenti indicazioni che le équipes dei docenti formatori, in coerenza con le scelte di carattere programmatorio, comunicherà agli allievi.
L'utilizzo della Piattaforma GSuite rappresenta il principale strumento per lo scambio di materiale didattico e documenti di progettazione tra il corpo docente e gli allievi e per la realizzazione della formazione a distanza, qualora necessaria in base a quanto definito dalla normativa regionale di riferimento.

ACCERTAMENTO E VALUTAZIONE

La valutazione degli apprendimenti di un percorso formativo fondato sulla metodologia dell'apprendere attraverso il fare", non può esimersi dal verificare, in una prospettiva interdisciplinare, "ciò che un allievo sa agire e come lo agisce", ovvero verificare che le conoscenze teoriche siano un presupposto fondante dell'agire pratico e a questo imprescindibilmente legate nello sviluppo della competenza o degli elementi di competenza ad esse correlate.
Come si evince dal Decreto n. 12550 di Regione Lombardia, sono n.4 i momenti di valutazione degli apprendimenti relativamente al percorso formativo degli allievi:
La valutazione di cui ai punti 2) e 3) è di diretta competenza delle Istituzioni formative e scolastiche; la valutazione di sistema 4) compete alla Regione, mentre la valutazione al primo punto è direttamente legata al Portfolio delle Competenze, visto al paragrafo precedente.

1) autovalutazione degli allievi attraverso l'utilizzo formativo del Portfolio Personale delle competenze;

2) valutazione periodica, annuale e finale degli apprendimenti e del comportamento degli allievi, attuata sulla base dell'accertamento e riservata ai docenti formatori; la prima viene realizzata al termine del primo quadrimestre (primo periodo), la seconda alla fine dell'anno formativo, e la terza al termine del percorso, come da indicazioni Regionali;

3) autovalutazione dell'Istituzione, riferita al rispetto e raggiungimento degli standard, all'efficacia del servizio, al grado di soddisfazione e di coinvolgimento delle Famiglie e del territorio;

4) valutazione di sistema, concernente la qualità e l'efficienza complessiva del servizio erogato, gli esiti (successo formativo e lavorativo), il customer, i livelli di apprendimento degli allievi e la rispondenza ai

Livelli Essenziali delle Prestazione da parte delle Istituzioni, attuata secondo il modello di rating in coerenza con quanto previsto dalla normativa vigente.

Tipologie di valutazione

La valutazione degli apprendimenti si attua attraverso la ponderazione di tutte le risultanze accertative e delle evidenze anche documentali relative al percorso dell'allievo e si conclude con un atto avente carattere attestativo e/o certificativo consistente nella formulazione di un giudizio sintetico e/o attribuzione di un livello / punteggio o nel rilascio di un Attestato o Certificato.
Nel CFP questo processo si concretizza, in rapporto alle diverse tipologie (**valutazione in itinere, periodica, finale, annuale**) nel rispetto dei criteri di trasparenza, tracciabilità, oggettività, correttezza metodologica, completezza ed equità, la valutazione è operata in forma personale e collegiale sia dai formatori, sia da esperti e tutor esterni.
Nel caso in cui l'allievo/a interrompa il percorso di studi, il CFP predisporrà una valutazione intermedia conseguente all'interruzione del percorso, attraverso l'attribuzione dell'Attestato intermedio di competenze secondo il format Regionale.

Il processo valutativo avrà per oggetto i livelli di apprendimento raggiunti dagli Allievi, ed in particolare la valutazione tende a misurare:

– il raggiungimento degli apprendimenti definiti declinati in OSA e degli SFM regionali

– le competenze e/o elementi di competenza del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP), quale declinazione aggiuntiva degli standard formativi minimi del Profilo formativo-professionale di riferimento, solo dove esplicitamente riscontrati

– il comportamento, attraverso il percorso di maturazione dell'allievo rispetto alla consapevolezza del proprio ruolo di cittadino e lavoratore. (Il comportamento riguarda le dimensioni specificamente educative di "identità" e "convivenza civile" del PECuP di cui all'allegato A del DLgs. n. 226/2005).

