

TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

Quadriennale

TITOLO ACQUISITO

Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e Unione Europea

CHE COSA FA

Esercita il presidio del processo di animazione, individuando le risorse, l'organizzazione operativa, con assunzione di responsabilità relative alle attività svolte da altri. Eroga servizi di promozione e accoglienza del turista, progetta i pacchetti turistici, organizza il materiale informativo e organizza/gestisce le attività sportive

SBOCCHI PROFESSIONALI

Professioni tecniche, animatori turistici e assimilati, istruttori di discipline sportive non agonistiche, allenatori e tecnici di discipline sportive agonistiche

DURATA

QUADRIENNALE, 990 ORE ANNUE

Dal lunedì al venerdì

PECULIARITÀ DELLA SEDE

Metodologia didattica Scuola impresa non simulata, il centro di formazione è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni. Pertanto gli allievi sono operativi nei laboratori già dalle prime settimane di scuola

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

*Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)

MATERIE	ORE SETTIMANALI			
	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
INFORMATICA	2	2	2	2
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
DIRITTO/ECONOMIA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
MATEMATICA/SCIENZE	3	3	3	2
IRC	1	1	1	1
CONOSCENZA AMBIENTE	2	1	1	1
INGLESE TURISTICO	2	2	2	2
COMUNICAZIONE E RELAZIONE	1	-	-	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	1	-	-	-
TECNICA TURISTICA E AMMINISTRATIVA	1	1	2	2
GEOGRAFIA TURISTICA	2	1	-	-
MARKETING	2	2	2	2
LEEGISLAZIONE TURISTICO SPORTIVA	-	-	1	1
PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE	-	1	1	1
SCIENZA E TECNICA DELL'ATTIVITÀ SPORTIVA	4	3	2	2
LABORATORIO DI ANIMAZIONE	1	2	2	2
STAGE	-	8 SETT	8 SETT	10 SETT



cfpzandelli.it/ponte



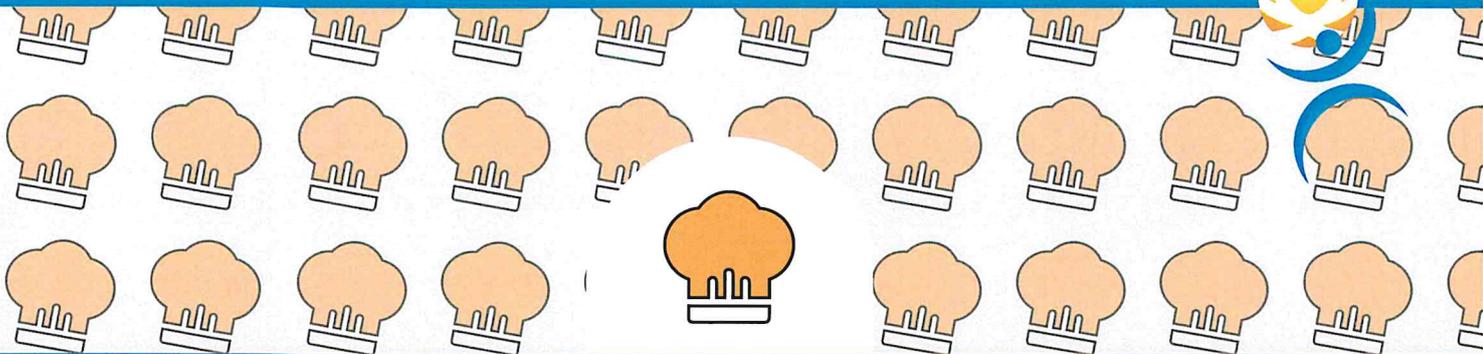
0364 91390



didattica.pontedilegno@cfpzandelli.it

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

I percorsi saranno cofinanziati a partire dalla terza annualità con risorse del FSE 2014-2020



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea

CHE COSA FA

Realizza la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, prodotti panari e dolci in base alle ricette regionali, nazionali ed internazionali, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi e ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, in mense del settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pasticci, gastronomie

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE

Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico di Cucina** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

ORE SETTIMANALI

MATERIE	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
DIRITTO/ECONOMIA	2	2	2	2
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
SCIENZE	1	1	1	-
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	1	-	-	-
MICROLINGUA INGLESE	1	1	1	2
LABORATORIO CUCINA	10	7	7	5
COMUNICAZIONE E RELAZIONE	1	-	-	-
TECNICA TURISTICA E ALBERGHIERA	1	1	1	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	1	1	2
LABORATORIO PANIFICAZ. PASTICCERIA	-	-	-	1
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
ABBINAMENTO CIBO E VINO	-	-	-	1
STAGE	-	8 SETT	8 SETT	10 SETT

PECULIARITÀ DELLA SEDE

Metodologia didattica Scuola impresa non simulata, il centro di formazione è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni. Pertanto gli allievi sono operativi nei laboratori già dalle prime settimane di scuola

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

*Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)



cfpzandelli.it/ponte



0364 91390



didattica.pontedilegno@cfpzandelli.it

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

I percorsi saranno cofinanziati a partire dalla terza annualità con risorse del FSE 2014-2020



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea

CHE COSA FA

Si occupa della preparazione giornaliera della sala, dei tavoli di servizio e del bar. Gestisce il servizio alla clientela, somministra bevande, gelati, snack e realizza prodotti di caffetteria e bevande miscelate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi, ristoranti, bar di varie categorie, in Italia e all'estero. Può essere impiegato come cameriere in strutture di tipo fieristico, in aziende di catering per cerimonie e eventi

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE

Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico dei Servizi di Sala-Bar** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

*Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)



cfpzanardelli.it/ponte



0364 91390



didattica.pontedilegno@cfpzanardelli.it

MATERIE	ORE SETTIMANALI			
	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
DIRITTO/ECONOMIA	2	2	2	2
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
SCIENZE	1	1	1	-
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	-
SICUREZZA/AMBIENTE/QUALITÀ	1	-	-	-
LABORATORIO DI SALA BAR	10	7	7	6
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	1	1	1	-
COMUNICAZIONE E RELAZIONE	1	-	-	-
LABORATORIO ABBINAMENTO CIBO VINO	-	-	-	1
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
MERCEOLOGIA, IGIENE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	1	1	2
MARKETING E PSICOLOGIA CLIENTE	-	-	-	1
MICROLINGUA INGLESE	1	1	1	2
STAGE	-	8 SETT	8 SETT	10 SETT

PECULIARITÀ DELLA SEDE

Metodologia didattica Scuola impresa non simulata, il centro di formazione è collocato in una struttura che eroga servizi di accoglienza e ristorazione per allievi e ospiti esterni. Pertanto gli allievi sono operativi nei laboratori già dalle prime settimane di scuola

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA