

A photograph of a yellow building facade with multiple windows and a balcony. The image is slightly faded and serves as a background for the top half of the page.

Piano dell'Offerta Formativa

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



A.F.
2013-2014

Sommario

Chi siamo	4
Il nostro staff	4
AMMINISTRATORE UNICO	8
STATUTO, REGOLAMENTO, CODICE ETICO E PIANO PROGRAMMA	8
Le nostre dotazioni	10
Dotazione Laboratoriali presenti al C.F.P.	10
La nostra Mission	11
La nostra proposta formativa in DDIF	13
I nostri corsi.....	13
<i>Accertamento e valutazione</i>	<i>14</i>
<i>Valutazione U.F.....</i>	<i>14</i>
<i>Valutazione finale:.....</i>	<i>15</i>
<i>Alternanza/stage</i>	<i>15</i>
Progetti collegati all’attività didattica in DDIF.....	17
<i>Progetto Sperimentazione “ Formazione 2.0”</i>	<i>17</i>
<i>Bando Generazione WEB</i>	<i>17</i>
<i>Esperienza dei Docenti in Didattica Web 2.0</i>	<i>19</i>
<i>Riflessione sull’esperienza di Sperimentazione ed individuazione dei tratti distintivi di un Modello di Didattica Web 2.0 secondo il CFP</i>	<i>19</i>
<i>A.F. 2013-14: Estendere la Didattica Web 2.0 nella scuola</i>	<i>19</i>
<i>Una scuola Laboratorio.....</i>	<i>19</i>
<i>Fondazione Cariplo progetto “La cucina sostenibile”</i>	<i>20</i>
<i>Eventi e iniziative per “apprendere attraverso il fare”</i>	<i>20</i>
<i>Struttura dei percorsi formativi</i>	<i>21</i>
ARTICOLAZIONE DELLE QUARTE ANNUALITA’	27
Le altre proposte	37

<i>CORSI EXTRA DDIF</i>	37
<i>CORSI DI FORMAZIONE SUPERIORE</i>	38
<i>CORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE E CONTINUA</i>	38
<i>CORSI PER DISOCCUPATI</i>	38
<i>CORSI A CATALOGO</i>	38
<i>CORSI PER APPRENDISTI</i>	39
PROGETTI INTERNAZIONALI	39
AREA LAVORO	40
RELAZIONI CON IL TERRITORIO	43

Descrizione

Il Piano dell'Offerta Formativa (P.O.F.) é il progetto nel quale si concretizza il complesso processo educativo del C.F.P.; è lo strumento in cui si integra coerentemente tutta la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa che questo adotta.

Il Piano dell'Offerta Formativa (P.O.F.) è il documento fondamentale dell'Agenzia per la Formazione, L'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como, che propone parti dedicate alle specifiche attività realizzate durante l'Anno Formativo.

Attraverso il P.O.F., il C.F.P. progetta la propria attività in termini educativi, culturali ed organizzativi per costruire una Comunità scolastica:

- ✓ che raggiunga gli obiettivi didattici ed organizzativi prefissati
- ✓ che utilizzi le risorse in modo efficace ed efficiente
- ✓ che offra pari opportunità a tutti, ragazze e ragazzi, di ogni condizione sociale.

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

Chi siamo

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,

L'Agenzia è accreditata dalla Regione Lombardia ad operare nei settori:

- **Formazione/ Orientamento**

(D.D. Istruzione Formazione e Lavoro n. 13095 del 8 settembre 2005)

- **Lavoro**

(Iscrizione Albo n. 0064 del 29 gennaio 2008)

L'Agenzia è certificata:

UNI EN ISO 9001:2008 (EA 37, 38f)

QUASER CERTIFICAZIONI S.r.l.

Il nostro staff

Direttore dell'Agenzia

Silvio Peverelli

e-mail: s_peverelli@cfpcomo.com - tel. 031.574000

Vice Direttore

Responsabile Area Formazione DDIF

Responsabile Sistema Qualità

Antonella Colombo

e-mail: a_colombo@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 216

Responsabile Area Progettazione - Orientamento e Lavoro

Mariachiara Bernasconi

e-mail: c_bernasconi@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 224

Responsabile Area Amministrazione

Contabilità - Rendicontazione

Laura Maganuco

e-mail: l_maganuco@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 246

Coordinatrice Settore Ristorativo/Alberghiero

Claudia Loffredo

e-mail: c_loffredo@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 236

Coordinatrice Settore Benessere (Cure Estetiche - Acconciatura)

Antonella Colombo

e-mail: a_colombo@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 216

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 ed inserimento lavorativo.

Elenchiamo qui di seguito i TUTOR per il presente anno formativo (2013-2014)

Tutor settore Ristorativo/Alberghiero

Prima Annualità (1A - 1B- 1C - 1D)

Roberto Binfarè

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

Seconda Annualità (2A - 2B - 2C - 2D)

Cinzia Ariazzi

e-mail: c_ariazzi@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 213

Terza Annualità (3A - 3B - 3D)

Elena Porciani

e-mail: e_porciani@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 217

Roberto Binfarè (3C)

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

Quarte Annualità

Nicoletta Mariano

e-mail: n_mariano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 213

Tutor settore Benessere - Trattamenti Estetici

Prima Annualità (1C)

Silvana Barri
e-mail: s_barri@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Seconde Annualità (2C)

Silvana Barri
e-mail: s_barri@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Domenico Vadalà
e-mail: d_vadala@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Terze Annualità (3C)

Silvana Barri
e-mail: s_barri@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Domenico Vadalà
e-mail: d_vadala@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Quarte Annualità

Cinzia Della Riva
e-mail: c_dallariva@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 251

Tutor settore Benessere - Acconciatura

Prime Annualità (1A - 1B)

Marika Fraquelli
e-mail: m_fraquelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 208

Seconde Annualità (2A - 2B)

Marika Fraquelli
e-mail: m_fraquelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 250

Domenico Vadalà
e-mail: d_vadala@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Terze Annualità (3A - 3B)

Marika Fraquelli
e-mail: m_fraquelli@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 250

Domenico Vadalà
e-mail: d_vadala@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 211

Quarte Annualità

Cinzia Della Riva
e-mail: c_dallariva@cfpcomo.com - tel 031.571055 int. 251

Responsabile Organizzazione Eventi

Mariachiara Bernasconi
e-mail: c_bernasconi@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 224

Referente Organizzazione Eventi

Giulia Fialdini
e-mail: g_fialdini@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 223

Referente Servizio Apprendistato - Coordinamento Progetti

Micaela Paris
e-mail: m_paris@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 204

Roberto Clerici
e-mail: r_clerici@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 256

Referente Area Lavoro

Chiara Marchesi
e-mail: c_marchesi@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 248

Referente Progetti INTERREG

Simona Agresta
e-mail: s_agresta@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 248

Referente Area Amministrazione Contabilità - Rendicontazione

Cristina De Simone
e-mail: c_desimone@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 246

Referente Risorse Umane

Silvia Proserpio
e-mail: s_proserpio@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 209

Referente Fornitori - Acquisti - Magazzino

Denise Mazza
e-mail: d_mazza@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 209

Referente Segreteria Didattica

Maria Grazia Vincenzi

e-mail: m_vincenzi@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 206

Referente Segreteria di Direzione e Amministratore Unico

Laura Pedretti

e-mail: l_pedretti@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 237

Referente Centralino - Logistica

Anna De Felice

e-mail: a_defelice@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 206

Danilo Vignati

e-mail: d_vignati@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 222

Corrado Montorfano

e-mail: c_montorfano@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 206

AMMINISTRATORE UNICO

Con decreto n° 20 del 7 agosto 2013 il Commissario Straordinario della Provincia di Como ha conferito la nomina di Amministratore Unico.

Amministratore Unico:

Guido Monti

Segreteria:

e-mail: info@cfpcomo.com - tel. 031.574000 int. 237

Revisore dei Conti:

Fabio Maria Palmieri

STATUTO, REGOLAMENTO, 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 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 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 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.

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.

Le nostre dotazioni

Il C.F.P. è dotato di un moderno e funzionale “*spazio multimediale*” con n. 3 laboratori di informatica con oltre n. 80 postazioni attive e di strumentazione didattica formativa all'avanguardia per l'insegnamento, in particolare le lavagne multimediali (LIM) collegati permanentemente con un computer e con Internet, in tutte le aule e laboratori.

I laboratori di Acconciatura, Estetica e Cucine realizzati/ristrutturati dall'Agenzia a partire dal 2008 facilitano gli apprendimenti degli Alunni dei corsi in DDIF ed hanno creato anche 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.

L'adeguamento funzionale realizzato nel 2011 anche della Sala Conferenze e dei Laboratori Ristorante e Bar, consentirà inoltre di sviluppare le attività seminariali, convegnistica, work shop.

Dotazione Laboratoriali presenti al C.F.P.

Il CFP è una storica realtà formativa nel Comune di Como; notevoli interventi strutturali negli ultimi anni l'hanno resa più funzionale alle nuove esigenze del mondo della formazione.

L'Agenzia ha riqualificato i Laboratori e adeguato le tecnologie presenti e oggi dispone di:

- Laboratorio Sala Bar
- Laboratorio Sala Ristorante
- Laboratorio di cucina di tipo tradizionale per le attività in gruppo
- Laboratorio di cucina/pasticceria con 20 postazioni individuali
- Laboratorio di acconciatura con 30 postazioni operative individuali
- n. 2 Laboratori di estetica con oltre 30 postazioni operative individuali
- n. 3 Laboratori di informatica con oltre 80 postazioni collegate a internet e intranet per gli apprendimenti ICT e linguistici
- n. 20 Aule multimediali dotate di lavagne interattive touch-screen, per facilitare la comunicazione e gli apprendimenti
- Aula Magna tecnologicamente attrezzata in grado di ospitare fino a 100 persone per attività seminariali, convegni e work-shop

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 in grado di supportare anche i nuovi dispositivi individuali quali tablet PC e Smartphone

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 fondato sul riconoscimento della centralità della persona e sullo sviluppo dei talenti individuali.

La progettazione curricolare, extracurricolare e organizzativa è finalizzata al coinvolgimento attivo dell'Alunno nella vita di una “Comunità scolastica” attenta a valorizzare potenzialità, risorse ed esperienze del singolo.

L'azione formativa proposta si realizza attraverso una programmazione didattica condivisa collegialmente dal Corpo docente del C.F.P. 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'Alunno come promotore del proprio apprendimento, realizzandone la crescita personale e professionale.

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 Doveri 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 per la valorizzazione/integrazione della Rete delle Agenzie di Formazione che operano in ambito territoriale.

La nostra proposta formativa in DDIF

L'Attività Formativa, riconosciuta e finanziata dalla Regione Lombardia, prevede per ciascun settore il raggiungimento della qualifica professionale (II livello europeo) al termine dei tre anni di corso con la possibilità di frequentare un quarto anno di formazione ottenendo lo specifico attestato di tecnico del settore (III livello europeo). Il C.F.P. ha in atto protocolli di collaborazione con Istituti scolastici del territorio, che operano nei settori affini alle attività corsuali in essere, per il conseguimento del Diploma di scuola media superiore per gli studenti interessati

I nostri corsi

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione pasti (Aiuto Cuoco)
Servizi di Sala Bar

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Addetto alla panificazione e pasticceria

OPERATORE DEL BENESSERE

Acconciatura
Trattamenti estetici

A chi ci rivolgiamo

L'attività formativa si rivolge ai giovani che abbiano conseguito il Diploma di Licenza media. I posti sono limitati al numero massimo di 25 alunni per classe e per l'iscrizione al primo anno di corso devono partecipare a prove di valutazione di tipo motivazionale. Oltre 600 sono gli Alunni iscritti al C.F.P.

Aspetti metodologici

La metodologia didattica alla base dell'azione formativa è quella dell'*"apprendere attraverso il fare"*.

Per favorire tale logica di apprendimento il C.F.P. realizza una progettazione integrata e interdisciplinare superando 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'Alunno dalla sua esperienza personale, dalle sue conoscenze e del suo vissuto.

Ogni classe è seguita da un gruppo di professionisti che operano in stretto raccordo con il Coordinatore e il Tutor. La prima figura svolge la funzione di referente per la programmazione collegiale dell'attività formativa, la seconda svolge la funzione di affiancamento e supporto non solo per quei ragazzi che manifestano difficoltà rispetto all'inserimento nel gruppo, all'interazione con i docenti e al processo di apprendimento, ma per tutta l'intera classe.

Il Tutor mantiene inoltre il continuo rapporto con le aziende dei diversi settori per la realizzazione di tirocini formativi e per l'inserimento lavorativo

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 con incontri dedicati alla presentazione dei percorsi formativi e del Corpo docente a esso dedicato

- per l'elezioni dei Rappresentanti dei Genitori al Comitato di Rappresentanza Sociale
- in occasione dei colloqui organizzati per il monitoraggio della situazione formativa della classe e del singolo Alunno
- nel caso in cui si renda necessario un colloquio individuale su richiesta del Genitore per un confronto con la Direzione del Centro o con il singolo Formatore
- in occasione della consegna delle schede di valutazione
- in occasione di manifestazioni ed eventi.

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 Alunno sa fare con ciò che sa", ovvero verificare che le conoscenze teoriche siano un presupposto fondante dell'agire pratico e a questo imprescindibilmente legate.

Il processo valutativo avrà per oggetto

1. le abilità e conoscenze indispensabili per la corretta soluzione del compito in riferimento alle diverse aree formative;
2. la competenza intesa come la capacità di un Alunno di attivare risorse personali, culturali e tecnico professionali di fronte alle richieste di assolvimento di un compito e/o di risoluzione di un problema; tali richieste sono oggetto delle diverse UF previste;
3. il percorso di maturazione dell'Alunno rispetto alla consapevolezza del proprio ruolo di cittadino e lavoratore (in rapporto alle competenze del Pecup)

Valutazione U.F.

Nella fase di realizzazione l'Alunno 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. Per ciascun'UF l'Alunno viene valutato 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.

Gli indicatori afferenti alla medesima competenza hanno tutti pari peso, dato da 100/numero di indicatori.

La valutazione totale della competenza sarà data, al termine del percorso, dalla media dei voti ottenuti su quella competenza attraverso le diverse UF mediante le quali questa è stata sviluppata.

I risultati delle UF realizzate sono riportati nell'apposita Rubrica di valutazione e nei Protocolli di verifica/osservazione¹, dai quali si evincono i livelli raggiunti da ogni singolo Alunno per quanto riguarda l'aspetto culturale, professionale.

Valutazione finale:

Il Consiglio di Classe stabilisce l'ammissione all'esame, in base alle valutazioni circa il possesso delle competenze valutate attraverso le UF, il comportamento adottato durante il percorso formativo e l'esito del tirocinio formativo.

Al termine dell'anno formativo gli Alunni affrontano due esami:

- un esame per il conseguimento del titolo di "Tecnico dei trattamenti estetici" in presenza di una commissione esaminatrice nominata dagli Uffici Regionali, basato su prove scritte centralizzate definite da Regione Lombardia, prove tecnico professionali e un colloquio collegiale, alla presenza della Commissione esaminatrice e di tre formatori del corso. Il colloquio orale vede come punto di partenza la presentazione del business plan.
- un esame per l'acquisizione dell'attestato di specializzazione estetica normato dalla L. R. 1/90 con valore abilitante all'esercizio dell'attività di estetista, basato su prove tecnico-professionali e su un colloquio orale.

Alternanza/stage

L'alternanza, intesa come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative attraverso una potenziale ricomposizione/integrazione tra l'apprendimento che si costruisce in aula e laboratorio e l'apprendimento che si realizza in azienda, viene concretizzata attraverso la pratica dello stage

Lo stage come area non disciplinare si connota come un'esperienza complessa e integrata con diverse valenze:

1. una valenza **EDUCATIVA**, perché consente agli Alunni 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;
2. una valenza **ORIENTATIVA**, perché consente agli Alunni di conoscere meglio il mondo del lavoro, la professione e la realtà aziendale e quindi permette all'Alunno di poter compiere scelte formative e professionali con maggior consapevolezza;

¹ Si elabora un protocollo di verifica quando l'evidenza della competenza posseduta (o di un suo elemento) è rappresentato da una documento scritto o da un prodotto elaborato dagli Alunni; si elabora un protocollo di osservazione quando l'evidenza della competenza posseduta (o di un suo elemento) è rappresentato da una prestazione. Come esempi, si vedano gli All. 1 e 2

3. una valenza **FORMATIVA**, perché consente agli Alunni di provare ad applicare/mettere in pratica le cose imparate presso il C.F.P. e di apprenderne di nuove;
4. una valenza **PROFESSIONALIZZANTE**, perché in alcuni casi consente agli Alunni di completare/integrare il percorso formativo con competenze specialistiche;
5. una valenza di **ACCOMPAGNAMENTO/TRANSIZIONE** al lavoro, perché può offrire agli Alunni 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.

E' 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 Alunni la possibilità di:

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

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.

Progetti collegati all'attività didattica in DDIF

Progetto Sperimentazione “ Formazione 2.0” Bando Generazione WEB

Premessa

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 solo “trasmettitore di informazioni – conoscenze”, ad anche chi è in grado di costruire occasioni in cui gli studenti si attivano nella ricerca di informazioni e nella costruzione di nuovi saperi che possono trovare nell'insieme degli apprendimenti di cui sono protagonisti 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, richiedono approfondimenti sia a livello tecnologico sia metodologico. Nell'intenzione di facilitare lo sviluppo della professionalità docente l'AFOL di Como ha predisposto un percorso di formazione, caratterizzato da un'alta valenza esperienziale, che permetta ai docenti di sviluppare percorsi autonomi di apprendimento ed utilizzo di queste tecnologie favorendone un utilizzo professionale da parte degli studenti.

Premesse teoriche del progetto

Questo progetto parte da alcuni assunti di base fondativi rispetto all'apprendimento (che si riversano sulla sua attuazione).

Le ipotesi sono:

- La centralità della dimensione esperienziale nel processo di apprendimento
- L'apprendimento è possibile laddove si collega ad un sapere/esperienza passata ed abbia la possibilità di essere immediatamente speso in modo il più possibile continuativo;

- L'acquisizione di dimestichezza con le nuove tecnologie è possibile laddove si affianchi ad una parte di sapere tecnico-pratico una parte (esperienziale) dedicata alla riflessione metodologica ed alla sperimentazione "in vitro".

Finalità

Il progetto si propone le seguenti finalità:

- Supportare il progetto di sviluppo tecnologico e metodologico in corso all'AFOL;
- Favorire lo sviluppo della professionalità docente coerentemente con gli ultimi sviluppi tecnologici;
- Sperimentare da parte di docenti e studenti una didattica che valorizzi negli studenti anche le competenze acquisite in ambiti non-formali
- Sviluppare pratiche che favoriscano negli studenti il riconoscimento della rete professionale delle Comunità di Pratica esistenti.

Obiettivi

- Per mezzo di una dimensione fortemente esperienziale il progetto prevede di raggiungere i seguenti obiettivi.
- Assicurare una competenza informatica adeguata all'uso dei Tablet e delle LIM a tutti i docenti coinvolti nel progetto
- Sviluppare un percorso di ricerca e studio da parte del personale docente coinvolto che, a partire dall'analisi delle "Buone Pratiche" già in uso, li renda in grado di costruire delle Unità Formative anche con le tecnologie digitali
- Attivare gli studenti nell'uso degli strumenti informatici come strumenti di lavoro e se stessi come di soggetti di una Comunità Professionale in rete.
- Soggetti coinvolti
- Un progetto di questo tipo non può prescindere dal coinvolgere diversi soggetti della "comunità scuola" che trovano nella tecnologia la possibilità di sviluppare nuovi legami e nuove modalità di scambio di informazioni all'interno e con l'esterno.

Risultati Ottenuti

È possibile valutare, a fronte della sperimentazione avviata nell'A.F. 2012-2013, un risultato di successo poiché nel percorso didattico sono state costruite UF (Unità Formative) con specifico taglio Web 2.0.

In particolare, ripercorrendo storicamente i passaggi che hanno contraddistinto la "Didattica 2.0", tradotta in numeri:

- N. 25 Tablet acquistati dalla scuola per il corpo docente
- Investimento per la realizzazione della Rete ed il Sistema necessario per poter rendere operativa la Sperimentazione
- Formazione Informatica
- Formazione Metodologica

Esperienza dei Docenti in Didattica Web 2.0

Ciò ha portato alla realizzazione di UF sia INTERDISCIPLINARI che MONODISCIPLINARI in cui si sono utilizzati sia i Tablet che le logiche della Didattica 2.0., alla quale è seguita la pubblicazione sul Portale Didattico "UPCFPCOMO" dei prodotti definitivi, tra i quali cataloghiamo gli e-book didattici, gli e-book co-costruiti e altro materiale didattico utilizzato.

Riflessione sull'esperienza di Sperimentazione ed individuazione dei tratti distintivi di un Modello di Didattica Web 2.0 secondo il CFP

Il 05/09/2013 il Decreto della Direzione Generale IFL n. 738 ha definito che, relativamente alla "graduatoria di pre-selezione dei progetti di cui all'avviso pubblico per l'assegnazione della PREMIALITÀ di 25.000 € ai migliori progetti per la diffusione nelle istituzioni scolastiche e formative di azioni di innovazione tecnologica nella didattica".

Solo 30 scuole avevano superato la pre-selezione e tra queste: Il primo posto è stato assegnato ad AFOL di Como.

A.F. 2013-14: Estendere la Didattica Web 2.0 nella scuola

Tradotto in numeri

- 7 classi PRIME : 178 Studenti
- 7 classi SECONDE : 175 Studenti
- 5 classi QUARTE: 103 Studenti

Ulteriore potenziamento della Rete, attraverso l'acquisto di nuovi Tablet per docenti, nuove ore di Formazione Informatica, nuove ore di Formazione Metodologica

Un'occasione per ripensare il proprio bagaglio di insegnamento e di pratica.

Risulta, a questo scopo, indispensabile la DISPONIBILITÀ e l'INTERESSE ad insegnare in modo anche nuovo e ad utilizzare strumenti tecnologici nuovi

Una scuola Laboratorio

Un obiettivo di ricerca che il Centro si propone per non cercare nuovi spunti altrove ma, al contrario, recuperare il valore della propria esperienza: “farsi maestro”, ossia raccontare, raccontarsi per riconoscere il percorso svolto.

Attivare un percorso di ricerca comune su...”ciò che si fa” rendendolo osservabile, parlabile, raccontabile.

Ciò comporterà:

- Attività di coaching da parte del Consulente per UF Interdisciplinari
- Schede di automonitoraggio compilate dai singoli docenti

Il Consiglio di Classe, lavorando come Team, realizzerà incontri, nel corso dell’anno, in cui verranno presentate le UF Interdisciplinari in corso di realizzazione e le attività individuali attraverso le schede di automonitoraggio e lo stesso CdiC diventerà OSSERVATORE DEL PROPRIO LAVORO identificando punti di difficoltà e trovando strategie di soluzione

Fondazione Cariplo progetto “La cucina sostenibile”

Il progetto approvato e finanziato dalla Fondazione Cariplo il 31/08/2009 ha consentito l’intervento su tre anni formativi, è attivo anche quest’anno.

L’attività progettuale consente la sperimentazione di modalità operative differenti, rispetto al contesto formale d’aula e sviluppa negli Alunni alcune competenze trasversali come l’operare in team e per obiettivi attraverso la condivisione del percorso “laboratoriale” di Alunni e corpo docente.

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.

Obiettivi generali dell'attività sono:

- dare agli Alunni la possibilità di apprendimento attraverso il fare
- avvicinare il mondo della formazione al mondo del saper fare
- acquisire la consapevolezza delle proprie abilità
- facilitare l'acquisizione di competenze trasversali attraverso la realizzazione di eventi e manifestazioni
- offrire uno strumento didattico alternativo a quello classico per sviluppare contenuti curricolari presenti nelle singole discipline.

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 del Corpo docente interessato.

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 (Corso Preparatori pasti –Pasticceria) che un servizio (Corso Sala Bar – Acconciatura – Estetica) viene finalizzato alla diretta fruizione da parte di una clientela reale.

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 apre al pubblico al fine di riprodurre fedelmente i processi di lavoro legati alla diverse figure professionali coinvolti nell'attività .

Per il Settore Benessere sono stati organizzati i "Laboratori aperti" ai quali accedono utenti esterni che, previa prenotazione gestita direttamente dagli Alunni, possono fruire dei servizi di Acconciatura ed Estetica. Tale organizzazione permette di riprodurre fedelmente l'ambiente di lavoro determinando in ogni Alunno la comprensione dell'importanza dei propri compiti e l'assunzione di responsabilità di come questi vengono eseguiti.

Struttura dei percorsi formativi

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione pasti

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore della ristorazione – Preparazione pasti" – **Qualifica di III livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di IV livello europeo** di "Tecnico di Cucina".

L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo (Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Addetto alla Preparazione pasti (Aiuto Cuoco)** partecipa all'intero ciclo produttivo presente nelle strutture di ristorazione ed è in grado di operare in autonomia su precise indicazioni del Cuoco, con cui collabora per la preparazione e la realizzazione dei menu. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso dell'organizzazione e del lavoro, attitudine alla precisione, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza. L'operatore deve essere in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in cucina.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

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

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia, igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro attivate durante lezioni pratiche in due diversi **Laboratori di cucina**, dove gli allievi partecipano alla progettazione dei menu e alla ideazione della presentazione delle singole portate. Gli studenti seguono le diverse fasi della preparazione e della cottura dei piatti; applicano sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard professionali.

I Laboratori presenti al C.F.P. consentono di sperimentare due modelli organizzativi diversi: uno di carattere tradizionale, con fuochi a gas, che privilegia il lavoro di gruppo, e uno più moderno, con singole postazioni elettriche, che privilegia il lavoro individuale. Il nuovo laboratorio è provvisto di un circuito audio-video interno che permette agli allievi di seguire dalle loro postazioni di lavoro le indicazioni fornite dal Cuoco; l'attività di preparazione pasti può essere trasmessa direttamente anche in Sala bar e in Sala ristorante

Servizi di sala

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica "Operatore della ristorazione - Servizi di Sala Bar" - **Qualifica di III livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di IV livello europeo** di "Tecnico dei servizi di Sala e Bar". L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo (Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

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

1) **Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari**

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia, igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) **Competenze/abilità pratiche**

- simulazioni dei processi di lavoro attivate durante le lezioni pratiche nei **Laboratori Bar e Sala Ristorante**,

dove gli allievi eseguono le operatività (allestimento e somministrazione) relative alle diverse tipologie di servizio per gli eventi presi a riferimento: servizio bar, catering, pranzo in hotel, colazione di lavoro, cena d'affari, coffee break, seminari, convegni, matrimoni, cerimonie

- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso strutture alberghiere e ristorative di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'Alunno nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Addetto alla panificazione e alla pasticceria

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore della trasformazione agroalimentare – Addetto alla panificazione e alla pasticceria" – **Qualifica di III livello europeo** – si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione,ottenendo l'**Attestato di IV livello europeo** di "Tecnico di Cucina".

L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo(Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

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 pasticciere-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 e 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, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia,igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

• simulazioni dei processi di lavoro attivate durante le lezioni pratiche nel **Laboratorio di Pasticceria**, dove gli allievi possono seguire le diverse fasi della preparazione del prodotto: dalla gestione delle dosi alla cottura, dalla presentazione al servizio. Gli studenti affrontano in tal modo l'intero processo di realizzazione di pane e prodotti da forno, prodotti di pasticceria mignon e prodotti dolciari in genere. Contestualmente, gli allievi applicano sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard professionali, imparano le tecniche per la predisposizione e la vendita del prodotto finito utilizzando metodi di presentazione personalizzati con gusto decorativo. Il Laboratorio è provvisto di circuito audio-video interno, che permette agli allievi di seguire dalla propria postazione di lavoro le indicazioni fornite dal docente; l'attività

di preparazione può essere trasmessa direttamente anche in Sala bar e in Sala ristorante

- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso strutture alberghiere, ristorative e laboratori artigianali di panificazione e pasticceria di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'Alunno nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale.

OPERATORE DEL BENESSERE

Acconciatura

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore del Benessere - Acconciatura" - **Qualifica di III livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di IV livello europeo** di "Tecnico dell'acconciatura". Al termine del quarto anno è previsto anche uno specifico esame con valore abilitante all'esercizio dell'attività professionale dell'Acconciatore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Operatore dell'acconciatura** esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a migliorare, mantenere e modificare l'aspetto estetico dei capelli maschili e femminili, compresi i trattamenti specialistici complementari.

L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in grado di gestire il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo), di operare con disponibilità e discrezione professionale e affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

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

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: igiene e sicurezza, cosmetologia, dermatologia, anatomia
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro, attivate durante lezioni pratiche nel **Laboratorio di Acconciatura** dove gli allievi, con la supervisione del docente, eseguono trattamenti quali shampoo, colorazione e decolorazione, messa in piega a phon, bigodini e permanente, taglio di

capelli, regolazione, rasatura e taglio di barba e baffi, manicure, trucco viso da giorno e da sera.

Il Laboratorio è dotato delle migliori tecnologie del settore, tra le quali la microcamera per la diagnosi scientifica delle alterazioni della cute e dei capelli. Per gli eventi più significativi, la struttura si avvale di un circuito televisivo interno che offre la possibilità di trasmettere in Aula magna tutto ciò che accade all'interno del laboratorio

- interventi diretti su modelli/modelle, sotto la guida di qualificati professionisti
- utilizzo di software specifici per la gestione dei processi organizzativi del Salone: prenotazioni, magazzino, ordini e pratiche amministrative

- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso Saloni di acconciatura-estetica e Centri

benessere di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'Alunno nelle condizioni di sperimentare

all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità

e competenze e favorendo l'inserimento professionale

Trattamenti estetici

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore del Benessere – Trattamenti estetici" – **Qualifica di III livello europeo** – si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di IV livello europeo** di "Tecnico dei trattamenti estetici". Al termine del quarto anno è previsto

anche uno specifico esame con valore abilitante all'esercizio dell'attività professionale dell'Estetista.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Operatore dei trattamenti estetici** esegue in autonomia prestazioni e trattamenti sul corpo al fine di migliorarne e correggerne l'aspetto attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi favorendo uno stato di generale benessere. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in grado di gestire il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo), di operare con disponibilità e discrezione professionale e affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

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

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica

- area tecnico-professionale: igiene e sicurezza, cosmetologia, dermatologia, anatomia
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro, attivate durante lezioni pratiche nel **Laboratorio di Estetica** dove gli allievi, con la supervisione del docente, eseguono trattamenti quali manicure, pedicure, depilazione, trattamenti specifici del viso, massaggio manuale corpo, trucco da giorno e da sera. Il Laboratorio dotato di postazioni individuali, possiede due spazi funzionali separati, che consentono di diversificare l'utilizzo degli ambienti nel rispetto della riservatezza degli allievi e delle modelle. Per gli eventi più significativi, la struttura si avvale di un circuito televisivo interno che offre la possibilità di trasmettere in Aula magna tutto ciò che accade all'interno del Laboratorio
- interventi diretti su modelli/modelle, sotto la guida di qualificati professionisti
- utilizzo di software specifici per la gestione dei processi organizzativi del Centro estetico: prenotazioni, magazzino, ordini e pratiche amministrative
- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso Saloni di acconciatura-estetica e Centri benessere di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'Alunno nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale

ARTICOLAZIONE DELLE QUARTE ANNUALITA'

AREA ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE – TECNICO DI CUCINA

Profilo formativo professionale

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso 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 Tecnico di cucina è in grado di affrontare con un buon grado di autonomia e responsabilità i seguenti compiti caratteristici:

- All'interno della gestione organizzativa del lavoro: definire i compiti, i tempi e le modalità operative, coordinare e controllare l'avanzamento della produzione, ottimizzare gli standard di qualità e prevenire situazioni di rischio
- All'interno dei rapporti con i fornitori: monitorare scorte e giacenze, definire e gestire gli ordini, valutare e selezionare i fornitori
- All'interno del rapporto con i clienti: definire l'offerta, rilevare le esigenze del cliente, gestire reclami e richieste del cliente, monitorare il servizio e rilevare i dati customer
- All'interno della definizione dell'offerta: analizzare le richieste, definire i prodotti e predisporre menu

Opera all'interno di differenti attività produttive, siano esse di grandi o di medio/piccole dimensioni. Tali attività possono essere: ristoranti, ristoranti d'albergo, strutture extra alberghiere (villaggi turistici, residence), self-service, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, wines-bar, aziende fornitrici di servizi catering e banqueting, aziende di consulenza alberghiero/ristorativi.

Il tecnico di cucina e della ristorazione deve possedere le seguenti competenze:

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti di prevenzione corretti e consapevoli
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre menu in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

Lo stage

Forse anche a fronte degli obiettivi sopra descritti, oltre che per una buona motivazione della classe all'area tecnico-professionale del percorso formativo, l'esperienza di stage proposta è stata affrontata con serietà e partecipazione, assumendo, per alcuni soggetti, anche un'importante occasione per "mettersi in gioco", rendersi consapevoli dei propri elementi di debolezza e cercare dunque di rafforzarli.

Alcuni allievi si sono promossi per cercare nuove aziende ospitanti o hanno accolto la possibilità di essere inseriti in aziende magari più scomode da raggiungere e gestire qualora l'opportunità offrisse di un decisivo miglioramento nella professionalità da acquisire.

ARTICOLAZIONE DELLE QUARTE ANNUALITA'

AREA ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE – TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Profilo formativo professionale

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 Tecnico dei servizi di sala e bar è in grado di affrontare con un buon grado di autonomia e responsabilità i seguenti compiti caratteristici:

- All'interno della gestione organizzativa del lavoro: definire i compiti, i tempi e le modalità operative, coordinare e controllare l'avanzamento del servizio, ottimizzare gli standard di qualità e prevenire situazioni di rischio
- All'interno del rapporto con i clienti: rilevare le esigenze del cliente, presentare l'offerta, gestire reclami e richieste del cliente, monitorare il servizio
- All'interno della definizione dell'offerta: analizzare le richieste, definire i prodotti e predisporre menu

Opera all'interno di differenti attività produttive, siano esse di grandi o di medio/piccole dimensioni. Tali attività possono essere: ristoranti, ristoranti d'albergo, strutture extra alberghiere (villaggi turistici, residence), bar, wines-bar, aziende fornitrici di servizi catering e banqueting, aziende di consulenza alberghiero/ristorativi.

Il Tecnico dei servizi di sala e bar deve possedere le seguenti competenze:

- Gestire le fasi di lavoro, dall'accoglienza del cliente al congedo dello stesso
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti di prevenzione corretti e consapevoli

- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre offerte di servizio in riferimento alle richieste del cliente e alle tendenze di mercato
- Curare l'elaborazione dell'offerta proposta, con applicazione di tecniche innovative e creative

Lo stage

Forse anche a fronte degli obiettivi sopra descritti, oltre che per una buona motivazione della classe all'area tecnico-professionale del percorso formativo, l'esperienza di stage proposta è stata affrontata con serietà e partecipazione, assumendo, per alcuni soggetti, anche un'importante occasione per "mettersi in gioco", rendersi consapevoli dei propri elementi di debolezza e cercare dunque di rafforzarli.

Alcuni allievi si sono promossi per cercare nuove aziende ospitanti o hanno accolto la possibilità di essere inseriti in aziende magari più scomode da raggiungere e gestire qualora l'opportunità offrisse di un decisivo miglioramento nella professionalità da acquisire.

ARTICOLAZIONE DELLE QUARTE ANNUALITA'

AREA ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Profilo formativo professionale

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.

L'operatore della trasformazione agroalimentare è in grado di affrontare con un buon grado di autonomia e responsabilità i seguenti compiti caratteristici:

- All'interno della gestione organizzativa del lavoro: definire i compiti, i tempi e le modalità operative, coordinare e controllare l'avanzamento della produzione, ottimizzare gli standard di qualità e prevenire situazioni di rischio
- All'interno dei rapporti con i fornitori: monitorare scorte e giacenze, definire e gestire gli ordini, valutare e selezionare i fornitori
- All'interno del rapporto con i clienti: definire l'offerta, rilevare le esigenze del cliente, gestire reclami e richieste del cliente, monitorare il servizio e rilevare i dati customer
- All'interno della definizione dell'offerta: analizzare le richieste, definire i prodotti e predisporre l'offerta

Opera all'interno di differenti attività produttive, siano esse di grandi o di medio/piccole dimensioni. Tali attività possono essere: pasticcerie, ristoranti, ristoranti d'albergo, strutture extra alberghiere (villaggi turistici, residence), aziende fornitrici di servizi catering e banqueting, aziende di consulenza alberghiero/ristorativi.

L'operatore della trasformazione agroalimentare deve possedere le seguenti competenze:

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti di prevenzione corretti e consapevoli
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Curare l'elaborazione dell'offerta, con applicazione di tecniche innovative e creative

Lo stage

Forse anche a fronte degli obiettivi sopra descritti, oltre che per una buona motivazione della classe all'area tecnico-professionale del percorso formativo, l'esperienza di stage proposta è stata affrontata con serietà e partecipazione, assumendo, per alcuni soggetti, anche un'importante occasione per "mettersi in gioco", rendersi consapevoli dei propri elementi di debolezza e cercare dunque di rafforzarli.

Alcuni allievi si sono promossi per cercare nuove aziende ospitanti o hanno accolto la possibilità di essere inseriti in aziende magari più scomode da raggiungere e gestire qualora l'opportunità offrisse di un decisivo miglioramento nella professionalità da acquisire.

ARTICOLAZIONE DELLE QUARTE ANNUALITA' Settore Benessere (ACCONCIATURA)

Evoluzione del Settore

Il settore acconciatura è in continua evoluzione, sia per le nuove tendenze moda (tagli e acconciature) che per il miglioramento sullo studio dei prodotti per la cura e la cosmesi del capello.

Nonostante la profonda crisi che, seppur con ritardo, sta mettendo in difficoltà gli acconciatori, il settore del benessere sta dimostrando una buona tenuta. Gli studi economici mettono infatti in evidenza come questo settore risenta in misura minore rispetto ad altri delle conseguenze di una generale contrazione dei consumi.

Certamente è cambiato in maniera forse irreversibile il comportamento di consumo: il cliente è oggi esigente, informato e, purtroppo, sempre meno fedele. Per questo, forse, a fronte di tanti saloni che ancora oggi aprono ogni anno, sono molto numerosi quelli che in poco tempo chiudono. Allo stesso modo sono cambiate le caratteristiche del mercato e soprattutto della concorrenza anche a seguito dell'affacciarsi sul mercato di soggetti che operano a prezzi inferiori alla media, spesso a discapito del rispetto delle norme sulla sicurezza e della qualità dei prodotti.

La qualità sembra essere quindi l'unica arma vincente per sopravvivere prima, e per emergere poi.

Obiettivo prioritario per gli acconciatori è oggi più che mai quello di possedere elevate competenze tecniche per fornire servizi di qualità e attenti alle tendenze del settore, ma anche competenze gestionali, relazionali, economiche e organizzative necessarie per affrontare le sfide del mercato.

Il percorso formativo, attraverso le diverse U.F. mira a preparare gli alunni in merito alle varie tecniche di taglio, volume e texture e sulle tecniche avanzate di acconciature raccolte.

Particolare attenzione sarà data alle tecniche avanzate di colorazione secondo le ultime tendenze moda e all'apprendimento delle regole fondamentali della colorimetria.

Nel corso delle UF saranno inoltre approfonditi elementi di sicurezza che devono far parte del bagaglio conoscitivo di ogni operatore del settore.

Uno spazio particolare sarà dedicato alla crescente esigenza delle aziende del settore di eccellere nella qualità del servizio offerto alla clientela, distinguendosi attraverso strategie ben definite. Attraverso un'attività teorica e pratica si vuole far acquisire all'allievo le tecnologie e le abilità specifiche per accostarsi alla nuova clientela e fidelizzarla in modo eccellente; per fare ciò è necessario prendere maggiore coscienza degli strumenti della persuasione umana e migliorare lo stile di comunicazione dei partecipanti

Il profilo formativo professionale si riferisce alla figura del tecnico, ovvero una persona dotata di buona cultura, in grado di interagire nei processi di lavoro con competenze di programmazione, verifica e coordinamento nell'ambito dell'area di riferimento, sapendo assumere livelli soddisfacenti di autonomia e responsabilità. Il profilo formativo del IV anno di IFP è progettato quindi come un grado più elevato di acquisizione di competenze in relazione

ai compiti propri dell'area professionale di riferimento ed è finalizzato al raggiungimento di un livello di competenza tecnica (III livello europeo ECTS), di consapevolezza e di padronanza dell'area professionale con compiti di programmazione, organizzazione, analisi di processo e di controllo. La certificazione ha valore nazionale in quanto rispondente ai livelli essenziali di prestazione, nonché agli standard formativi nazionali. Poiché il corso include il percorso per il rilascio della qualifica abilitante all'esercizio dell'attività professionale di acconciatore, come da D.d.u.o. del 30 Luglio 2008 n. 8506, è stato previsto lo sviluppo della simulazione di un'attività imprenditoriale. Il gruppo classe viene guidato nell'implementazione e pianificazione del progetto attraverso attività ed incontri inerenti i differenti aspetti della gestione. Un importante valore aggiunto del corso è attribuita alla organizzazione di diverse giornate didattiche con operatori del settore esterni e visite guidate, che contribuiranno all'arricchimento professionale. Il corso è strutturato in 990 ore di cui 545 dedicate all'area tecnico professionale (per una maggior padronanza ed autonomia nell'utilizzo delle competenze acquisite), 445 all'area di base (il cui fine è aumentare il livello di conoscenza e competenza acquisite nel percorso triennale) e 206 all'alternanza (per implementare il livello di consapevolezza della spendibilità delle proprie competenze professionali nel mondo del lavoro).

Il Tecnico dell'acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo di acconciatura 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, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e 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 all'analisi e al trattamento cosmetologico/tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e all'acconciatura e al funzionamento/gestione dell'esercizio.

La figura del tecnico dei trattamenti estetici è in grado di affrontare i seguenti compiti :

- Programmazione e organizzazione dei servizi;
- Accoglienza e assistenza del cliente
- Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro
- Funzionamento e promozione dell'esercizio
- Analisi del capello e del cuoio capelluto
- Trattamento cosmetologico e tricologico del capello e del cuoio capelluto
- Taglio e acconciatura

Profilo formativo professionale

Il profilo formativo professionale si riferisce alla figura del tecnico, ovvero una persona dotata di buona cultura, in grado di interagire nei processi di lavoro con competenze di programmazione, verifica e coordinamento nell'ambito dell'area di riferimento, sapendo assumere livelli soddisfacenti di autonomia e responsabilità. Il profilo formativo del IV anno di IFP è progettato quindi come un grado più elevato di acquisizione di competenze in relazione

ai compiti propri dell'area professionale di riferimento ed è finalizzato al raggiungimento di un livello di competenza tecnica (III livello europeo ECTS), di consapevolezza e di padronanza dell'area professionale con compiti di programmazione, organizzazione, analisi di processo e di controllo. La certificazione ha valore nazionale in quanto rispondente ai livelli essenziali di prestazione, nonché agli standard formativi nazionali. Poiché il corso include il percorso per il rilascio della qualifica abilitante all'esercizio dell'attività professionale di acconciatore, come da D.d.u.o. del 30 Luglio 2008 n. 8506, è stato previsto lo sviluppo della simulazione di un'attività imprenditoriale. Il gruppo classe viene guidato nell'implementazione e pianificazione del progetto attraverso attività ed incontri inerenti i differenti aspetti della gestione. Un importante valore aggiunto del corso è attribuita alla organizzazione di diverse giornate didattiche con operatori del settore esterni e visite guidate, che contribuiranno all'arricchimento professionale. Il corso è strutturato in 990 ore di cui 545 dedicate all'area tecnico professionale (per una maggior padronanza ed autonomia nell'utilizzo delle competenze acquisite), 445 all'area di base (il cui fine è aumentare il livello di conoscenza e competenza acquisite nel percorso triennale) e 206 all'alternanza (per implementare il livello di consapevolezza della spendibilità delle proprie competenze professionali nel mondo del lavoro).

Il Tecnico dell'acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo di acconciatura 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, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e 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 all'analisi e al trattamento cosmetologico/tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e all'acconciatura e al funzionamento/gestione dell'esercizio.

La figura del tecnico dei trattamenti estetici è in grado di affrontare i seguenti compiti :

- Programmazione e organizzazione dei servizi;
- Accoglienza e assistenza del cliente
- Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro
- Funzionamento e promozione dell'esercizio
- Analisi del capello e del cuoio capelluto
- Trattamento cosmetologico e tricologico del capello e del cuoio capelluto
- Taglio e acconciatura

Motivazione alla scelta - Gli obiettivi personali e professionali

In base a quanto emerso da una prima rilevazione dei singoli progetti personali e professionali il IV anno rappresenta innanzitutto l'opportunità di approfondire le proprie competenze, specializzando ulteriormente la propria formazione.

Al riguardo, alcune allieve hanno già espresso l'intenzione, per il prossimo anno, di frequentare corsi di formazione presso accademie o strutture specializzate.

Il gruppo degli studenti condivide inoltre un obiettivo/aspirazione di carattere imprenditoriale, relativo alla possibilità, in futuro, di aprire uno, o addirittura più saloni di acconciatura.

In tal senso, l'ipotesi di poter sostenere di poter conseguire, previo superamento di relativo esame, l'abilitazione all'esercizio "in proprio" dell'attività ha certo rappresentato ulteriore motivo di iscrizione al percorso.

Durante l'anno la classe non ha sempre reagito alle sollecitazioni motivazionali dei docenti alternando momenti di maggior partecipazione a momenti di stasi. Alcune difficoltà si sono evidenziate nell'area professionale dove l'avvicinarsi di differenti docenti ha provocato una discontinuità d'apprendimento che ha generato un parziale distacco del gruppo classe incapace di cogliere le differenti opportunità offerte dai vari momenti.

Lo stage

Forse anche a fronte degli obiettivi sopra descritti, oltre che per una buona motivazione della classe all'area tecnico-professionale del percorso formativo, l'esperienza di stage proposta è stata affrontata con serietà e partecipazione, assumendo, per alcuni soggetti, anche un'importante occasione per "mettersi in gioco", rendersi consapevoli dei propri elementi di debolezza e cercare dunque di rafforzarli.

Alcuni allievi si sono promossi per cercare nuove aziende ospitanti o hanno accolto la possibilità di essere inseriti in aziende magari più scomode da raggiungere e gestire qualora l'opportunità offrisse di un decisivo miglioramento nella professionalità da acquisire.

Settore Benessere (TRATTAMENTI ESTETICI)

La famiglia professionale "Operatore del Benessere" rappresenta uno dei settori in maggior espansione motivo dell'evoluzione del concetto stesso di estetica e di benessere: concetto complementare sinonimo di sentirsi bene, essere in forma, in armonia con sé e con gli altri, sul lavoro e nella vita di tutti i giorni.

Oggi volersi bene diviene, quindi, un investimento a breve ed a lunga scadenza. La nascita delle beauty farm, la crescita economica del comparto degli impianti termali, la forte espansione dei Centri Benessere stanno a sottolineare come l'uomo moderno trovi in queste strutture specializzate un micro mondo capace di ridonargli tonicità e serenità.

I Centri di estetica si stanno sviluppando come luoghi in cui si attuano tecniche di rilassamento/divertimento, in cui si offre un aiuto a selezionare stili di vita, prodotti e una sorta di rieducazione alimentare. Da qui si può comprendere come un operatore estetico debba sempre più avere conoscenze e competenze tali da poter gestire rapporti umani, attrezzature, prodotti tra i più vari, chimici e fitoterapici.

L' "Operatore estetico" diventa anche sinonimo di persona con doti di comunicazione e psicologia oltre che dotata di tecnica e di professionalità. E l'ambito estetico diventa un settore sempre più importante sia nel campo socio-culturale che in quello economico.

Negli ultimi anni si registra infatti un aumento di spese in prodotti cosmetici con risultati ottimali per le aziende produttrici, gli Istituti di bellezza e le profumerie.

Si comprende, quindi, come il fattore formazione risulti essere determinante per la crescita della professionalità presso i centri estetici e come la Comunità professionale Operatore del benessere acquisti dignità ed importanza, sia sociale che economica.

L'Operatore del Benessere è una figura polivalente in grado di eseguire prestazioni e trattamenti sulla cute, sui capelli e su tutta la superficie del corpo umano, scegliendo in base ad una corretta diagnosi tecnica i prodotti idonei per i trattamenti richiesti.

Il profilo formativo professionale si riferisce alla figura del tecnico, ovvero una persona dotata di buona cultura in grado di interagire nei processi di lavoro con competenze di programmazione, verifica e coordinamento nell'ambito dell'area di riferimento (Area Cura della persona estetica, sport e benessere), sapendo assumere livelli soddisfacenti di autonomia e responsabilità. Il profilo formativo del IV anno di IFP è progettato quindi come un grado più elevato di acquisizione di competenze in relazione ai compiti propri dell'area professionale di riferimento ed è finalizzato al raggiungimento di un livello di competenza tecnica (III livello europeo ECTS), di consapevolezza e di padronanza dell'area professionale che da un lato potrà agevolare la prosecuzione di studi superiori permettendo l'accesso all'anno integrativo per l'ammissione agli esami di Stato e dall'altro favorire l'ingresso nel mondo del lavoro, con un profilo lavorativo intermedio tra direzione ed esecuzione, con compiti di programmazione, organizzazione, analisi di processo e di controllo. La certificazione ha valore nazionale in quanto rispondente ai livelli essenziali di prestazione, nonché agli standard formativi nazionali. Poiché il corso include il percorso per il rilascio dell'attestato di specializzazione estetica normato dalla L.R. 1/90 è stato previsto lo sviluppo di un progetto di simul-impresa. Il gruppo classe viene guidato nella progettazione e pianificazione dell'idea imprenditoriale attraverso la redazione di un Business Plan. Un importante valore aggiunto del corso è attribuito all'organizzazione di diverse giornate didattiche con operatori del settore esterni e visite guidate, che contribuiranno all'arricchimento formativo. Il corso è strutturato in 990 ore di cui 545 dedicate all'area tecnico professionale (per una maggior padronanza ed autonomia nell'utilizzo delle competenze acquisite), 445 all'area di base (il cui fine è aumentare il livello di conoscenza e competenza acquisite nel percorso triennale) e 218 all'alternanza (per implementare il livello di consapevolezza della spendibilità delle proprie competenze professionali nel mondo del lavoro).

Il Tecnico dei trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il 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, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e 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 ai trattamenti estetici della persona, con competenze relative all'analisi e trattamento delle parti del corpo interessate ed al funzionamento/gestione dell'esercizio.

La figura del tecnico dei trattamenti estetici è in grado di affrontare i seguenti compiti :

- Programmazione e organizzazione dei servizi;
- Accoglienza e assistenza del cliente
- Predisposizione e manutenzione degli spazi, degli strumenti e delle attrezzature di lavoro
- Funzionamento e promozione dell'esercizio
- Analisi delle caratteristiche e dello stato della pelle
- Compilazione della scheda tecnica cliente
- Esecuzione di trattamenti estetici

Lo stage

Forse anche a fronte degli obiettivi sopra descritti, oltre che per una buona motivazione della classe all'area tecnico-professionale del percorso formativo, l'esperienza di stage proposta è stata affrontata con serietà e partecipazione, assumendo, per alcuni soggetti, anche un'importante occasione per "mettersi in gioco", rendersi consapevoli dei propri elementi di debolezza e cercare dunque di rafforzarli.

Alcuni allievi si sono promossi per cercare nuove aziende ospitanti o hanno accolto la possibilità di essere inseriti in aziende magari più scomode da raggiungere e gestire qualora l'opportunità offrisse di un decisivo miglioramento nella professionalità da acquisire.

Le altre proposte

CORSI EXTRA DDIF

In aggiunta ai corsi di qualifica DDIF che rappresentano il punto di partenza del Piano dell'Offerta Formativa, l'Agenzia, annualmente, opera nel settore dei servizi formativi, erogando corsi denominati "extra DDIF" che abbracciano diversi ambiti e hanno differenti obiettivi.

Questi corsi subiscono variazioni annuali e possono così essere riassunti:

CORSI DI FORMAZIONE SUPERIORE

La Formazione Superiore comprende corsi rivolti ai giovani (prevalentemente studenti o disoccupati), articolati secondo il livello di istruzione degli utenti.

Il Centro promuove corsi di specializzazione post-diploma e post-qualifica a percorsi professionalizzanti post-obbligo formativo nei settori estetica, informatica, turismo e servizi. Questi progetti possono essere finanziati dal Fondo sociale europeo, nel qual caso sono gratuiti.

CORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE E CONTINUA

La Formazione Permanente e continua ha l'obiettivo di migliorare le competenze dei lavoratori, adeguarle ai cambiamenti del mondo del lavoro e favorire il processo di apprendimento lungo l'intero arco della vita.

I corsi interni a tale area sono, infatti, rivolti prevalentemente a personale occupato e possono essere organizzati e modulati in base alle esigenze espresse da utenti, aziende, Enti e organizzazioni.

Il C.F.P. propone corsi nei settori informatica, alimentazione, servizi alla persona ed energia, e promuove interventi specifici rivolti a imprenditori che operano o intendano operare nel settore turistico alberghiero.

Questi interventi possono essere realizzati attraverso finanziamenti comunitari o su specifica richiesta individuale

Oltre ai progetti finalizzati al miglioramento delle competenze professionali o culturali dell'utenza, il C.F.P. organizza regolarmente corsi tematici di cucina e pasticceria rivolti ad appassionati.

CORSI PER DISOCCUPATI

I corsi per disoccupati sono finanziati attraverso il Sistema Dote Lavoro, strumento ampiamente descritto in precedenza messo a disposizione dalla Regione Lombardia a favore di inoccupati (persone alla ricerca della prima occupazione), o disoccupati, che non percepiscono alcun tipo di indennità (disoccupazione, mobilità ecc...).

CORSI A CATALOGO

Nell'arco dell'anno Formativo il C.F.P. è in grado di progettare e realizzare corsi a finanziamento privato in base alle richieste pervenute da parte di singoli soggetti interessati.

La raccolta e la classificazione dei moduli di preiscrizione, compilati dal singolo utente, permettono l'elaborazione e l'offerta di corsi di approfondimento e di aggiornamento.

I settori interessati da quest'attività corsuale sono:

- Alberghiero – Alimentazione
- Informatica
- Turismo
- Acconciatura

- Estetica
- Impiantistica

L'offerta formativa proposta, vasta e differenziata, è contraddistinta dai standard qualitativi indispensabili ad un'efficace azione di aggiornamento

CORSI PER APPRENDISTI

Obiettivi e contenuti

L'Agenzia propone corsi di formazione per apprendisti nei seguenti settori:

Turistico/Alberghiero:

- aiuto cuoco/ pizzaiolo
- cameriere/barista
- addetto front office

Estetica/Acconciatura:

- acconciatore
- estetista

PROGETTI INTERNAZIONALI

PROGRAMMA "Leonardo Da Vinci"

Obiettivo dei progetti attivati è quello di rispondere alle esigenze di miglioramento qualitativo e d'innovazione dei sistemi di Istruzione, Formazione e Lavoro in provincia di Como, attraverso momenti di scambio e di cooperazione tra i professionisti che già operano in rete in ambito territoriale.

Il progetto utilizza lo "scambio di buone prassi" come strumento di carattere metodologico per introdurre innovazioni all'interno dei diversi contesti lavorativi degli operatori/Enti coinvolti.

Il programma consente inoltre di promuovere tirocini formativi e/o lavorativi in Europa per i giovani inseriti nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (DDIF) e di ospitare Alunni di Scuole europee.

PROGRAMMA "Interreg"

Obiettivo dei progetti attivati è quello di contribuire al rafforzamento del processo di cooperazione transfrontaliera, favorendo l'integrazione dell'area di confine italo - svizzero attraverso il sostegno ad azioni di sviluppo equilibrato e duraturo, sia a livello istituzionale che economico sociale.

PROGETTI “Tirocinio Formativo Giovani Europei”

Nell'ambito del progetto “Percorsi formativi e orientativi per giovani provenienti da Paesi neo-comunitari”, il C.F.P. fornisce supporto tecnico e organizzativo e presidia i contenuti formativi per l'inserimento in tirocinio di giovani europei nelle strutture ricettive alberghiere del centro lago comasco, in accordo e collaborazione con l'Associazione albergatori del territorio

AREA ORIENTAMENTO

La significativa esperienza maturata dal C.F.P. nell'ambito di servizi di orientamento e di lotta alla dispersione scolastica ha consentito di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per poter intervenire nel settore dell'orientamento scolastico ma anche lavorativo. Il consolidamento del Servizio di Orientamento attraverso lo sviluppo di nuove attività è anche motivato dalle continue richieste di intervento che pervengono dalle Suole Medie di primo grado, dal Settore Istruzione della Provincia e dall'Ufficio Scolastico Territoriale.

Attraverso il progetto “*Interventi per il successo formativo*” sono stati attivati diversi percorsi personalizzati con utenti di età compresa tra i 14 e i 18 anni in dispersione scolastica, finalizzati a contenere l'insuccesso formativo e/o a consentire il passaggio degli studenti stessi dal sistema dell'istruzione a quello della formazione professionale, ivi compreso l'inserimento degli studenti nell'attività del C.F.P..

L'Agenzia intende presentare attività/servizi di orientamento, in continuità con quanto già realizzato, nel rispetto delle indicazioni previste dagli Avvisi regionali che saranno pubblicati.

In particolare si prevede l'attivazione di:

- percorsi individualizzati
- percorsi di recupero in piccolo gruppo
- percorsi destrutturati di inserimento in itinere nei corsi di IeFP: Settore alimentare e Settore estetica.

Nel 2011 la Regione Lombardia non ha destinato risorse a interventi contro la dispersione scolastica.

In assenza di risorse pubbliche destinate all'orientamento dei giovani l'offerta dei servizi dell'Agenzia è stata implementata con un servizio di Bilancio di competenze a pagamento. Il servizio è rivolto a tutti i giovani, studenti, neo-diplomati o neo-laureati che vogliano un supporto professionale nell'individuazione del proprio percorso di formazione e/o di lavoro.

AREA LAVORO

L'Agenzia è iscritta all'Albo Regionale per operare nell'Area lavoro – iscrizione N. 0064 del 29.01.2008.

L'Agenzia ha consolidato le esperienze già avviate attraverso un lavoro in rete con le altre Agenzie pubbliche e private accreditate presenti sul territorio, in stretta relazione con il sistema della Formazione ed Istruzione, delle Imprese e delle Parti Sociali ed modo sinergico con il Settore Lavoro della Provincia di Como.

A) Interventi previsti dalla Legge 266/2005

Nell'ambito del *"Piano provinciale per lo sviluppo delle politiche attive del lavoro"* approvato dalla Commissione Paritetica con il parere favorevole delle Parti Sociali, l'Agenzia ha presentato e attivato nel 2011 Servizi previsti dai seguenti Avvisi provinciali:

- programma Disoccupati, Progetto quadro
- programma Tirocini di orientamento per l'inserimento lavorativo, Progetto quadro

Caratteristiche tecniche organizzative e contenuti

Gli Avvisi prevedono l'attivazione di servizi individuali attraverso il sistema Dotale, tale dote assegnata a ciascun partecipante, in funzione di un progetto personalizzato, permette di erogare diverse tipologie di servizi: bilancio attitudinale e di competenze, moduli brevi di Formazione, accompagnamento all'inserimento lavorativo attraverso tirocini formativi o lavorativi indennizzati (borse lavoro).

Inoltre l'Agenzia ha intenzione di partecipare a tutti gli Avvisi che dovessero essere pubblicati nell'ambito del *"Piano provinciale per lo sviluppo delle politiche attive del lavoro"* al fine di dare adeguata risposta alle numerose richieste che pervengono da parte di utenti disoccupati che necessitano di un sostegno nella riqualifica e ricollocazione professionale.

B) Dote Lavoro e Dote ammortizzatori

Nell'applicazione delle Leggi regionali n. 22 e 19 la Regione conferma il sistema Dotale come meccanismo di gestione e finanziamento dei servizi per l'accompagnamento al lavoro e la riqualificazione professionale delle persone in cerca di lavoro o in diverse situazioni di precarietà lavorativa.

L'Agenzia ha presentato in Regione Lombardia una propria offerta di attività formative e servizi di accompagnamento pubblicata sul portale regionale.

L'esaurimento delle risorse regionali in relazione alla Dote Lavoro a partire già dal mese di febbraio 2010 ha portato ad una notevole riduzione dell'attività formativa finanziata attraverso questo canale.

Si rimane in attesa della pubblicazione dei nuovi Avvisi regionali che dovrebbero consentire il finanziamento e l'attivazione dell'attività programmata, riattivando anche l'erogazione dei servizi di accompagnamento alla ricerca/inserimento lavorativo destinati a questa tipologia di utenti.

Caratteristiche tecniche organizzative e contenuti

I corsi sono già pubblicati sull'Offerta formativa regionale in attesa di essere finanziati e quindi attivati. Parallelamente alle attività formative tutti gli utenti usufruiranno di servizi di accoglienza, definizione del percorso individuale, tutoraggio e supporto nella ricerca attiva del lavoro. Ciascun utente, nella fase di assegnazione della dote, stipula con il C.F.P. il *"Piano di intervento personalizzato"*, che meglio definisce i singoli servizi concordati con l'utente.

C) Formazione continua

Progetto Legge 236/1993

Il C.F.P. ha partecipato nel 2011 come partner al progetto presentato da Enfapi Como nell'ambito dell'Avviso "Progetti Quadro Legge 236/93", progetto "Formazione per l'impresa in provincia di Como".

Il progetto ha previsto l'elaborazione di un'offerta formativa per persone occupate o in cassa integrazione presso aziende di piccole dimensioni.

In caso di emissione di nuovo Avviso pubblico regionale l'Agenzia intende confermare la propria partecipazione alla rete territoriale di soggetti che erogano attività di formazione continua.

Fondo Interprofessionale Fart Artigianato

L'Agenzia ha aderito al progetto "Nuove tendenze Settore Benessere: nuove tecniche di massaggio e nuovi rituali", presentato come ca.P.O.F.ila da IAL Lombardia per l'erogazione di attività di formazione continua nel settore Benessere e promosso in collaborazione con Confartigianato imprese Como e l'Agenzia di Formazione CIAS.

D) Servizi privati nell'ambito delle Politiche attive per il Lavoro

Il finanziamento pubblico di servizi per il lavoro è stato pesantemente ridotto a seguito del trasferimento regionale delle risorse sugli ammortizzatori in deroga. Ciò ha indotto l'Agenzia a rispondere al bisogno dell'utenza garantendo con risorse proprie i servizi minimi e sviluppando nel contempo servizi innovativi a sostegno dell'occupazione.

Nell'ambito di queste attività si segnalano in particolare:

- tirocini di inserimento lavorativo rivolti a giovani ed a disoccupati finalizzati alla riqualificazione professionale, acquisizione di nuove competenze o ad un vero e proprio inserimento. Tale attività viene realizzata anche su commessa da parte di Enti pubblici per progetti individuali specifici
- certificazione delle competenze acquisite in ambito non formale ed informale: nel 2011 il C.F.P. ha partecipato attivamente alla sperimentazione regionale e ha acquisito metodologie e strumenti per l'erogazione di questo servizio. Si prevede nel 2012 di continuare ad erogare tale servizio e la programmazione di moduli di formazione teorica finalizzati a certificare le competenze possedute dai candidati.

RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'Agenzia intende consolidare i rapporti con il sistema produttivo del territorio rappresentato da aziende, soggetti competenti in materia di lavoro oltre che da altri Enti pubblici e privati coinvolti a diverso titolo nei progetti e nei servizi erogati.

A tal proposito nell'A.F. 2010/2011 sono state stipulate in ambito territoriale n. 577 convenzioni di tirocinio formativo con aziende operanti nei diversi settori di attività del C.F.P.

Settore Benessere

Saloni e negozi di acconciatura	n. 138
Centri estetici	n. 90

Settore Ristorativo Alberghiero

Hotel e strutture ricettivo alberghiere / Ristoranti e Bar	n. 212
Pasticcerie	n. 137

Gli stage, realizzati dal secondo anno di attività in DDIF, rappresentano esperienze di particolare importanza nello sviluppo delle competenze tecnico professionali degli Alunni che, seguiti dai formatori del Centro e da tutor aziendali, durante l'attività presso le aziende possono sperimentare direttamente conoscenze e competenze acquisite nel percorso formativo presso il C.F.P..