I livelli, laddove adottati, corrispondono con quelli di cui al Certificato dell'Obbligo di Istruzione.
L'accertamento prevede modalità legate al costrutto di "competenza", rispondendo ai criteri di validità (accertamento delle caratteristiche dell'allievo) e attendibilità (contenimento degli aspetti soggettivistici del valutatore).
A tale scopo le singole équipes di docenti formatori, in accordo con il tutor suddivisi per classe e corso, predispongono una progettazione formativa ed utilizzino una gamma differenziata di tipologie di prova.
Durante le diverse fasi del percorso – non solo in sede conclusiva – una particolare attenzione dovrà essere riservata alle prove unitarie "in situazione", centrate su prodotti finali di competenze culturali, tecnico professionali e/o concernenti l'intersezione dei due ambiti.
La misurazione dei risultati delle prove è effettuata sulla base di una griglia autonomamente elaborata dal l'Istituzione CFP in seguito ad un lavoro congiunto delle singole équipes di docenti formatori.
All'interno della GRIGLIA DI VALUTAZIONE trovano spazio i seguenti elementi:

– oggetto (competenze e/o elementi di competenza valutati);

– descrizione (attività / compito; strumenti; condizioni / vincoli; tempi e modalità di esecuzione; ecc.);

– ambiti di esercizio della competenza;

– indicatori specifici di risultato con relativi “pesi” (di punteggio e/o livello);

– criteri, parametri e scale di misurazione.

Valutazione delle U.F.

Ciascun allievo/a viene valutato/a relativamente alle competenze coinvolte e alle specifiche abilità messe in atto dalla UF stessa. Ciascuna abilità viene valutata attraverso almeno un indicatore, e la valutazione della competenza è data dalla somma del punteggio ottenuto da ciascun indicatore.
Nella fase di realizzazione l’allievo deve dimostrare di essere in grado di svolgere in autonomia quanto richiesto così da comprovare di aver effettivamente acquisito le competenze sottese al prodotto/processo atteso. I risultati delle UF realizzate sono differenti in relazione alle figure e indirizzi scelti dall’allievo nel percorso, e sono definiti all’inizio di ogni annualità all’interno dei Piani Formativi Personalizzati (PFP) per ogni corso. Vengono inoltre riportati i livelli raggiunti da ogni singolo allievo per quanto riguarda l’aspetto formativo (OSA), culturale e professionale (PeCUP).
Tali risultanze degli apprendimenti saranno poi registrate nelle valutazioni periodiche, finali e annuali.

Valutazione del comportamento

Il comportamento riguarda le dimensioni specificamente educative di “identità” e “convivenza civile” del PECuP di cui all’allegato A del DLgs. n. 226/2005 comune ai percorsi del secondo ciclo, come autonomamente sviluppato o declinato dalle Istituzioni e ai principi delineati nei framework europei LifeComp (Competenze personali, sociali e per l’apprendimento permanente) ed EntreComp (Competenza imprenditoriale), promossi dalla Commissione Europea attraverso il Joint Research Centre.
Tale declinazione deve essere operata in stretta connessione con gli OSA culturali di base e tecnico professionali definiti dal Profilo formativo-professionale di Qualifica e da quello di Diploma.
La valutazione del comportamento concorre all’ammissione alla nuova annualità ed all’attribuzione del credito formativo per l’esame conclusivo di percorso.
La determinazione dei punteggi / livelli del comportamento, nonché il loro peso in rapporto al raggiungimento degli OSA sono definiti all’interno dei PFP di ciascun corso, seguendo delle linee comuni a tutti gli indirizzi scelti.
In particolare il CFP, a seguito di Decreto n. 12267/2024, Allegato 1) *Indicazioni e strumenti a supporto della progettazione dei percorsi delle filiere tecnologico-professionali e* Allegato 2) *Disposizioni regionali per i percorsi quadriennali di IeFP della sperimentazione delle filiere tecnologico-professionali della Lombardia. Architettura, standard minimi di erogazione e indicazioni metodologico-operative;*
ha identificato le seguenti dimensioni per la valutazione del comportamento:

- **Lavorare con gli altri in maniera costruttiva**
  Partecipa attivamente alle attività in aula/laboratorio/alternanza rispettando tempi e regole. Collabora con compagni, tutor e formatori, seguendo le istruzioni ricevute. Si confronta con il gruppo per suddividere i compiti in modo equo. È disponibile ad aiutare nei momenti di bisogno e chiede supporto quando necessario.
- **Task performance – problem solving**
  Affronta semplici situazioni problematiche nell’ambito scolastico e professionale applicando istruzioni ricevute e strategie apprese. Pianifica le fasi di un compito con il supporto del formatore. Dimostra impegno nell’esecuzione, cerca soluzioni con l’aiuto del gruppo o del docente. In caso di errore, prova a capire cosa non ha funzionato e a migliorare.

- **Organizzazione del proprio apprendimento (imparare a imparare)**
  Riconosce l'importanza dell'impegno personale e dell'organizzazione nello studio e nelle attività professionali. Si impegna a portare a termine i compiti assegnati, rispettando tempi e consegne. Con l'aiuto di insegnanti o tutor, definisce obiettivi semplici di apprendimento. Cerca strategie per migliorare il proprio rendimento e chiede supporto quando incontra difficoltà.
- **Ritardi ed assenze:** *dimostra senso di responsabilità frequentando regolarmente le attività scolastiche e formative. Rispetta gli orari stabiliti e comunica con chiarezza eventuali assenze o ritardi, motivandoli in modo adeguato.*

Una valutazione del comportamento pari o inferiore a 50 l'allievo potrà determinare "non ammissione" all'anno successivo o all'esame di fine percorso.

Portfolio Personale

Il Portfolio delle competenze è lo strumento che riunifica in modo sintetico tutte le informazioni relative ai dati personali, all'iter formativo, alle acquisizioni certificate, nonché al percorso di orientamento dell'allievo. Il Portfolio è personale/nominale dello studente e risponde alle diverse finalità:

a) ***identificativa***;

b) ***certificativa*** degli apprendimenti, in termini di competenze;

c) ***formativa***, ***autovalutativa***, ***orientativa*** e di documentazione del percorso e della fisionomia dell'allievo.

Il Portfolio si articola in più sezioni, secondo il format minimo allegato predisposto dalla Regione Lombardia. La sezione dedicata alla certificazione registra, in termini di punteggio e/o livello, le determinazioni complessive periodiche e annuali delle acquisizioni (competenze, abilità e conoscenze), quelle relative all'IRC e del comportamento dell'allievo.
Contiene inoltre tutte le acquisizioni riconosciute in termini di crediti formativi e gli interventi di personalizzazione realizzati durante il percorso, anche ai fini dei passaggi interni o ad altra Istituzione.
La parte certificativa relativa alla valutazione conclusiva della terza o quarta annualità costituisce documento per l'ammissione o meno all'esame finale di Qualifica o Diploma Professionale.
L'ultima sezione è finalizzata a supportare e documentare il processo di maturazione ed il progetto personale e professionale dello studente, e contiene indicazioni che emergono dall'osservazione sistematica dell'allievo in aula e/o in situazione lavorativa, in ordine alle sue attitudini, stili ed interessi personali.

Certificazione

Per certificazione si intende la fase relativa al rilascio di un documento formale avente rilevanza esterna di determinazione di punteggio o livello circa il raggiungimento delle competenze / loro elementi di cui agli standard di apprendimento regionali definiti dagli OSA.
Hanno pertanto valore certificativo la parte del Portfolio riportante le determinazioni collegiali periodiche e finali dei formatori, le determinazioni di punteggio o livello degli apprendimenti riportate dai singoli formatori su eventuali documenti di registrazione adottati in coerenza al Portfolio, gli Attestati intermedi e finali di Qualifica e Diploma Professionale.
Gli ambiti, i contesti e le modalità di acquisizione degli apprendimenti sono riportati nei documenti certificativi solo nei termini di informazioni aggiuntive circa il percorso effettuato.

ACCERTAMENTO E MODALITA' DI AMMISSIONE A NUOVA ANNUALITÀ SCRUTINIO ED ESAME CONCLUSIVO

L'ammissione a nuova annualità e agli esami dei percorsi di Qualifica e Diploma Professionale è deliberata dall'équipe dei docenti formatori sulla base della valutazione annuale e – per gli esami finali - dell'intero percorso, in modo collegiale attraverso un'unica sessione di scrutinio.
Non è possibile l'ammissione ad annualità successiva per allievi non ammessi nella sede di scrutinio dell'annualità precedente.

Il giudizio di ammissione è assunto dalla stessa équipe nell'ambito del PFP, attraverso una valutazione complessiva che tiene conto delle risultanze certificative dei diversi OSA e che concerne il raggiungimento e/o le potenzialità di apprendimento da parte dell'allievo, l'iter formativo realizzato, le motivazioni personali e la valutazione del comportamento in relazione agli aspetti educativi del PECuP.
Per l'ammissione a nuova annualità e agli esami dei percorsi di Qualifica e Diploma, fatta salva l'apposita regolamentazione per l'accesso da parte di candidati esterni, è inoltre necessaria la frequenza di almeno tre quarti della durata minima annuale dello stesso percorso.
Nel caso di ammissione a nuova annualità pur in presenza di carenze relative a specifici ambiti di competenza, in sede di scrutinio devono contestualmente essere definite e verbalizzate le misure e gli interventi atti al loro recupero attraverso la preparazione di materiale consegnato agli Allievi per il periodo estivo. Il "saldo" del debito è previsto all'inizio della successiva annualità formativa.
Per l'ammissione all'esame finale il CFP, in base a quanto previsto dalla normativa regionale, chiede agli allievi il raggiungimento almeno del livello minimo di tutte le competenze degli OSA costituenti il Profilo formativo-professionale e una valutazione positiva del comportamento.
In sede di scrutinio per l'ammissione all'Esame di Qualifica e Diploma Professionale, l'equipe dei formatori può decidere di attribuire da n. 1 a 3 punti di credito misurati attraverso la partecipazione ad attività extrascolastiche, didattico-formative, momenti di crescita personale nel percorso intrapreso.
Lo scrutinio è presieduto dal Coordinatore di Settore e prevede la presenza del Tutor formativo, del Tutor Stage e di tutta l'equipe dei Formatori di area base e di area tecnico-professionale.
In caso di non ammissione, su richiesta dell'interessato, è rilasciato l'Attestato intermedio di competenza, riportante le acquisizioni degli OSA effettivamente raggiunti.

Si precisa che:
L'Allievo/a non è ammesso/a all'annualità successiva in caso di:

- frequenza inferiore al 75% della durata del percorso
- valutazione inferiore a 50/100 nel comportamento
- valutazione negativa degli apprendimenti

Ai fini dell'ammissione all'anno scolastico successivo, è consentito un numero massimo di debiti formativi pari al 30% del totale delle competenze previste nell'annualità di riferimento.

Per l'ammissione all'esame di Qualifica e Diploma è necessario:

- frequenza superiore al 75% della durata della durata complessiva del percorso
- valutazione positiva del comportamento
- valutazione positiva dell'intero percorso formativo, con il raggiungimento di tutte le competenze previste.

Per gli Allievi non ammessi all'annualità successiva, qualora il numero degli iscritti ecceda i posti disponibili, verrà predisposta una graduatoria basata su:

- percentuale di frequenza al percorso;
- media delle valutazioni delle competenze;
- media delle valutazioni del comportamento.

Secondo l'Art. 192 comma 4 del D.L. vo n. 297/94 "una stessa classe di istituto o scuola statale, paritaria/legalmente riconosciuta **può frequentarsi soltanto per due anni**". "In casi assolutamente eccezionali, il Collegio dei Docenti, sulla proposta del Consiglio di Classe, con la sola componente dei docenti, ove particolari gravi circostanze lo giustifichino, può consentire, con deliberazione motivata, l'iscrizione per un terzo anno".

INSERIMENTO ALLIEVO DA ALTRO PERCORSO E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Il CFP, come tutte le Istituzioni del sistema di IeFP, è tenuto al riconoscimento ed eventuale validazione in ingresso, in termini di credito formativo, nel caso di nuovi inserimenti di allievi o come passaggio da altro percorso.
Il riconoscimento del credito e la sua attribuzione di valore sono attuati in tutti i casi di passaggio da altro percorso del sistema educativo o dal mondo del lavoro e dell'esperienza formativa e professionale personale verso il sistema di IeFP.
L'obbligo di riconoscimento e di attribuzione di valore si riferisce a tutte le certificazioni e documentazioni attestative possedute, nonché alle autodichiarazioni presentate dal soggetto.
Sono riconoscibili in termini di crediti formativi e spendibili nel sistema di IeFP solo competenze ed elementi di competenza riconducibili agli standard di apprendimento regionali.
La determinazione del credito è realizzata, previa ammissione dell'allievo, dall'Istituzione titolare del percorso in ingresso e ha effetto, anche per quanto concerne la decisione in merito all'annualità di inserimento, per tutte le istituzioni formative e scolastiche del sistema di IeFP.
Il passaggio avviene di norma entro il 31 gennaio, termine oltre il quale si considera difficile garantire l'efficacia dell'intervento. Il passaggio non riveste mai un carattere automatico ed è sempre subordinato a un colloquio con Coordinatore/Tutor/Formatore finalizzato a verificare la motivazione al cambio di percorso e la compatibilità al profilo professionale scelto.
Non è possibile far retrocedere l'allievo oltre una annualità.
In considerazione della natura e delle caratteristiche specifiche dei percorsi di IeFP, non è possibile l'ammissione alla terza annualità se provenienti da percorso non coerente rispetto a quello di inserimento.

Figura Professionale coinvolta nel processo e determinazione

Per le operazioni relative al riconoscimento dei crediti formativi il CFP garantisce le seguenti funzioni e figure professionali minime della Commissione:

− Responsabile del Riconoscimento dei Crediti (RRC);
− almeno due docenti formatori.

La determinazione del valore e certificazione del credito concerne gli aspetti qualitativi, ovvero di validazione delle acquisizioni del soggetto tramite verifica della congruenza rispetto allo standard di riferimento e gli aspetti quantitativi, ovvero di determinazione dell'annualità di inserimento nel nuovo

percorso, con corrispettiva riduzione di frazioni orarie / UF / segmenti dello stesso o adozione di misure integrative e di supporto.
La certificazione del credito consiste nell'atto formale, coincidente con il rilascio dell'apposito Attestato, del riconoscimento e della sua correlata determinazione di valore.
Le specifiche disposizioni relative alla Commissione preposta ed alle modalità procedurali dell'attribuzione di valore e della certificazione del credito sono definite dalla Regione in conformità alle disposizioni nazionali in materia.

DIDATTICA MULTIMEDIALE E NUOVE TECNOLOGIE

Esperienza di AFOL Como

Le innovazioni tecnologiche e il ruolo che queste hanno assunto nell'arricchire il bagaglio di saperi informali o non-formali con cui i ragazzi ormai operano e attribuiscono significati per la loro azione nel mondo, non possono restare estranei all'universo scuola, pena il confinare l'apprendimento in una dimensione puramente astratta e lontana dalla vita degli studenti.
In tal senso la nuova professionalità docente oggi è sempre più connotata dalla necessità di trasformarsi da meri "trasmettitore di informazioni – conoscenze", a persone in grado di costruire occasioni in cui gli studenti si attivano nella ricerca di informazioni e nella costruzione di nuovi saperi anche al di fuori del contesto scolastico. L'AFOL di Como, volendo rispondere in modo attivo a questa sfida nel corso degli ultimi anni, si è impegnata in un significativo processo di sviluppo tanto sul piano organizzativo che su quello tecnologico/metodologico. In tal senso vanno gli investimenti tanto nella formazione (non ultima quella sulla "Formazione all'Apprendimento Esperienziale") che nella tecnologia: dalle strumentazioni tecniche (cucine, etc.) alle LIM nelle aule. Le moderne tecnologie, al fine di poter essere utilizzate in tutte le loro possibilità, hanno richiesto e tuttora necessitano di approfondimenti sia a livello tecnologico sia metodologico.
Dal punto di vista didattico il C.F.P. realizza UF sia INTERDISCIPLIANRI, sia MONODISCIPLINARI in utilizzando come strumento di comunicazione e informazione didattica la piattaforma multimediale GSuite (Google Suite) per l'agevolazione della condivisione dei contenuti tra docente/allievo e famiglie in particolare.

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITÀ, ALLA SESSUALITÀ E ALLA COSTRUZIONE DI RELAZIONI NON VIOLENTE

Nell'ottica di ampliare l'offerta formativa con interventi educativi finalizzati a "fare prevenzione" e a favorire una crescita integrale, sana e consapevole dei ragazzi, il CFP aderisce quest'anno al "Progetto di educazione all'affettività, alla sessualità e alla costruzione di relazioni non violente" promosso e realizzato dalla Cooperativa Sociale AttivaMente, importante realtà attiva nel territorio di Como.
L'obiettivo è di offrire un'occasione educativa e di crescita attraverso uno spazio di apprendimento utile a prevenire la violenza di genere, contrastare gli stereotipi e promuovere il benessere emotivo e relazionale tra i giovani.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Il Centro di Formazione promuove e organizza attività da svolgersi fuori dall'orario ordinario con l'obiettivo di offrire occasioni ricreative e/o di acquisizione/rinforzo/approfondimento di competenze ritenute coerenti e utili al percorso frequentato (Deliberazione N. XII/4504 del 03/06/2025).
Si indicano di seguito le attività/progetti previsti:
Scuola aperta – spazi pomeridiani di studio/recupero/approfondimento aperti a tutti gli Allievi del CFP, guidati da uno o più docenti

Sportello Scuola in ascolto – servizio di supporto psicologico, gestito da psicologa professionista e aperto ad Allievi, Genitori/Tutori, Docenti del CFP
Giornate di formazione, anche di carattere laboratoriale, con l'obiettivo di rafforzare/approfondire tematiche e competenze legate allo specifico profilo professionale.

Sono previste agevolazioni per l'accesso degli allievi alle visite guidate, eventi, congressi e concorsi per l'arricchimento delle competenze professionali, la socializzazione e l'ampliamento delle competenze personali.

ATTIVITA' A LIVELLO EUROPEO E INTERNAZIONALE

Programma Erasmus+ "Vocational Training in Europe 2026/2027"

Nel corso del 2021 AFOL COMO ha avuto approvato l'Accreditamento Erasmus+ che garantisce l'accesso al programma europeo di mobilità nella formazione professionale fino al 2027. A marzo 2021 e di nuovo nel 2024 AFOL COMO è stata insignita inoltre del Label di Eccellenza per la gestione dei progetti di mobilità, un riconoscimento che premia la gestione delle attività internazionali realizzate a partire dal 2018 con la Carta della mobilità Europea.

Si riassumono le tipologie di mobilità individuali promosse da AFOL COMO nel quadro del Programma Erasmus+ KA1:

- Mobilità di tirocinio in aziende europee per allievi frequentanti percorsi di terza e quarta annualità IeFP;
- Mobilità per accompagnatori in affiancamento alle mobilità degli allievi, in quanto minorenni;
- Mobilità di tirocinio extracurriculare o apprendistato in aziende europee per neodiplomati di AFOL COMO
- Mobilità presso le istituzioni formative partner per formatori di AFOL COMO - Erasmus+ KA1. I termini di durata temporale delle mobilità (un mese per gli allievi, sei mesi per i diplomati e quattro giorni per i formatori) sono state ampiamenti sperimentati e si sono dimostrati coerenti al raggiungimento degli obiettivi di formazione e di programmazione dei tirocini curriculari.

Le destinazioni previste per le tipologie di destinatari sopra indicati sono le seguenti:

- Germania (Stoccarda - Schwetzingen)
- Irlanda (Dublino)
- Spagna (Valencia)
- Francia (Grenoble, Tours e Saint Michel Mont Mercure)
- Ungheria (Szeged)
- Giappone (ExtraUe)

Programma Erasmus+ KA220 PROGETTI DI INNOVAZIONE E PARTENARIATI STRATEGICI

Nel quadro delle attività internazionali, in virtù della rete di partenariato con Istituti formativi, Enti e Organismi europei, AFOL COMO partecipa a progetti di innovazione e sviluppo di iniziative sperimentali nell'ambito della formazione e dei servizi per il lavoro. Nel corso dell'anno formativo 2026/2027 è prevista la realizzazione della seguente iniziativa progettuale:

Progetto KA 2 Innovazione e partenariato strategico - *VET Ready4Mobility*

Il progetto ha preso avvio a novembre 2024 per concludersi ad aprile 2027.
Capofila: Université Metiers de l'Artisanat – Pays de la Loire (FR)

Partner:
ITALIA: AFOL COMO – Como
SPAGNA: Mediterráneo Erasmus International Center S.L.– Valencia
PAESI BASSI: Opleidingen Centrum Aventus - APELDOORN
GERMANIA: Handwerskammer Flensburg - Flensburg

Il Progetto nasce dall'esperienza condivisa dei partner di Progetto nella realizzazione di mobilità Erasmus+ per studenti inseriti in percorsi di formazione professionale e dall'esperienza comune del progetto Erasmus+ KA2 Mobilitimeline conclusosi ad aprile 2024. Tutti i partner di Progetto sono operatori accreditati Erasmus+ e, nell'ambito della propria struttura organizzativa, prevedono sistematicamente mobilità per allievi della formazione professionale, diplomati e formatori.
Da questa esperienza nasce l'esigenza condivisa di creare strumenti utili per le aziende che nei diversi paesi si rendono disponibili ad ospitare in tirocinio allievi e diplomati della Formazione Professionale nell'ambito dei Progetti Erasmus+ KA1. Gli strumenti hanno l'obiettivo di dare informazioni utili alle aziende ospitanti e ai candidati alle mobilità e di agevolare l'inserimento dei giovani nei contesti professionali, semplificando i passaggi amministrativi e documentali connessi alle attività di tirocinio. Obiettivi del progetto sono infatti i seguenti:

- Supporto alle aziende ospitanti allo scopo di garantire esperienze di qualità ai destinatari
- Semplificazione della gestione amministrativa dei Progetti per le aziende ospitanti
- Innalzamento del livello qualitativo dell'accoglienza in azienda
- facilitazione dell'inserimento nel contesto di destinazione per i partecipanti
- sensibilizzazione delle aziende e formazione dei partecipanti circa la salute e la sicurezza dei luoghi di lavoro riferite all'esperienza di tirocinio

Il progetto si pone in linea con l'obiettivo di digitalizzazione dei processi promosso dall'Unione Europea e mira alla creazione di strumenti flessibili, con funzionalità e contenuti adeguati ai target individuati (aziende ospitanti e partecipanti alle mobilità) dai partner di progetto e potenzialmente adeguabile a qualsiasi operatore europeo accreditato per la promozione di mobilità nell'ambito della formazione professionale.
Il progetto si pone l'obiettivo di realizzare i seguenti output:

1. Modulo di preparazione online per le aziende ospitanti
2. Strumento informativo per i partecipanti in relazione ai diversi contesti di destinazione
3. Mappa interattiva delle aziende disponibili ad accogliere partecipanti Erasmus+
4. Modulo di preparazione online per i partecipanti sulla Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro