

FORMAZIONE PROFESSIONALE



Settore Agricoltura

Operatore agro-ambientale: indirizzo professionale produzioni agricole

CFP CNOS/FAP Salesiani Don Bosco

via G. Marconi, 14

36015 - Schio VI

Tel. 0445 52.51.51

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Il corso permetterà allo studente di applicare in maniera autonoma le tecniche di coltivazione quella tradizionale, quella in ambiente protetto e quello fuori suolo "aereoaponica" (dalla preparazione del terreno, impianto della coltura, irrigazione, concimazione, lotta alle malerbe, lotta agli insetti e raccolta). Sarà in grado di preparare il terreno e/o terriccio per la semina e/o impianto di colture erbacee, orticole, floricole ed arboree: e di eseguire le operazioni dalla semina alla raccolta, in base alle esigenze dei diversi tipi di coltura. Saprà usare le principali attrezzature agricole in funzione del terreno, del tipo di operazione, del tipo di coltura e delle condizioni climatiche. Acquisirà l'abilità di svolgere l'ordinaria manutenzione ed eseguire piccole riparazioni del parco macchine dell'azienda. Di scegliere, quantificare ed applicare concimi e prodotti di difesa (in funzione del tipo di coltura, del terreno, delle condizioni climatiche e delle produzioni previste) utilizzando quelli più rispettosi dell'ambiente, tenendo presente le tecniche di lotta guidata, integrata e biologica. Saprà effettuare la raccolta, lo stoccaggio e l'immagazzinamento dei prodotti applicando le tecniche idonee, adottando nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente. L'operatore ortoflorovivaista (denominazione equivalente: Giardiniere, coltivatore orticolo e in vivaio - Excelsior) è un lavoratore qualificato in grado di eseguire autonomamente, in modo competente, in modo competente ed entro le scadenze previste, le attività relative all'installazione e alla cura parchi pubblici e privati, di campi sportivi e campi da gioco. Opera utilizzando indicazioni generali e conoscenze dei principali tecnico-produttivi, tenendo conto delle norme e dei regolamenti in vigore in materia di sicurezza e di protezione.

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, educazione alla comunicazione non verbale, fondamenti storico-giuridico economici, etica del lavoro, matematica, scienze integrate, fisica, informatica applicata, botanica, ambiente, meteorologia ed ecologia, chimica del suolo, microbiologia e fitopatologia, laboratorio, sicurezza e antinfortunistica, risorse personali e accompagnamento al lavoro, stage aziendale.

Settore Alberghiero

Operatore alla ristorazione: indirizzo professionale commis di cucina

EnAIP Veneto - Bassano
Via Passarin, 16
36061 - Bassano Del Grappa VI
Tel. 0424 227030
Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

EnAIP Veneto - Vicenza
Via Napoli n°11
36100 - Vicenza
Tel. 0444 541905
Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'operatore della ristorazione: indirizzo professionale commis di cucina si occupa della preparazione dei pasti secondo l'indicazione dello chef. Produce piatti (antipasti, primi, salse, secondi, dolci) secondo qualità e quantità prescritte e secondo le specifiche esigenze dei menù. Si inserisce in strutture ricettive di vario genere (albergo, ristorante, centri di produzione pasti) relazionandosi con gli operatori del comparto.

Competenze relative alla formazione culturale di base in esito al percorso formativo triennale

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa
2. Leggere per comprendere ed interpretare
3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità
4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera (riferimento livello a2 del framework europeo)
5. Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es. Fotografia, cinema, web e in generale ipertesti, teatro, musica ecc)
6. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ECDL start)
7. Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva
8. Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati
9. Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze.
10. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema
11. Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
12. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza
13. Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro
14. Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza

Competenze tecnico professionali in esito al percorso formativo triennale

- 1 predisporre l'area di lavoro e le attrezzature
 - a sanificare piani di lavoro e attrezzature secondo procedure HACCP
 - b organizzare posto di lavoro
 - c utilizzare strumenti e attrezzature per pulitura e la preparazione degli alimenti
 - d attuare programmi tutela del lavoratore e dell'ambiente
- 2 strutturare semplici proposte gastronomiche nel rispetto delle quantità, qualità e costo richiesti
 - a scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni
 - b scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di piatti
 - c controllare la qualità e lo stato di conservazione degli alimenti.
- 3 realizzare menù completi
 - a applicare tecniche di preparazione di piatti
 - b definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici



- c preparare i più comuni piatti internazionali, nazionali, regionali utilizzando diversi metodi di cottura
 - d preparare dolci e dessert caldi, freddi e gelati.
 - e preparare, approntare e presentare piatti per buffet e banchetti.
- 4 controllare le scorte
- a selezionare e prelevare gli ingredienti ed i semilavorati nella quantità e qualità prevista
 - b segnalare necessità approvvigionamenti
 - c mantenere puliti ed ordinati conservazione e stoccaggio
 - d stoccare materie prime
- 5 predisporre ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi
- a adottare stili e tecniche allestimento e riassetto sala
 - b eseguire mise en place
 - c effettuare servizio in sala prima colazione e coffee-break
 - d scegliere le modalità servizio appropriate alla struttura.
 - e stendere comande e ordini
 - f stendere resoconti
 - g recepire indicazioni menù
- 6 gestire l'accoglienza ed il congedo del cliente
- a fornire informazioni relativamente menù vini spumanti
 - b comunicare in lingue straniere
 - c condurre con i clienti un colloquio
- 7 adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, igiene e salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie principali

Area dei linguaggi Lingua italiana Lingua straniera: inglese Area storico socio economica Storia/ Storia economia e diritto Area scientifica Matematica Scienze integrate ed applicazioni di scienze dell'alimentazione per il comparto alimentazione ristorazione Fondamenti scientifici della professionalità ed applicazioni di scienze dell'alimentazione per il comparto alimentazione ristorazione Area tecnologica Informatica Educazione alle attività motorie Formazione professionale Area tecnica Igiene Tecnologia per il comparto della ristorazione Comunicazione professionale in lingua tedesca Area operativa Laboratorio di sala e bar Laboratorio di cucina e servizio di dispensa e magazzino Laboratorio di Banqueting e Catering Accoglienza Orientamento Sicurezza sul lavoro Stage 120 ore secondo anno 160 ore terzo anno.

Cooperativa DIEFFE Scarl - C.F.P. Turistico Alberghiero

Via Turati, 19

36045 - LONIGO

Tel. 041/936042

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

La qualifica di commis di cucina prepara l'allievo a lavorare in autonomia sapendo realizzare prelibate pietanze regionali, nazionali ed internazionali. In particolare interviene nella predisposizione e nel controllo delle materie prime, dei semi-lavorati e delle attrezzature necessarie per l'esecuzione delle diverse pietanze; si prende cura della conservazione delle merci in dotazione e si occupa della manutenzione ordinaria e dell'igiene degli strumenti e delle attrezzature; collabora in equipe con i colleghi della sala. Avrà una buona cultura di base che gli permetterà di illustrare anche ad un cliente straniero le pietanze preparate. Conoscerà i principali disturbi alimentari e saprà destreggiarsi nell'affronto di un contratto di lavoro.

Materie Principali

Il curriculum formativo comprende un'area di competenze di base e un'area di competenze tecnico-professionali. La prima include i moduli di lingua italiana, storia geografia ed educazione civica, matematica, laboratorio di informatica, lingua inglese, scienze dell'alimentazione, etica. La seconda include per il primo anno e secondo anno i moduli di laboratorio di cucina, laboratorio di sala, laboratorio di caffetteria, laboratorio di ricevimento, seconda lingua straniera (tedesco), sicurezza sul lavoro, diritto ed economia.

Al terzo anno si aggiunge il modulo di accompagnamento al lavoro.

All'interno del secondo e terzo anno verrà svolto uno stage aziendale presso le migliori strutture ricettive del territorio.

C.F.P. Engim - Tonezza

Viale degli Alpini, 26

36040 - Tonezza del Cimone

Tel. 0445.749266

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

Commis di cucina: deve possedere una buona conoscenza della cucina, dei suoi settori e reparti, delle attrezzature e l'impiego dei vari tipi di merce, dell'arte culinaria e dei principali piatti locali, regionali e nazionali. Deve possedere discreta cultura generale, capacità organizzative, buona conoscenza dell'igiene alimentare, della contabilità e una discreta familiarità con la fraseologia e la terminologia di una lingua straniera. Commis di sala: l'addetto a tale servizio dovrà avere una conoscenza particolare della sala e del bar, delle attrezzature e relativo impiego, nonché capacità di svolgere un lavoro di équipe che operi in modo coordinato e interdipendente, capace di svolgere un servizio di "ospitalità creativa"; sa predisporre il servizio in relazione alla lista del giorno, e il suo svolgimento secondo le regole fissate dalla categoria dell'esercizio. Deve avere discreta cultura generale, deve avere buone nozioni merceologiche, e una buona conoscenza delle bevande in generale e dei liquori, deve sapere elementi di contabilità, infine avrà una discreta familiarità con la fraseologia e terminologia di due lingue straniere aggiornamente diffuse. N.B. L'allievo dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria previsto dal D.P.R. 26.3.1980 n. 27

Competenze da acquisire in uscita del percorso:

1. controllare e gestire le materie prime e gli ingredienti utilizzati per le preparazioni
2. programmare e controllare le scorte, gestire il magazzino avendo cura dello stoccaggio e conservazione
3. organizzare le fasi di lavoro: impastare e cuocere
4. manipolare e trasformare, a prodotto finito, la materia prima utilizzata nelle preparazioni nel rispetto delle normative igieniche del settore (HACCP)
5. utilizzare macchine e attrezzature del comparto pasticceria
6. preparare elaborati dolci, salati e gelati
7. rifinire e decorare gli elaborati
8. riassetare locali e strumenti
9. rapportarsi con il personale del comparto, in relazione ai diversi livelli di responsabilità

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, etica, geografia, diritto ed economia, economia aziendale, tecnica alberghiera, scienza degli alimenti, laboratorio di cucina, laboratorio di sala e bar, sicurezza, stage.

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 34

Il commis di cucina è una figura professionale che, in possesso delle dovute competenze sia oggettive che soggettive, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello il servizio venga effettuato. Realizza, in tal senso, il menù in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela, allo stile dell'azienda, ai criteri di costo prefissati ed alla situazione del magazzino. Effettua opportune verifiche merceologiche sugli alimenti di partenza e garantisce la qualità dei cibi attraverso corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione degli stessi. In particolari condizioni ambientali, programma e gestisce le scorte e gli approvvigionamenti delle materie prime da elaborare, anche in rapporto alle tipologie del servizio reso e alla casistica dell'utenza stessa. Possiede doti di manualità, fantasia, gusto estetico e creatività, nonché capacità degustativa su cibi e bevande. Svolge, in modo maggiore o minore, compiti di carattere tecnico esecutivo e lavora, generalmente, come dipendente di un esercizio ristorativo commerciale o in strutture alberghiere. Nel primo e nel secondo anno le due qualifiche (Commis di sala e Commis di cucina) sono polivalenti. Nel terzo anno vi è l'indirizzo definitivo di qualifica.

Materie principali

Italiano, Lingue straniere (Inglese e Tedesco), Matematica e Amministrazione Alberghiera, Scienza degli alimenti, Informatica, Laboratorio di cucina, Laboratorio sala e bar, Laboratorio pasticceria, Sicurezza sul lavoro, Stage aziendale (secondo e terzo anno).

Operatore alla ristorazione: indirizzo professionale commis di sala e bar**Cooperativa DIEFFE Scarl - C.F.P. Turistico Alberghiero**

Via Turati, 19

36045 - Lonigo

Tel. 041/936042

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Il Commis di sala e bar si occupa della preparazione ed organizzazione della sala e del bar, su indicazione del responsabile del reparto svolge i diversi tipi di servizio in base al menù e alle prenotazioni. Effettua il servizio bar, di caffetteria e di banqueting e provvede al riordino e alla tenuta degli ambienti. Potrà lavorare in strutture ricettive di vario genere e dimensione (albergo, ristorante, bar, agriturismo), rispondendo direttamente al responsabile e collaborando in équipe con i colleghi della cucina. Avrà una buona cultura di base che gli permetterà di illustrare anche ad un cliente straniero le pietanze preparate abbinando il giusto vino. Conoscerà i principali disturbi alimentari e saprà destreggiarsi nell'affronto di un contratto di lavoro.

Materie Principali

Il curriculum formativo comprende un'area di competenze di base e un'area di competenze tecnico-professionali. La prima include i moduli di lingua italiana, storia geografia ed educazione civica, matematica, laboratorio di informatica, lingua inglese, scienze dell'alimentazione, etica. La seconda include per il primo anno e secondo anno i moduli di laboratorio di cucina, laboratorio di sala, laboratorio di caffetteria, laboratorio di ricevimento, seconda lingua straniera (tedesco), sicurezza sul lavoro, diritto ed economia.

Al terzo anno si aggiungono i moduli di elementi di enologia, abbinamento cibo vino e di accompagnamento al lavoro. Durante il secondo e il terzo anno verrà svolto uno stage aziendale presso le migliori strutture ricettive del territorio

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444 933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 34

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della ristorazione. Esegue le fasi di distribuzione dei pasti in sala ristorante all'interno di imprese ristorative commerciali (ristoranti, pizzerie, tavole calde). Cura e controlla la pulizia della sala e l'accoglienza del cliente. Esegue allestimenti di piatti freddi da banco buffet. Cura l'operazioni del conto del cliente e la riscossione. Ottimizza i flussi di entrata e uscita delle ordinazioni nella cucina. Nel primo e nel secondo anno le due qualifiche (Commis di sala e Commis di cucina) sono polivalenti. Nel terzo anno vi è l'indirizzo definitivo di qualifica.

Materie Principali

Lingua Italiana, Lingue straniere (Inglese e Tedesco), Matematica e Amministrazione Alberghiera, Informatica, Scienze degli alimenti, Laboratorio cucina, Laboratorio sala e bar, Laboratorio pasticceria, Sicurezza sul lavoro, Stage aziendale (secondo e terzo anno).

Operatore alla ristorazione: indirizzo professionale pasticceria**C.F.P. ENGIM**

Viale degli Alpini, 26

36040 - Tonezza del Cimone

Tel. 0445.749266

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

Il panificatore-pasticcere da forno deve sapersi coordinare nel lavoro e conoscere nel senso generale i vari servizi all'interno del laboratorio. Deve possedere capacità critica e senso delle relazioni umane, deve avere discreta cultura di carattere generale con particolare riguardo a quanto abbia attinenza anche indiretta con la professione, con le problematiche del mondo del lavoro e della legislazione sociale. Si richiede infine una capacità di adattamento facile ed immediata al continuo evolversi delle tecniche di lavorazione del settore. Il pasticcere deve conoscere in senso generale le materie prime ed i vari modi di trattamento e collocazione delle stesse, onde poter coordinare le caratteristiche con buon gusto, nell'aspetto e nei vari settori. Deve possedere inoltre fantasia e pratica nella decorazione e presentazione del dolce. Il gelatiere deve conoscere le materie prime per la produzione dei gelati, nonché le tecniche di lavorazione e di presentazione del prodotto. Deve possedere cognizioni sulla tecnica del freddo, sulle normative sanitarie ed igieniche e sulla scienza dell'alimentazione e della dietologia.

Competenze da acquisire in uscita del percorso:

1. controllare e gestire le materie prime e gli ingredienti utilizzati per le preparazioni
2. programmare e controllare le scorte, gestire il magazzino avendo cura dello stoccaggio e conservazione
3. organizzare le fasi di lavoro: impastare e cuocere
4. manipolare e trasformare, a prodotto finito, la materia prima utilizzata nelle preparazioni nel rispetto delle normative igieniche del settore (HACCP)
5. utilizzare macchine e attrezzature del comparto pasticceria
6. preparare elaborati dolci, salati e gelati
7. rifinire e decorare gli elaborati
8. riassetare locali e strumenti
9. rapportarsi con il personale del comparto, in relazione ai diversi livelli di responsabilità

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, etica, geografia, diritto ed economia, economia aziendale, tecnica alberghiera, scienza degli alimenti, laboratorio di pasticceria e gelateria, laboratorio di panetteria e pizzeria, sicurezza, stage.

Settore Commercio e Servizi

Operatore amministrativo segretariale: indirizzo professionale segreteria

C.F.P. PROVINCIALE GIOVANNI FONTANA

Piazza G. Fontana, 1

36072 - Chiampo

Tel. 0444 623101

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'operatore amministrativo segretariale ha le competenze necessarie per espletare il lavoro d'ufficio quale: archiviazione documenti, gestione della corrispondenza di varia natura, compilazione di documenti contabili, redazione di scritture contabili, realizzazione di testi, prospetti, tabelle anche mediante l'utilizzo di programmi di office automation e gestionali.

Materie Principali

Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze integrate, Informatica, Elaborazione Dati, Organizzazione Aziendale, Trattamento Testi.

Operatore comunicazione multimediale audiovisiva

Ente di Formazione I.RI.GEM. Soc. Coop.

Via Schallstadt, 55

36027 - Rosà

Tel. 0424 85573 - 800 331644

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

E' una figura professionale innovativa nell'area della comunicazione multimediale audiovisiva. La polivalenza e la flessibilità di tale operatore gli permettono di operare con competenza e ad ampio raggio con diverse forme di comunicazione visiva e audiovisiva e in diversi comparti della comunicazione multimediale-audiovisiva: grafica pubblicitaria, televisione, realizzazione di cd rom, siti internet, produzione di filmati, realizzazione cinematografica. L'intervento formativo è mirato a preparare una figura professionale completa per ciò che riguarda il campo della grafica multimediale. Tale operatore unisce, infatti, le competenze proprie del mondo della grafica a computer e degli effetti speciali (creazione ed elaborazione di immagini su supporto informatico, eventualmente predisponendone un'ideale presentazione ed avendo la capacità di inserirle all'interno di un filmato) a quelle della realizzazione di filmati e quindi della ripresa (messa a punto e manovra di una telecamera) e del montaggio audio-video (operazioni sul materiale registrato allo scopo di ottenere la continuità narrativa delle immagini e, conseguentemente, la versione completa e definitiva del prodotto); sa muoversi all'interno di una struttura di comunicazione sia per ciò che riguarda la realizzazione di un progetto grafico, che di un filmato, che di una produzione audiovisiva anche con finalità televisive. Tale operatore trova impiego in diversi comparti della comunicazione multimediale-audiovisiva: dalla grafica pubblicitaria alla televisione, dalla realizzazione di cd rom ai siti internet, dalla produzione di filmati alla realizzazione cinematografica, anche come libero professionista

Materie Principali

Macroarea tecnico-professionale: comunicazione e progettazione visiva ed audiovisiva, visual design, la strategia creativa e la corporate identity, grafica multimediale, animazione 3D, ripresa e montaggio

Macroarea culturale: accoglienza, lingua italiana e comunicazione, lingua inglese, storia-diritto-economia, matematica, informatica di base, internet e società dell'informazione-comunicazione telematica, scienze integrate (elettrotecnica-elettronica-illuminotecnica-acustica), sicurezza, accompagnamento al lavoro (al terzo anno). Stage al secondo e al terzo anno.

Operatore del punto vendita

EnAIP Veneto - Vicenza

Via Napoli n°11
36100 - Vicenza
Tel. 0444 541905

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

EnAIP Veneto - Bassano

Via Passarin, 16
36061 - Bassano Del Grappa
Tel. 0424/227030

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Profilo professionale

L'operatore del punto vendita è una figura professionale in grado di gestire il rapporto di vendita con il cliente e l'allestimento degli spazi di vendita. Ha la funzione di accogliere, informare, assistere e accompagnare il cliente, fino alla consegna del prodotto utilizza procedure e tecnologie automatizzate per la registrazione delle operazioni contabili e del magazzino (PC e sw gestionali) e per l'effettuazione delle operazioni di cassa (POS, carte di credito, scanner per codici a barre. Registratore di cassa.) I possibili contesti lavorativi sono le piccole imprese commerciali o le catene della grande distribuzione organizzata.

Competenze relative alla formazione culturale di base in esito al percorso formativo triennale

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa
2. Leggere per comprendere ed interpretare
3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità
4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera (riferimento livello a2 del framework europeo)
5. Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es. Fotografia, cinema, web e in generale ipertesti, teatro, musica ecc)
6. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ecdl start)
7. Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva
8. Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati
9. Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema
10. Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
11. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza
12. Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro
13. Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza

Competenze tecnico professionali in esito al percorso formativo triennale

- 1 assistere il cliente
 - a rilevare le esigenze del cliente
 - b informare la clientela
 - c concludere la vendita
- 2 gestire le relazioni interne/esterne
 - a gestire corrispondenza cartacea
 - b gestire la comunicazione telefonica
 - c gestire la corrispondenza elettronica
 - d elaborare documenti, relazioni e presentazioni
- 3 gestire il punto vendita
 - a predisporre gli spazi espositivi sulla base delle specifiche assegnate
 - b applicare un piano di marketing
 - c effettuare ordinativi
 - d organizzare il banco, il punto vendita e la cassa



- 4 gestire incassi e pagamenti
 - a gestire pagamenti
 - b utilizzare finanziamento
 - c utilizzare l'home banking
- 5 gestire documenti contabili
 - a predisporre la documentazione amministrativa e contabile
 - b effettuare tenuta contabilità
 - c stampare i registri contabili
 - d predisporre i modelli pagamenti e obblighi fiscali
- 6 gestire il post-vendita
 - a descrivere utilizzo prodotto/servizio
 - b accogliere reclamo
 - c gestire ripristino conformità del prodotto
- 7 adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, igiene e salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

Area dei linguaggi Lingua italiana Lingua straniera: inglese Area storico socio economica Storia/ Storia economia e diritto Area scientifica Matematica Scienze integrate ed applicazioni di merceologia per il comparto commercio e servizi Fondamenti scientifici della professionalità ed applicazioni di geografia per il comparto commercio e servizi Area tecnologica Informatica Educazione alle attività motorie Formazione professionale Area tecnica Tecniche di front-office Legislazione ed organizzazione aziendale e del lavoro Psicologia del consumatore Comunicazione professionale in lingua tedesca Igiene professionale Area operativa Tecnica commerciale e contabilità generale con applicazioni informatiche Corrispondenza commerciale con paesi esteri con applicazioni informatiche Produzione della documentazione aziendale Laboratorio di vetrinistica e packaging Telemarketing Laboratorio di tecnologie per il commercio Accoglienza Orientamento e Accompagnamento al lavoro Sicurezza sul lavoro Stage 120 ore secondo anno 160 ore terzo anno

CFP CNOS/FAP Salesiani Don Bosco

Via G. Marconi, 14

36015 - Schio

Tel. 0445 52.51.51

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'operatore del punto vendita è una figura professionale che opera in distribuzione commerciale, piccole aziende del terziario avanzato che erogano servizi specifici. Comprendendo e rispettando le caratteristiche psicologiche e le esigenze del cliente, propone l'acquisto più idoneo, assumendo comportamenti orientati alla soddisfazione del cliente, utilizzando le strategie più opportune derivanti dalle conoscenze di marketing, degli aspetti qualitativi e di prezzi. Applica le procedure di stoccaggio, registrazioni delle merci in entrata ed uscita, di gestione delle scorte sulla base della conoscenza delle procedure di lavoro. Presenta al cliente il conto e utilizza i nuovi mezzi di pagamento. Riconosce la disposizione degli spazi predisposti e si preoccupa di curarne l'assetto. Per quanto richiesto dalla concreta realtà dell'esercizio commerciale in cui opera, egli conosce e applica le tecniche e le strategie dell'e-commerce. E' in grado di inserirsi con sicurezza nel campo della tecnica amministrativo/aziendale di una attività commerciale, gestendola anche con l'utilizzo di strumenti informatici. Sa definire e risolvere problemi contabili specifici dell'attività del punto vendita o ad esso collegati; coopera ed interagisce

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, educazione alla comunicazione non verbale, fondamenti storico-giuridico economici, etica del lavoro, matematica, scienze integrate, fisica, informatica, tecnica commerciale, economia aziendale, organizzazione aziendale, merceologia, tecniche di vendita, sicurezza ed antinfortunistica, risorse personali e accompagnamento al lavoro, stage aziendale 2° e 3° anno.

**Casa di carità Arti e Mestieri**

Viale dei Martiri, 78

36061 - Bassano Del Grappa

Tel. 0424/523216 - 0424/526029

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

L'obiettivo del corso è la preparazione di una figura professionale in grado di:

- condurre con successo transazioni di vendita/acquisto di beni e servizi;
- conoscere e utilizzare tecniche espositive per allestire vetrine e spazi interni;
- conoscere le caratteristiche del prodotto e comprendere le esigenze del cliente;
- utilizzare le nuove tecnologie per la gestione del punto vendita (lettori codici a barre, registratori di cassa, POS, software per la gestione del punto vendita, office automation, internet);
- conoscere e applicare le strategie di marketing, fidelizzazione della clientela;
- conoscere e svolgere compiti operativi di tipo amministrativo contabile.

Materie Principali

Italiano, Inglese, Matematica, Diritto ed economia, Marketing, Tecniche di vendita, Pratica d'ufficio, Organizzazione aziendale, Informatica – Internet, Vetrinistica e visual merchandising, Grafica 3D, Packaging, Merceologia, Storia della moda, Sicurezza, Orientamento, Accompagnamento al lavoro, Stage

ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII

Contra' Vittorio Veneto, 1

36100 - Vicenza

Tel. 0444 322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

L'operatore del punto vendita è una figura professionale in grado di gestire il rapporto di vendita con il cliente e l'allestimento degli spazi di vendita. Ha la funzione di accogliere, informare, assistere e accompagnare il cliente, fino alla consegna del prodotto. Utilizza procedure e tecnologie automatizzate per la registrazione delle operazioni contabili e del magazzino (PC e SW gestionali) e per l'effettuazione delle operazioni di cassa (POS, carte di credito, scanner per codici a barre. Registratore di cassa.) I possibili contesti lavorativi sono le piccole imprese commerciali o le catene della grande distribuzione organizzata.

Materie Principali

Lingua italiana, inglese, cultura etica, diritto ed economia, marketing, scienze, matematica, informatica applicata, igiene e sicurezza, merceologia, tecniche di vendita, tecnica commerciale, pubblicità e vetrinistica, accompagnamento al lavoro, stage aziendale.

ENGIM VENETO C.F.P. PATRONATO SAN GAETANO

Via S. M. Maddalena,90

36016 - Thiene

Tel. 0445-361141

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'operatore del punto vendita è una figura professionale in grado di gestire il rapporto di vendita con il cliente e l'allestimento degli spazi di vendita. Ha la funzione di accogliere, informare, assistere e accompagnare il cliente, fino alla consegna del prodotto. Utilizza procedure e tecnologie automatizzate per la registrazione delle operazioni contabili e del magazzino (PC e SW gestionali) e per l'effettuazione delle operazioni di cassa (POS, carte di credito, scanner per codici a barre. Registratore di cassa.) I possibili contesti lavorativi sono le piccole imprese commerciali o le catene della grande distribuzione organizzata.

Competenze tecnico professionali

- accogliere il cliente e cercare di coglierne le esigenze anche inesprese;
- illustrare le caratteristiche del prodotto anche in lingua straniera;
- proporre l'acquisto più idoneo, assumendo comportamenti orientati alla soddisfazione del cliente e utilizzando le strategie più opportune derivanti dalle conoscenze di marketing;
- gestire situazioni problematiche legate a reclami da parte del cliente, a furti e taccheggi;
- ricevere, controllare e registrare la merce in arrivo dai fornitori e controllare i relativi documenti;
- provvedere, su indicazione, all'esposizione dei prodotti nel punto vendita e alla relativa prezzoatura;
- allestire una vetrina tenendo conto della stagionalità e di eventi particolari;
- misurare e confezionare i prodotti (packaging) in base alle tipologie, alle esigenze del punto vendita e del cliente;



- promuovere, su indicazione, l'attività del punto vendita o la vendita di specifici prodotti utilizzando le strategie più opportune derivanti dalle conoscenze di marketing, anche mediante l'utilizzo degli strumenti informatici;
- redigere/controllare semplici documenti inerenti la gestione amministrativa del punto vendita e del magazzino;
- produrre ed effettuare le registrazioni contabili obbligatorie (fatture, ricevute, magazzino...) anche mediante l'utilizzo di SW applicativi;
- adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, igiene e salvaguardia della salute e

Materie Principali

lingua italiana, cultura etica, storia e società, lingua inglese, diritto ed economia, matematica, scienze, informatica e internet, educazione fisica, accompagnamento al lavoro, sicurezza sul lavoro, igiene e merceologia, tecniche di vendita, tecnica commerciale, laboratorio di vetrinistica, stage.

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ - C.F.P.

Via Giovanni XXIII, 2

36070 – TRISSINO

Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore vendite è una figura professionale in grado di gestire il rapporto di vendita con il cliente e l'allestimento degli spazi di vendita. Ha la funzione di accogliere, informare, assistere e accompagnare il cliente, fino alla consegna del prodotto. Utilizza procedure e tecnologie automatizzate per la registrazione delle operazioni contabili e del magazzino (PC e SW gestionali) e per l'effettuazione delle operazioni di cassa (POS, carte di credito, scanner per codici a barre. Registratore di cassa). I possibili contesti lavorativi sono le piccole imprese commerciali o le catene della grande distribuzione organizzata.

Materie Principali

Materie trasversali del triennio: Lingua italiana, Cultura etica, Storia ed educazione alla cittadinanza, Lingua inglese, Economia e diritto, Matematica, Fondamenti scientifici della professionalità, Informatica e internet, Accompagnamento al lavoro, Sicurezza sul lavoro. Materie professionalizzanti terzo anno: Merceologia, Tecniche di vendita e marketing, Laboratorio layout e packaging, Contabilità, stage.

Settore Industria e Artigianato

Installatore e manutentore di impianti elettrici

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'installatore manutentore di impianti elettrici civili ed industriali esegue l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti elettrici ed elettronici sia negli edifici civili che industriali. Il suo lavoro si svolge normalmente in ambienti ad uso abitativo/servizi e/o in aziende. Padroneggia le tecniche di automazione elettrica utilizzando il PLC.

Materie Principali

Italiano, Inglese, Matematica e Informatica, Scienze, Diritto ed economia, Disegno elettrico, Tecnologia elettrica, Misure elettriche, PLC, Esercitazioni pratiche elettriche, Sicurezza sul lavoro, Normativa elettrica, Stage aziendale (secondo e terzo anno).

Installatore e manutentore di impianti elettrici: indirizzo professionale impianti elettrici di automazione

ENGIM VENETO C.F.P. PATRONATO SAN GAETANO

Via S. M. Maddalena, 90

36016 - Thiene

Tel. 0445-361141

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'installatore e manutentore di impianti elettrici esegue l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti elettrici, elettronici e pneumatici per l'automazione. Il suo lavoro si svolge normalmente, in strutture industriali e/o in aziende del settore terziario e di servizi.

Competenze tecnico professionali:

1. ricavare dagli schemi elettrici, elettronici e pneumatici le informazioni necessarie all'esecuzione del lavoro;
2. scegliere la tecnologia più idonea per la realizzazione di impianti di automazione sia nel campo della produzione industriale che dell'erogazione di servizi;
3. scegliere e organizzare i componenti e le attrezzature necessarie all'esecuzione dell'intervento;
4. effettuare lavorazioni meccaniche a supporto della realizzazione dell'impianto;
5. effettuare l'installazione di controllori di processo, come PLC, e programmazione di automatismi;
6. effettuare l'installazione e la regolazione di impianti con attuatori elettrici, elettronici e pneumatici sia nel campo della produzione industriale che dell'erogazione di servizi;
7. verificare la funzionalità dell'impianto, predisponendo la documentazione di supporto;
8. individuare la causa delle anomalie e ripristinare il corretto funzionamento dell'impianto o circuito;
9. collaborare alla effettuazione delle prove stabilite dalle norme vigenti e alla stesura della dichiarazione di conformità;
10. adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità e salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

lingua italiana, cultura etica, lingua inglese, storia e società, diritto ed economia, matematica, scienze, informatica e internet, educazione fisica, accompagnamento al lavoro, sicurezza sul lavoro, elettrotecnica, elettronica, pneumatica e automazione, disegno/CAD elettrico, laboratorio meccanico, laboratorio elettrico, stage

ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII

Contra' Vittorio Veneto, 1

36100 - Vicenza

Tel. 0444/322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

Con questo intervento si intende facilitare ai partecipanti l'accesso al mondo del lavoro e rispondere alle richieste delle imprese operanti nel settore secondario della mecatronica, ubicate nel territorio di riferimento, che chiedono alla struttura formativa, addetti alla produzione capaci di gestire e programmare macchine, sistemi e impianti automatizzati (pneumatici, oleoidraulici, elettrici ed elettronici) necessari alla produzione di oggetti rispondenti a specifici requisiti qualitativi mediante la produzione gestita da PLC, nonché di effettuare autonomamente controlli di qualità e di processo nel rispetto delle normative di sicurezza vigenti.

1. Produrre elaborati tecnici
 - a. Ricavare dagli schemi elettrici, elettronici e pneumatici tutte le informazioni necessarie per l'esecuzione del lavoro
 - b. Realizzare, leggere e interpretare schemi elettrici e compilare la modulistica tecnica riferita agli impianti, anche con l'ausilio di strumenti informatici CAD
2. Utilizzare attrezzature e strumenti
 - a. Scegliere la tecnologia più idonea per la realizzazione di impianti di distribuzione e di segnali sia nel campo civile che industriale
 - b. Scegliere e organizzare i componenti e le attrezzature necessarie all'esecuzione dell'intervento
3. Realizzare gli impianti
 - a. Effettuare lavorazioni meccaniche e saldature a supporto della realizzazione dell'impianto
 - b. Effettuare l'esecuzione di impianti elettrici e pneumatici per la distribuzione di energia e di segnali in ambienti ad uso abitativo/servizi e industriale
 - c. Effettuare l'esecuzione di impianti elettronici per l'automazione industriale
 - d. Realizzare impianti di controllo e automazione industriale con PLC
 - e. Effettuare l'installazione, la regolazione e la manutenzione di impianti di home automation
4. Eseguire messa a punto impianti
 - a. Effettuare il dimensionamento dell'impianto
 - b. Collaborare all'effettuazione delle prove stabilite dalle norme vigenti e alla stesura della dichiarazione di conformità
5. Effettuare il collaudo
 - a. Verificare la funzionalità dell'impianto, utilizzando gli strumenti di misura e predisponendo la documentazione di supporto
6. Eseguire manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti
 - a. Individuare la causa delle anomalie e ripristinare il corretto funzionamento dell'impianto o circuito
7. Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente.
 - a. Adottare nei processi di lavoro comportamenti conformi alle norme di sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia della salute e dell'ambiente

Materie principali

Lingua italiana, lingua inglese, etica, diritto ed economia, storia, matematica, scienze integrate, fisica, CAD elettrico, automazione PLC, laboratorio elettrico, laboratorio elettronico, educazione fisica, sicurezza sul lavoro, stage aziendale

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTU' - C.F.P.

Via Giovanni XXIII, 2

36070 - Trissino

Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore all'installazione e manutenzione di impianti elettrici di automazione esegue l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti elettrici, elettronici e pneumatici per l'automazione. Il suo lavoro si svolge normalmente in strutture industriali e/o in aziende del settore terziario e di servizi.

Materie Principali

Materie trasversali del triennio: Lingua italiana, Cultura etica, Storia ed educazione alla cittadinanza, Lingua inglese, Economia e diritto, Matematica, Fondamenti scientifici della professionalità, Informatica e internet, Accompagnamento al lavoro, Sicurezza sul lavoro. Materie professionalizzanti terzo anno: Laboratorio elettronico, Laboratorio impianti elettromeccanici, Laboratorio automazione e PLC, Laboratori impianti industriali e domotica, Informatica industriale, Elettronica, Stage.

Installatore e manutentore di impianti elettrici: indirizzo professionale civili e industriali

CFP CNOS/FAP Salesiani Don Bosco

via G. Marconi, 14

36015 - Schio

Tel. 0445 52.51.51

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'Installatore Manutentore di impianti civili ed industriali: è una figura professionale con un medio grado di polifunzionalità, effettua l'installazione e manutenzione di impianti elettrici civili ed industriali di illuminazione, di segnalazione, di distribuzione dell'energia elettrica e dei segnali, di comunicazioni via cavo e di quadri di distribuzione e di automazione e di generatori industriali (rispetto alle figure mirate previste per i percorsi sperimentali iniziati nell'a.f. 2002-2003 confluiscono in questa figura i profili: Operatore impianti elettrici civili, Operatore impianti elettrici industriali). L'installatore manutentore di impianti civili e industriali è una figura professionale in grado di effettuare una varietà di compiti. Esegue l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti elettrici, elettronici e di automazione per la distribuzione di energia e di segnali sia negli edifici civili che industriali; trova impiego come lavoratore dipendente di piccole-medie imprese o presso artigiani che operano nel settore dell'impiantistica elettrica nelle abitazioni, nelle attività commerciali, negli ambienti industriali, ecc. Nel settore dell'installazione / manutenzione di impianti per la gestione e il controllo degli accessi: apricancelli, automatismi in genere; nel settore della gestione intelligente della sicurezza degli edifici (antintrusione, risparmio energetico, rilevazione incendi); nel settore della ricezione e distribuzione commerciale degli articoli elettrici.

1. Lettura e interpretazione di disegni elettrici, topografici, funzionali.
2. Dimensionamento dei cavi, scelta e verifica della funzionalità dei dispositivi di comando, di comando, di protezione e dei componenti elettrici.
3. Uso corretto della terminologia tecnica.
4. Collaborazione nella verifica degli impianti elettrici, nella regolazione degli apparecchi e nella fase di collaudo.
5. Esecuzione dell'installazione degli impianti elettrici, delle verifiche, della ricerca di eventuali anomalie e loro riparazione e della manutenzione dei seguenti impianti elettrici: appartamento, servizi generali, impianti elettrici industriali, sistemi di sicurezza, di comunicazione, di risparmio di energia e di movimentazione.
6. Analisi della documentazione tecnica, di capitolati e delle specifiche del committente.
7. Misura dei parametri elettrici caratteristici, della resistenza di terra, di isolamento, ecc. degli impianti elettrici.
8. Cablaggio e messa in opera dei quadri elettrici per uso civile e industriale.
9. Utilizzo di software per effettuare preventivi, bolle di consegna, fatture.
10. Conoscenza della struttura, del funzionamento e degli elementi di collegamento delle macchine elettriche rotanti e statiche.
11. Effettuare l'installazione, la regolazione e la manutenzione di impianti di home automation.
12. Effettuare semplici lavorazioni meccaniche a supporto della realizzazione dell'impianto.
13. Conoscenza dei componenti elettronici, realizzazione dei circuiti fondamentali e uso degli strumenti di misura.

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, educazione alla comunicazione non verbale, fondamenti storico-giuridico economici, etica del lavoro, matematica, scienze integrate, fisica, informatica applicata, elettrotecnica e fisicotecnologia e disegno, laboratorio elettrico, risorse personali e accompagnamento al lavoro, sicurezza e antinfortunistica, stage aziendale 2^a e 3^a anno.

ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII
Contra' Vittorio Veneto, 1
36100 - Vicenza
Tel. 0444/322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

La figura professionale dell'"Installatore e manutentore di impianti elettrici" è in grado di eseguire l'installazione, il collaudo e la manutenzione di impianti elettrici, elettronici e pneumatici per la distribuzione di energia e di segnali sia negli edifici civili che industriali. Il suo lavoro si svolgerà normalmente in ambienti ad uso abitativo/servizi e/o in aziende.

Alla fine sarà in grado di:

1. Produrre elaborati tecnici
 - a. Ricavare dagli schemi elettrici, elettronici e pneumatici tutte le informazioni necessarie per l'esecuzione del lavoro
 - b. Realizzare, leggere e interpretare schemi elettrici e compilare la modulistica tecnica riferita agli impianti, anche con l'ausilio di strumenti informatici CAD
2. Utilizzare attrezzature e strumenti
 - a. Scegliere la tecnologia più idonea per la realizzazione di impianti di distribuzione e di segnali sia nel campo civile che industriale
 - b. Scegliere e organizzare i componenti e le attrezzature necessarie all'esecuzione dell'intervento
3. Realizzare gli impianti
 - a. Effettuare lavorazioni meccaniche e saldature a supporto della realizzazione dell'impianto
 - b. Effettuare l'esecuzione di impianti elettrici e pneumatici per la distribuzione di energia e di segnali in ambienti ad uso abitativo/servizi e industriale
 - c. Effettuare l'esecuzione di impianti elettronici per l'automazione industriale
 - d. Realizzare impianti di controllo e automazione industriale con PLC
 - e. Effettuare l'installazione, la regolazione e la manutenzione di impianti di home automation
4. Eseguire messa a punto impianti
 - a. Effettuare il dimensionamento dell'impianto
 - b. Collaborare all'effettuazione delle prove stabilite dalle norme vigenti e alla stesura della dichiarazione di conformità
5. Effettuare il collaudo
 - a. Verificare la funzionalità dell'impianto, utilizzando gli strumenti di misura e predisponendo la documentazione di supporto
6. Eseguire manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti
 - a. Individuare la causa delle anomalie e ripristinare il corretto funzionamento dell'impianto o circuito
7. Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

Lingua italiana, inglese, etica, diritto ed economia, storia, matematica, scienze integrate, fisica, informatica, cad elettrico, PLC, elettronica, domotica, laboratorio elettrico, lavorazioni meccaniche, educazione fisica, sicurezza sul lavoro, stage aziendale.

[Installatore e manutentore di impianti elettrici: indirizzo professionale montaggio e manutenzione di sistemi elettronici](#)

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTU' - C.F.P.
Via Giovanni XXIII, 2
36070 - Trissino
Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore al montaggio e alla manutenzione di sistemi elettronici è una figura professionale in grado di operare all'interno dell'area tecnica delle industrie elettroniche ed elettromeccaniche. Al termine del percorso formativo l'impiego è all'interno di centri di assistenza o servizi esterni all'azienda, avendo una competenza che spazia dai montaggi e collaudi di apparecchiature di elettronica industriale agli impianti per telecomunicazioni che utilizzano circuiti analogici e digitali.

Materie principali

Materie trasversali: Lingua italiana, inglese, storia, scienze integrate, matematica, economia e diritto, laboratorio informatica, sicurezza.

Materie professionalizzanti: CAD elettrico, laboratorio impianti elettromeccanici, lab. domotica e telecomunicazioni, lab. automazione, lab. elettronico, lab. telecomunicazioni, ecc.

Installatore manutentore di impianti termoidraulici**ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII****Contra' Vittorio Veneto, 1****36100 - VICENZA****Tel. 0444/322903****Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30**

Il corso proposto risponde alla domanda pressante proveniente dalle PMI e artigiane presenti sul territorio vicentino, che richiedono manodopera sempre più qualificata, flessibile e costantemente aggiornata sulle nuove tecnologie, soprattutto nell'ambito della climatizzazione ed energie alternative (solare, fotovoltaico, eolico, geotermico). Con questo intervento si intende facilitare ai partecipanti l'accesso al mondo del lavoro e rispondere alle richieste delle imprese in maggioranza artigiane operanti nel settore secondario dell'installazione e servizi, ubicate nel territorio di riferimento, che chiedono alla struttura formativa, addetti "termoidraulici" capaci di realizzare e leggere disegni di circuiti e impianti e relazioni termotecniche anche con l'ausilio di software CAD, di attrezzare, condurre utensili e attrezzature proprie del settore, di effettuare autonomamente controlli di qualità e di processo, collaudi nel rispetto delle normative di sicurezza vigenti. L' "Installatore manutentore di impianti termoidraulici" esegue interventi di messa in opera, manutenzione ed adeguamento di impianti termoidraulici, igienico sanitari e di climatizzazione, in ambienti civili ed industriali; effettua controlli periodici sulla qualità e sicurezza dei medesimi, secondo le normative tecniche vigenti; opera in sinergia con altre professionalità quali progettisti, tecnici, fornitori, installatori elettrici e muratori.

Alla fine del percorso formativo sarà in grado di:

1. Impostare piani di installazione di impianti termoidraulici
 - a. Leggere e interpretare schemi e la documentazione tecnica per l'esecuzione del lavoro
 - b. Effettuare la verifica delle misure
 - c. Pianificare il lavoro
 - d. Realizzare preventivi e disegni degli impianti
 - e. Applicare le normative inerenti l'installazione degli impianti termoidraulici e il loro collaudo
2. Utilizzare strumenti e materiali
 - a. Scegliere la tecnologia più idonea per la realizzazione di impianti termoidraulici, igienico sanitari e di climatizzazione
 - b. Predisporre la documentazione a supporto degli impianti, anche con l'ausilio di strumenti informatici dedicati
3. Effettuare la posa in opera di impianti
 - a. Montare apparecchiature
 - b. Eseguire lavorazioni meccaniche al banco e alle macchine utensili tradizionali, funzionali all'installazione e al collegamento dell'impianto
 - c. Eseguire lavorazioni di preparazione e di saldatura
 - d. Eseguire il montaggio di impianti di riscaldamento e igienico-sanitari
 - e. Eseguire il montaggio di un impianto di climatizzazione in ambiente civile e industriale
 - f. Effettuare l'installazione di impianti elettrici a supporto della realizzazione degli impianti termoidraulici e di climatizzazione
 - g. Eseguire la manutenzione su impianti di refrigerazione civile e industriale
 - h. Eseguire impianti solari per la produzione di acqua calda
4. Collaudare impianti e apparecchiature
5. Manuteneere impianti e apparecchiature
 - a. Verificare la funzionalità degli impianti ed eseguire normali e/o straordinari lavori di manutenzione, riparazione e sostituzione degli elementi
6. Assistere il cliente
 - a. Interpretare i bisogni del cliente proponendo soluzioni standard da personalizzare in base a valutazioni di natura tecnica ed economica

Materie Principali

Lingua italiana, inglese, etica, diritto ed economia, storia, matematica, informatica, scienze integrate, fisica, informatica applicata, disegno CAD, termotecnica e normative, laboratorio termoidraulico e frigotecnica, laboratorio elettrico, educazione fisica, sicurezza sul lavoro, accompagnamento al lavoro, stage aziendale

Montatore meccanico di sistemi: indirizzo professionale macchine utensili a controllo numerico**ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII**

Contra' Vittorio Veneto, 1

36100 - VICENZA

Tel. 0444/322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

Il "Montatore meccanico di sistemi: indirizzo professionale macchine utensili a controllo numerico utensili" esegue particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili automatiche, semiautomatiche o a controllo numerico. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, collauda i pezzi, e segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo gli standard previsti. Effettua controlli periodici ed interventi di manutenzione straordinaria, ricercando difetti e anomalie ed intervenendo, secondo il proprio ambito di competenze. Opera alle dipendenze del Capo squadra o del Capo reparto sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori progettisti con sistemi Cad-Cam, collaudatori, manutentori, montatori.

Le competenze tecnico-professionali acquisite permetteranno di:

1. Eseguire la preparazione della macchina
 - a. Leggere, interpretare e realizzare, anche con software CAD 2D e 3D, disegni meccanici di particolari e complessivi, per definire il ciclo di produzione
 - b. Impostare il ciclo di lavorazione di una macchina utensile tradizionale e a CNC
 - c. Posizionare e fissare gli utensili e i particolari da lavorare nelle macchine utensili
 - d. Montare pezzi meccanici
2. Eseguire lavorazioni al banco per l'assemblaggio, la finitura e il collaudo di parti e/o complessivi meccanici
 - a. Eseguire unioni mediante saldature ossigas ed elettriche
3. Adeguare i particolari dei gruppi meccanici
 - a. Recuperare anomalie di lavorazione
4. Valutare il funzionamento delle attrezzature e degli strumenti di montaggio e assemblaggio
 - a. Utilizzare i principali strumenti misuratori, comparatori, riportatori per il controllo quantitativo e qualitativo della produzione in itinere e per il collaudo finale
 - b. Eseguire la manutenzione ordinaria nelle macchine utensili tradizionali e a CNC
 - c. Individuare e intervenire su semplici anomalie di tipo meccanico, elettrico e pneumatico e dare indicazioni su quelle che richiedono interventi esterni
5. Eseguire lavorazioni sulle macchine utensili
 - a. Scegliere gli utensili appropriati, calcolare e impostare i parametri di taglio e definire il ciclo di lavorazione di una macchina utensile tradizionale e a CNC
 - b. Condurre, seguendo il ciclo di lavorazione, una macchina utensile tradizionale e a CNC e provvedere a eventuali regolazioni in corso d'opera
6. Applicare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro e gli standard di qualità
 - a. Adottare nei processi di lavoro comportamenti conformi alle norme di sicurezza, igiene, qualità e salvaguardia della salute e dell'ambiente

Materie principali

Lingua italiana, inglese, etica, diritto ed economia, storia, informatica, matematica, scienze integrate, fisica, disegno CAD/CAM, controllo numerico, lavorazioni meccaniche e a controllo numerico, automazione oleopneumatica, sicurezza sul lavoro, accompagnamento al lavoro, stage aziendale.

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTU' - C.F.P.

Via Giovanni XXIII, 2

36070 - Trissino

Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore alle macchine utensili produce particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili semiautomatiche, automatiche e/o a controllo numerico. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, collauda i pezzi e segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo gli standard previsti. Effettua controlli periodici ed interventi di manutenzione, ricercando difetti e anomalie ed intervenendo secondo il proprio ambito di competenze. Opera alle dipendenze del Capo squadra o del Capo reparto sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori progettisti con sistemi CAD-CAM, collaudatori, manutentori, montatori.

Materie Principali

Materie trasversali del triennio: Lingua italiana, Cultura etica, Storia ed educazione alla cittadinanza, Lingua inglese, Diritto ed economia, Matematica, Informatica e internet, Accompagnamento al lavoro, Sicurezza sul lavoro. Materie professionalizzanti terzo anno: Laboratorio di saldatura, Laboratorio di pneumatica, Scienze applicate, Tecnologia, Officina Macchine Utensili, Disegno CAD, Controllo numerico e CAD CAM, stage.

ENGIM VENETO C.F.P. PATRONATO SAN GAETANO

Via S. M. Maddalena, 90

36016 - Thiene

Tel. 0445-361141

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Il montatore meccanico di sistemi realizza particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili automatiche, semiautomatiche o a controllo numerico. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, collauda i pezzi, e segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo gli standard previsti. Effettua controlli periodici ed interventi di manutenzione straordinaria, ricercando difetti e anomalie ed intervenendo, secondo il proprio ambito di competenze. Opera alle dipendenze del Capo squadra o del Capo reparto sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori progettisti con sistemi CAD-CAM, collaudatori, manutentori, montatori.

Competenze tecnico-professionali:

1. leggere e interpretare disegni meccanici e le indicazioni in essi contenute per definire il ciclo di produzione;
2. impostare il ciclo di lavorazione di una macchina utensile e a CNC;
3. posizionare e fissare gli utensili ed i particolari da lavorare;
4. condurre il ciclo di lavorazione di una macchina utensile tradizionale e a CNC e provvederne ad eventuali regolazioni in corso d'opera;
5. utilizzare i principali strumenti di misura e controllo quantitativo e qualitativo della produzione e interpretarne i dati per il controllo degli standard previsti in itinere e per il collaudo finale;
6. eseguire la manutenzione ordinaria ed il ripristino del funzionamento delle macchine utensili e a CNC dando indicazioni su eventuali anomalie che richiedano interventi esterni;
7. adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

lingua italiana, cultura etica, lingua inglese, storia e società, diritto ed economia, matematica, scienze, informatica e internet, educazione fisica, accompagnamento al lavoro, sicurezza sul lavoro, tecnologia meccanica, disegno meccanico, laboratorio meccanico, laboratorio elettrico, laboratorio CNC, CAD-CAM, pneumatica, stage.

C.F.P. PROVINCIALE GIOVANNI FONTANA

Piazza g. Fontana, 1

36072 - Chiampo

Tel. 0444 623101

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Il montatore meccanico di sistemi produce particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili automatiche, semi automatiche o a controllo numerico. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, collauda i pezzi e segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo gli standard previsti. Opera sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori, progettisti, collaudatori, manutentori,

Materie Principali

Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienze Integrate, Informatica, Tecnologia, Disegno meccanico, Laboratorio meccanico, C.N.C, CAD.

Operatore alla autoriparazione**PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale**

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 34

Il manutentore riparatore di veicoli a motore interviene su mezzi a motore a benzina e diesel. Esegue lavorazioni di parti meccaniche utilizzando gli utensili adeguati per lo smontaggio e il rimontaggio dei vari componenti. Effettua operazioni di assistenza programmata, di manutenzione ordinaria e straordinaria anche con l'ausilio di apparecchiature elettroniche, ricercando difetti e anomalie e intervenendo con le riparazioni necessarie. Si colloca in aziende artigiane o in officine autorizzate collegate alle reti di vendita.

Materie Principali

Italiano, Inglese, Matematica e Informatica, Scienze, Diritto ed Economia, Disegno, Tecnologia automeccanica, Elettronica Auto, Tecnologia meccanica, Esercitazioni pratiche automeccaniche, Esercitazioni pratiche meccaniche, Sicurezza sul lavoro, Stage aziendale.

Operatore alla autoriparazione: indirizzo professionale manutenzione e riparazione di veicoli a motore**FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTU' - C.F.P.**

Via Giovanni XXIII, 2

36070 - Trissino

Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore alla manutenzione e riparazione di veicoli a motore interviene su mezzi a motore a benzina e diesel. Esegue lavorazioni di parti meccaniche utilizzando gli utensili adeguati per lo smontaggio e il rimontaggio dei vari componenti. Effettua operazioni di assistenza programmata, di manutenzione ordinaria e straordinaria anche con l'ausilio di apparecchiature elettroniche, ricercando difetti e anomalie ed intervenendo con le riparazioni necessarie.

Materie Principali

Materie trasversali del triennio: Lingua italiana, Cultura etica, Storia ed educazione alla cittadinanza, Lingua inglese, Diritto ed economia, Matematica, Informatica e internet, Accompagnamento al lavoro, Sicurezza sul lavoro. Materie professionalizzanti terzo anno: Automeccanica, Officina auto, Laboratorio elettrauto, Tecnologia auto, Laboratorio di saldatura, stage.

C.F.P. A. Rossi ved. SAUGO

Via dei Quartieri

36016 – Tiene

Tel. 0445 362159

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

Profilo professionale specifico della qualifica

Lavoratore in grado di eseguire la revisione e il montaggio di complessivi con relativa regolazione e adattamento di particolari meccanici. Controllo con strumenti di misura generalmente non prerogolati. Diagnosi, collaudo e verifiche funzionali con messa a punto dei principali organi dei mezzi di trasporto.

Obiettivi formativi

A conclusione dell'azione formativa gli allievi potranno inserirsi con maggiore facilità nel mondo del lavoro attraverso due azioni del progetto stesso, quali:

- un' azione formativa di conoscenza teorica e pratica
- un' azione di stage aziendale.

In particolare:

- si cercherà di stimolare negli allievi una forte motivazione scolastica facendo leva sulla loro

- predisposizione tecnico pratica nel corso dell'azione formativa;
- si rafforzeranno le conoscenze tecniche-culturali di base, approfondendo in particolare gli aspetti di maggior interesse per la futura attività professionale;
 - si forniranno approfonditi concetti informativi su tutti gli organi meccanici elettrici e elettronici degli autoveicoli, illustrandone i compiti, il funzionamento, le caratteristiche meccaniche dei materiali impiegati, le anomalie di funzionamento e le loro cause, le norme di manutenzione;
 - si apprenderanno, con l'ausilio di manuali tecnici specifici, le corrette norme d'intervento riparativo, di manutenzione e regolazione sui componenti meccanici ed elettrici e elettronici;
 - si svilupperà, attraverso le esercitazioni di laboratorio, una buona autonomia lavorativa con modalità e tempi di esecuzione adeguati;
 - si favorirà, attraverso le esercitazioni di gruppo, la socializzazione tra gli allievi, facilitando così i rapporti di collaborazione nell'ambiente di lavoro futuro;
 - si creerà una mentalità più tecnica con una visuale più ampia e conseguente maggiore adattabilità ai processi produttivi;
 - con lo stage si consolideranno i rapporti con le aziende.
 - Per chi frequenta il sistema di istruzione esiste la possibilità di accesso in qualunque momento anche ai moduli intermedi per comprovati livelli formativi raggiunti tramite valutazione dei crediti.

Materie principali

Lingua Italiana e Comunicazione Educazione alla cittadinanza Economia e Società Lingua straniera (inglese)
Matematica Scienze Integrate Informatica Elettronica per l'auto Tecnologia auto Laboratorio auto

Operatore all'installazione e alla manutenzione di personal computer e reti

Ente di Formazione I.RI.GEM. Soc. Coop.

Via Schallstadt, 55

36027 - Rosà

Tel. 0424 85573 - 800 331644

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'Operatore alla installazione e manutenzione di personal computer e reti è oramai una figura di importanza strategica per le aziende e il terziario, oggi fortemente chiamati a misurarsi con lo sviluppo e le applicazioni della tecnologia informatica e delle telecomunicazioni. L'intervento formativo è mirato a preparare un operatore in grado di rispondere alle esigenze professionali che emergono nel comparto informatico, e in special modo delle reti, in possesso di un'approfondita conoscenza dei sistemi informatici e telematici, di abilità di tipo operativo-pratiche dei principali software applicativi, di Internet e posta elettronica, dei processi di informatizzazione delle procedure, delle tecniche e metodologie di utilizzo di sistemi e di reti informatiche, delle tecnologie e degli strumenti di telecomunicazione. L'Operatore all'installazione e manutenzione di computer e reti è dotato di competenze che soddisfano in maniera completa le esigenze in materia di tecnologia informatica e sistemi di rete. Opera con sistemi informatici mono e multiutenza; è in grado di curare l'installazione e l'assemblaggio di computer, di progettare ed installare una rete informatica. Durante il percorso formativo triennale acquisisce competenze per impostare e risolvere i problemi generali di gestione; conosce l'hardware, i sistemi operativi, i linguaggi di programmazione orientati all'installazione ed i principali applicativi; sa organizzare l'architettura di rete ed i connessi sistemi di sicurezza informatica. Tale operatore trova impiego nel settore dei servizi informatici e telematici, all'interno delle aree tecniche/informatiche delle aziende, in centri di vendita e assistenza tecnica informatica e come libero professionista.

Materie Principali

Macroarea tecnico-professionale: hardware, reti e tecnologie di trasmissione, sistemi operativi, architettura di rete, linguaggi di programmazione orientati all'installazione, gestione di sistemi, sistemi di sicurezza informatica.

Macroarea culturale: accoglienza, lingua italiana e comunicazione, lingua inglese, storia-diritto-economia, matematica, informatica di base, internet e società dell'informazione-comunicazione telematica, scienze integrate (elettrotecnica-elettronica), sicurezza, accompagnamento al lavoro (al terzo anno)

EnAIP Veneto - Vicenza

Via Napoli n°11

36100 - Vicenza

Tel. 0444 541905

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31*Profilo professionale*

L'operatore all'installazione e alla manutenzione di personal computer e reti interviene in fase di montaggio, installazione e manutenzione di personal computer e reti informatiche, secondo le specifiche del progetto. Installa e configura sistemi operativi, applicativi e connessioni in rete. Svolge la propria attività in imprese di servizi informatici e telematici, nei centri vendita e di assistenza tecnica, direttamente presso i clienti o all'interno delle aree tecniche e informatiche delle aziende.

Competenze relative alla formazione culturale di base in esito al percorso formativo triennale

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa
2. Leggere per comprendere ed interpretare
3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità
4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera (riferimento livello a2 del framework europeo)
5. Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es. Fotografia, cinema, web e in generale ipertesti, teatro, musica ecc)
6. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ecdl start)
7. Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva
8. Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati
9. Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema
10. Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
11. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza
12. Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro
13. Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza

Competenze tecnico professionali in esito al percorso formativo

- 1 produrre elaborati tecnici
 - a. ricavare dalla documentazione tecnica le informazioni necessarie per l'esecuzione del lavoro.
 - b. formulare sulla base delle indicazioni del cliente proposte per l'installazione delle reti o la diagnosi dei componenti.
- 2 realizzare gli impianti
 - a. assemblare e configurare l'hardware di personal computer e di reti informatiche aziendali.
 - b. installare e configurare sistemi operativi, sistemi di connessione in rete e i relativi servizi
- 3 eseguire la messa a punto degli impianti
 - a. scegliere e organizzare i componenti necessari all'assemblaggio di personal computer e/o reti.
- 4 effettuare il collaudo
 - a. effettuare la diagnostica, la manutenzione e il collaudo dei sistemi installati mediante le procedure standard.
- 5 eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti
- 6 individuare la causa delle anomalie e ripristinare il corretto funzionamento del sistema anche mediante sostituzione di parti.
- 7 adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità e salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

Area dei linguaggi

- Lingua italiana
- Lingua straniera: inglese
- Area storico socio economica

- Storia/ Storia economia e diritto

Area scientifica

- Matematica
- Scienze integrate ed applicazioni di elettrotecnica cosmetologia Fondamenti scientifici della professionalità ed applicazioni di elettrotecnica per il comparto elettrico elettronico
- Fondamenti scientifici e tecnologici della professionalità per il comparto elettrico-elettronico

Area tecnologica

- Informatica
- Educazione alle attività motorie
- Formazione professionale

Operatore dei processi orafi

Scuola d'Arte e Mestieri di Vicenza

Via G. Rossini, 60

36100 - Vicenza

Tel. 0444 960500

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 34

Il corso "Operatore dei processi orafi" è essenzialmente pratico, con moduli teorici finalizzati alla formazione professionale dell'orafa dal secondo anno e con stage aziendale. Frequenza da lunedì a venerdì, con tre rientri pomeridiani. Al termine del triennio si ottiene la qualifica orafa, riconosciuta dalla Regione Veneto.

Materie Principali

Materie culturali: matematica, scienze, inglese, italiano e materie professionalizzanti : disegno professionale e geometrico, storia dell'arte, tecnologia orafa, laboratorio di oreficeria, laboratorio di incisione, laboratorio di modellazione in cera, discipline informatiche, stage aziendale dal secondo anno

Ente di Formazione I.RI.GEM. Soc. Coop.

Via Schallstadt, 55

36027 - ROSÀ

Tel. 0424 85573 - 800 331644

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Quella dell'Operatore dei processi orafi è una figura polivalente, che ha facoltà di essere inserita in qualsiasi punto della filiera orafa e di muoversi all'interno di essa per operare lungo tutto il processo di produzione, in sintonia con le attuali esigenze di innovazione dell'arte della professione orafa.

L'intervento formativo è mirato a preparare una figura professionale completa per il settore orafa, dotata di conoscenze e competenze nelle attività che caratterizzano la filiera produttiva tali da garantire all'operatore una visione ampia ed aggregata dei processi produttivi orafi: dal design del gioiello (ideazione, progettazione/studio tecnico del gioiello e dell'inserito di pietre, rappresentatività dell'oggetto, progettazione in ambiente CAD), alla sua prototipazione anche con strumenti informatici fino alla produzione attraverso le tecniche della modellazione in cera, della microfusione, dell'oreficeria (padronanza della strumentazione, delle lavorazioni di base - saldatura, rifinitura,... - , di tecniche e stili per la realizzazione di modelli in metallo, anche predisposti all'abbellimento con pietre, di tecniche per la riparazione di oggetti di oreficeria) e dell'incastonatura (tecniche di taglio e incastonatura di pietre). Tale operatore trova impiego in qualsiasi punto della filiera orafa, sia all'interno della piccola-media azienda, che della produzione industriale, che ancora del laboratorio orafa artigianale, anche come libero professionista.

Materie Principali

Macroarea tecnico-professionale: oreficeria, incastonatura, design, progettazione orafa in ambiente CAD, modellazione in cera, gemmologia

Macroarea culturale: accoglienza, lingua italiana e comunicazione, lingua inglese, storia-diritto-economia, matematica, informatica di base, internet e società dell'informazione-comunicazione telematica, scienze integrate e metallurgia, sicurezza, accompagnamento al lavoro (al terzo anno) Stage al secondo e al terzo anno.

Operatore del benessere: acconciatore

FONDAZIONE CASA DELLA GIOVENTÙ - C.F.P.

Via Giovanni XXIII, 2

36070 - TRISSINO

Tel. 0445 962022

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'Operatore al benessere: acconciatore, oltre a saper accogliere, assistere ed accompagnare il cliente all'interno di saloni di estetica ed acconciatura, sarà in grado di eseguire, con competenza nell'uso degli strumenti e nell'applicazione dei prodotti cosmetici, la diagnosi del cuoio capelluto, i trattamenti base del capello, i diversi tipi di taglio, i trattamenti per la cura e la conservazione dei capelli.

Materie Principali

Lingua Italiana, Lingua Inglese, Etica, Storia ed Educazione alla Cittadinanza, Matematica, Scienze Integrate (Anatomia, Dermatologia e Cosmetologia), Informatica, Comunicazione e rapporto con il cliente, Disegno Applicato, Tecnica professionale di Acconciatura, Laboratorio di Taglio ed Asciugatura, Laboratorio di Acconciatura, Sicurezza sul lavoro.

EnAIP Veneto - Vicenza

Via Napoli n°11

36100 - Vicenza

Tel. 0444 541905

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

EnAIP Veneto - Bassano

via Passarin, 16

36061 – Bassano del Grappa

Tel. 0424 227030

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

Profilo professionale

L'operatore del benessere: acconciatore interviene nelle diverse fasi di preparazione, trattamento e realizzazione dei modelli di acconciatura femminile e per uomo. Esegue la diagnosi del cuoio capelluto, prestazioni e trattamenti sui capelli mediante l'applicazione di prodotti cosmetici, tagli di diverso tipo, trattamenti per la cura e la conservazione dei capelli e anticalvizie, questa figura professionale si inserisce in laboratori e negozi del settore di varie dimensioni.

Competenze relative alla formazione culturale di base in esito al percorso formativo triennale

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa
2. Leggere per comprendere ed interpretare
3. Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessità
4. Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera (riferimento livello a2 del framework europeo)
5. Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (ad es. Fotografia, cinema, web e in generale ipertesti, teatro, musica ecc)
6. Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento eccl start)
7. Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva
8. Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati
9. Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema
10. Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
11. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza
12. Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro
13. Essere consapevole dei comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza

*Competenze tecnico professionali in esito al percorso formativo triennale*

- 1 accogliere ed informare il cliente
 - a riconoscere le caratteristiche personali del cliente
 - b mediare tra le esigenze del cliente e i canoni estetici codificati
 - c compilare la scheda personale del cliente
 - d presentare gli elementi dell'intervento
- 2 organizzare il servizio
 - a pianificare le fasi di lavoro
 - b predisporre i prodotti in funzione del servizio
 - c predisporre la postazione di lavoro
 - d adottare norme di settore
- 3 determinare tecniche e strumenti in funzione del servizio
 - a individuare prodotti
 - b miscelare i prodotti in funzione del servizio tecnico
 - c utilizzare i prodotti in funzione dello stile
- 4 realizzare il trattamento estetico
 - a identificare le specificità del capello e della cute
 - b lavare i capelli
 - c eseguire acconciatura
 - d effettuare il servizio di manicure
 - e effettuare il servizio di maquillage
 - f eliminare i peli superflui
 - g massaggiare viso e mani
 - h pulire il viso

Materie Principali*Area dei linguaggi*

Lingua italiana

Lingua straniera: inglese

Area storico socio economica

Storia, economia e diritto

Area scientifica

Matematica, scienze integrate ed applicazioni di chimica e cosmetologia per il comparto servizi del benessere, fondamenti scientifici della professionalità ed applicazioni di chimica e cosmetologia per il comparto servizi del benessere

Area tecnologica

Informatica, educazione alle attività motorie

formazione professionale

Area tecnica

Anatomia, fisiologia e dermatologia, legislazione del settore e norme d'igiene

Accoglienza e comunicazione al cliente

tecnica professionale di acconciatura ed estetica

anatomia dermatologia e tricologia

tecnica professionale di acconciatura

tecnica commerciale e gestione aziendale

Area operativa

Laboratorio di taglio ed acconciatura Laboratorio di trattamento viso e corpo Tecniche ed attività del fitness

Laboratorio di colore e permanente Laboratorio di manicure estetica Accoglienza Orientamento Sicurezza sul lavoro Stage 120 ore secondo anno 160 ore terzo anno.

VICTORY SRL**VIA LEONCAVALLO 91/a-85****36100 - VICENZA****Tel. 0444.570098****Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32**

Obiettivo finale del Corso: acquisizione delle tecniche e delle abilità per l'esercizio della professione di Acconciatore (ex parrucchiere Uomo/Donna), supportate da conoscenze scientifiche, teoriche e pratiche utili all'esercizio corretto ed appropriato della propria attività. Per il primo anno l'obiettivo mira a rafforzare una cultura generale di base riprendendo da un lato, nozioni già acquisite, e arricchendo dall'altro il bagaglio culturale con nuove informazioni specialistiche tipiche del settore prescelto. E' con il secondo e terzo anno che,

attraverso l'introduzione di materie più specifiche e degli stage in azienda, l'obiettivo diviene il raggiungimento di competenze e capacità fondamentali alla funzione professionale di acconciatore.

Materie Principali

Materie del primo anno: Formazione professionale - Laboratorio; Orientamento; Lingua italiana - Storia - Cultura Sociale; Lingua straniera (Inglese); Matematica; Informatica; Scienze (Anatomia, Chimica, Igiene, Dermatologia, Ed. Alimentare)

C.F.P. A. Rossi ved. SAUGO

Via dei Quartieri, 2/4

36016 - THIENE VI

Tel. 0445 362159

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 29

Obiettivi formativi

A conclusione dell'azione formativa gli allievi potranno inserirsi con maggiore facilità nel mondo del lavoro attraverso due azioni del progetto stesso, quali:

- un' azione formativa di conoscenza teorica e pratica
- un' azione di stage aziendale.
- In particolare:
- si cercherà di stimolare negli allievi una forte motivazione scolastica facendo leva sulla loro predisposizione tecnico pratica nel corso dell'azione formativa;
- si rafforzeranno le conoscenze tecniche-culturali di base, approfondendo in particolare gli aspetti di maggior interesse per la futura attività professionale;
- si forniranno approfonditi concetti su tutte le modalità dei servizi al benessere personale e in particolare al servizio di acconciatura e in parte anche di estetica essendo le professioni spesso complementari;
- si svilupperà, attraverso le esercitazioni di laboratorio, una buona autonomia lavorativa con modalità e tempi di esecuzione adeguati;
- si favorirà, attraverso le esercitazioni di gruppo, la socializzazione tra gli allievi, facilitando così i rapporti di collaborazione nell'ambiente di lavoro futuro: con lo stage si consolideranno i rapporti con le aziende.

Profilo professionale specifico della qualifica

- Accogliere il cliente e seguirlo in tutte le fasi operative
- Eseguire la lavatura professionale e gli specifici massaggi della cute
- Eseguire varie tecniche di messa in piega
- Realizzare ondulazione permanente
- Eseguire colometria di base
- Eseguire base taglio uomo – donna
- Utilizzare prodotti in funzione delle loro proprietà specifiche
- Applicare le norme che regolano la sicurezza sul lavoro e le norme igienico – sanitarie
- Curare l'immagine professionale - Curare la qualità del servizio - Assistere il cliente nel post intervento.

Per chi frequenta il sistema di istruzione esiste la possibilità di accesso in qualunque momento anche ai moduli intermedi per

Per chi frequenta il sistema di istruzione esiste la possibilità di accesso in qualunque momento anche ai moduli intermedi per comprovati livelli formativi raggiunti tramite valutazione dei crediti.

Materie Principali

Lingua Italiana e comunicazione - Lingua straniera (Inglese)- Storia - Diritto ed Economia - Matematica - scienze integrate - Informatica e comunicazione *on line* - Fondamenti specifici della professione - Tecnica professionale - Disegno applicato - Laboratorio acconciatura - Laboratorio colore e permanente - Laboratorio taglio.

Operatore del benessere: estetista

VICTORY SRL

VIA LEONCAVALLO 91/a-85

36100 - VICENZA

Tel. 0444.570098

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

Obiettivo finale del Corso: acquisizione delle tecniche e delle abilità per l'esercizio della professione di Estetista, supportate da conoscenze scientifiche, teoriche e pratiche utili all'esercizio corretto ed appropriato della propria attività. Per il primo anno l'obiettivo mira a rafforzare una cultura generale di base riprendendo da un lato, nozioni già acquisite, e arricchendo dall'altro il bagaglio culturale con nuove informazioni specialistiche tipiche del settore prescelto. E' con il secondo e terzo anno che, attraverso l'introduzione di materie più specifiche e degli stage in azienda, l'obiettivo diviene il raggiungimento di competenze e capacità fondamentali alla funzione professionale di estetista.

Materie principali

MATERIE DEL PRIMO ANNO: Formazione professionale - Laboratorio; Orientamento; Lingua italiana - Storia - Cultura Sociale; Lingua straniera (Inglese); Matematica; Informatica; Scienze (Anatomia, Chimica, Igiene, Dermatologia, Ed. Alimentare)

ENGIM VENETO C.F.P. PATRONATO SAN GAETANO

Via S. M. Maddalena, 90

36016 - Thiene

Tel. 0445-361141

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L' "Operatore del benessere: estetista" esegue prestazioni e trattamenti, non a carattere terapeutico, mediante l'applicazione di prodotti cosmetici nel rispetto delle direttive CEE e della legislazione vigente, sulla superficie del corpo al fine di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione e l'attenuazione degli inestetismi presenti. Per l'espletamento della sua attività si avvale anche di attrezzi e di apparecchiature elettrostatiche secondo quanto definito dalla L. n. 1 del 1990 e nel rispetto delle normative antinfortunistiche ed igienico-sanitarie.

Competenze tecnico-professionali:

1. Accogliere e informare il cliente
 - a Riconoscere le caratteristiche personali del cliente
 - a.1 Adattare il proprio comportamento e linguaggio alla tipologia di cliente
 - a.2 Adottare uno stile comunicativo in funzione del ruolo
 - b Mediare tra le esigenze del cliente e i canoni estetici codificati
 - b.1 Consigliare il cliente
 - c Compilare la scheda personale del cliente
 - d Presentare gli elementi dell'intervento
2. Organizzare il servizio
 - a Pianificare le fasi di lavoro
 - a.1 Prevedere i tempi, le procedure e le risorse
 - b Predisporre i prodotti in funzione del servizio
 - c Predisporre la postazione di lavoro
 - c.1 Preparare gli strumenti di lavoro
 - d Adottare norme di settore
 - d.1 Igienizzare locali e strumenti
 - d.2 Sterilizzare gli strumenti destinati al taglio
3. Determinare tecniche e strumenti in funzione del servizio
 - a Individuare prodotti
 - a.1 Selezionare prodotti
 - a.2 Scegliere i prodotti appropriati
 - b Miscelare i prodotti in funzione del servizio tecnico
 - c Utilizzare i prodotti in funzione dello stile
4. Realizzare il trattamento estetico
 - a Identificare le specificità del capello e della cute
 - a.1 Trattare la cute
 - b Lavare i capelli
 - c Eseguire acconciatura
 - c.1 Realizzare il servizio stilistico
 - c.2 Acconciare secondo lo stile prescelto
 - d Effettuare il servizio di manicure
 - e Effettuare il servizio di maquillage
 - e.1 Procedere al trucco
 - f Eliminare i peli superflui
 - g Massaggiare viso e mani

- h Pulire il viso
5. Collaborare alla gestione della contabilità e del magazzino
 - a Eseguire operazioni gestionali e contabili
 - b Svolgere semplici operazioni di magazzino
 6. Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità salvaguardia della salute e del benessere

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, storia e società, diritto ed economia, cultura etica, matematica, educazione fisica, scienze, informatica e internet, chimica cosmetologica, igiene/educazione alimentare, elementi di fisiologia ed anatomia, dermatologia, psicologia e comunicazione, etica professionale, tecnica commerciale/organizzazione, laboratorio di estetica, stage.

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444 933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'operatore del benessere nella figura professionale dell'estetista, esegue prestazioni e trattamenti, non a carattere terapeutico, mediante l'applicazione di prodotti cosmetici nel rispetto delle direttive CEE e della legislazione vigente, sulla superficie del corpo al fine di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione e l'attenuazione degli inestetismi presenti. Per l'espletamento della sua attività si avvale anche di attrezzi e di apparecchiature elettrostatiche nel rispetto delle normative antinfortunistiche ed igienico-sanitarie.

Materie Principali

Italiano, inglese, matematica. scienze integrate, informatica ed internet, storia, psicologia e comunicazione, etica professionale, igiene ed alimentazione, fisiologia ed anatomia, laboratorio di estetica, sicurezza sul lavoro

Operatore del legno e dell'arredamento

ENGIM VENETO C.F.P. PATRONATO SAN GAETANO

Via S. M. Maddalena, 90

36016 - Thiene

Tel. 0445-361141

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 31

L'operatore del legno e dell'arredamento realizza particolari o complessivi utilizzando sia macchine tradizionali che a CNC. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, assembla e controlla i prodotti, segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità secondo gli standard previsti. Opera alle dipendenze del responsabile di reparto e collabora con altre professionalità quali disegnatori e progettisti.

Competenze tecnico-professionali:

1. leggere e interpretare i disegni e le indicazioni in essi contenute per la individuazione dei materiali e la definizione del ciclo di lavorazione;
2. predisporre e azionare macchine, impianti, dispositivi e utensili;
3. impostare e condurre il ciclo di lavorazione di una macchina a CNC e provvedere ad eventuali regolazioni in corso d'opera;
4. utilizzare i principali strumenti di misura e controllo quantitativo e qualitativo della produzione;
5. eseguire la sezionatura dei pannelli e la relativa nobilitazione;
6. effettuare l'assemblaggio dei complessivi utilizzando le diverse tecniche di giunzione ed i prodotti specifici;
7. effettuare il ciclo completo di tinteggiatura e verniciatura utilizzando le attrezzature, le tecniche ed i prodotti specifici;
8. eseguire la manutenzione ordinaria dei macchinari dando indicazioni su eventuali anomalie che richiedano interventi esterni;
9. adottare nei processi lavorativi competenze conformi alle norme di sicurezza, qualità e salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

lingua italiana, cultura etica, lingua inglese, storia e società, diritto ed economia, matematica, scienze, informatica e internet, educazione fisica, accompagnamento al lavoro, sicurezza sul lavoro, tecnologia del legno, disegno, CAD-CAM legno, laboratorio del legno, stage.

Operatore edile

CENTRO EDILE "ANDREA PALLADIO" VICENZA

Via Torino, 10

36100 - Vicenza

Tel. 0444-544395

Durata corso: 3 anni - ore settimanali: 30

Tre anni di formazione specializzata per garantirsi l'inserimento con successo nel mondo del lavoro, oppure continuare il proprio percorso di studi. Il corso, al quale si accede dopo il diploma di terza media, consente di assolvere al diritto-dovere allo studio e presenta una valida alternanza di materie di cultura generale (italiano, matematica, informatica, lingua inglese, scienze) e altre professionalizzanti, come sicurezza sul lavoro, disegno tecnico, tecnica delle costruzioni ed attività laboratorio, nel quale vengono simulate le diverse operazioni di cantiere. Durante il 2° e 3° anno, inoltre, sono previsti degli stage in azienda, secondo lo spirito della recente riforma scolastica. In questo modo, il corso si propone come un percorso didattico a stretto contatto con le esigenze delle imprese e quindi in grado di formare dei giovani qualificati, pronti ad inserirsi nel mondo del lavoro, grazie anche alla grande vivacità del settore edile che, nel vicentino, registra l'attività di un gran numero di aziende. Dopo il triennio viene rilasciato l'attestato di qualifica come Operatore Edile Polivalente, riconosciuto dalla Regione Veneto e valido a livello nazionale ai fini ammessi dalla legge (concorsi pubblici, crediti formativi/scolastici, etc.) Chi lo desidera può, inoltre, proseguire il proprio percorso di studi per ottenere la qualifica di Assistente di Cantiere, oppure, tramite apposite "passerelle", accedere agli Istituti Tecnici per conseguire il diploma di maturità.

Materie principali

- Laboratorio edile
- Tecnologia edile
- Principi di fisica per il comparto dell'edilizia
- Informatica
- Disegno tecnico
- Sicurezza sul lavoro
- Lingua italiana
- Storia
- Matematica
- Scienze integrate/ scienze della terra
- Lingua straniera: inglese
- Orientamento e accompagnamento sul lavoro

Operatore grafico: indirizzo professionale prestampa/stampa

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

L'Operatore grafico di stampa è in grado di produrre uno stampato, operando nella fase di pre-stampa ed applicando tecniche per la stampa offset, flessografica e digitale, nonché di provvedere alla installazione e manutenzione dei dispositivi hardware/software della macchina da stampa. L'Operatore Grafico di Prestampa con le proprie competenze è in grado di realizzare il campione di un prodotto grafico utilizzando testi, loghi, marchi e immagini in base ad un progetto grafico, alla cui stesura può collaborare. Trova collocazione all'interno di aziende di piccole e medie dimensioni nell'industria grafica editoriale, all'interno di studi grafici, presso service di prestampa e presso centri stampa di enti pubblici e privati. L'Operatore Grafico di Stampa con le proprie competenze è in grado di eseguire le forme di stampa, preparare la carta nel formato macchina e, utilizzando macchine da stampa monocolori o pluricolori, riprodurre un numero stabilito di copie con caratteristiche quali-quantitative definite e conformi alle specifiche assegnate. Trova collocazione all'interno di aziende di piccole e medie dimensioni nell'industria grafica editoriale e presso centri stampa di enti pubblici e privati.

Materie principali

Italiano, Inglese, Matematica e Informatica, Scienze, Disegno, Tecnologia grafica, Esercitazioni pratiche grafiche di pre stampa, Esercitazioni grafiche di stampa, Sicurezza sul lavoro.

Operatore grafico: indirizzo professionale elaborazioni multimediali**ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII**

Contra' Vittorio Veneto, 1

36100 - Vicenza

Tel. 0444 322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

L' "Operatore grafico multimediale" è una figura flessibile che può trovare collocazione in diversi contesti di lavoro e settori produttivi, ma svolge la sua professione soprattutto:

- nei processi di amministrazione e gestione di aziende dei vari settori produttivi, artigianali e industriali, attraverso l'utilizzo dei pacchetti di Office Automation (Word, Excel e Access),
- negli uffici tecnici di progettazione e programmazione per mezzo di software di disegno CAD,
- nelle agenzie grafico/pubblicitarie, attraverso l'utilizzo di programmi di elaborazione immagini, e desktop publishing
- in ogni azienda che desidera usare le varie forme di comunicazione multimediale per la propria promozione, marketing e visibilità.

Alla fine del percorso triennale gli allievi saranno in grado di:

- utilizzare i programmi di Office Automation per gestire i processi fondamentali di comunicazione e amministrazione che si svolgono all'interno di una PMI e nei suoi rapporti con l'esterno: corrispondenza commerciale, elaborazione di dati produttivi e finanziari, fatturazione, documentazione di trasporto, ecc.
- elaborare graficamente vari tipi di immagini per mezzo di programmi di grafica raster e vettoriale, applicando le principali regole estetiche della grafica
- realizzare progetti grafici tradizionali: brochure, cataloghi, stampati commerciali, prodotti pubblicitari ed editoriali, ecc.
- realizzare prodotti grafici multimediali: pagine Web, CD-Rom contenenti cataloghi interattivi, presentazioni dell'azienda e dei suoi prodotti o servizi, ecc.)
- integrare, sulla base di un progetto, testi, immagini, animazioni, contributi audio e video
- progettare semplici prodotti per mezzo di programmi di disegno CAD e simulazione bidimensionale e tridimensionale
- adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente.

Materie Principali

Lingua italiana, inglese, etica, diritto ed economia, storia, matematica, scienze integrate, fisica, tecnica d'ufficio, geografia economica, informatica applicata, marketing, grafica e serigrafia, multimedialità, disegno CAD, educazione fisica, sicurezza sul lavoro, accompagnamento al lavoro, stage aziendale.

Operatore meccanico**PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale**

Via Mora, 12

36100 - Vicenza

Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 32

Profilo: L'operatore meccanico produce particolari meccanici con l'ausilio di macchine utensili manuali, automatiche ed a controllo numerico ad asportazione di truciolo e deformazione. Programma, esegue e controlla le fasi di produzione, in base a disegni predisposti o modelli, collauda i pezzi, e segnala eventuali anomalie, rispettando tempi, quantità e qualità dei prodotti secondo gli standard previsti. Effettua controlli periodici ed interventi di manutenzione, ricercando difetti e anomalie, ed intervenendo secondo il proprio ambito di competenze. Opera alle dipendenze del Capo Squadra o del Capo Reparto sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori progettisti con sistemi Cad-Cam, collaudatori, manutentori, montatori.

Competenze tecnico-professionali:

1. Effettuare controlli e misurazioni
2. Eseguire lavorazioni al banco (tracciatura foratura maschiatura taglio)
3. Eseguire lavorazioni su lamiera
4. Manuteneere attrezzature e macchine utensili
5. Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente

Materie Principali

- a) MACROAREA COMPETENZE DI BASE - Area dei linguaggi o Lingua italiana o Lingua inglese - Area storico – socio - economica o Storia o Diritto ed Economia o Cultura morale - Area scientifica o Matematica o Scienze integrate - Area tecnologica o Informatica
- b) MACROAREA COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI o Disegno o Tecnologia o Laboratori di orientamento - Accoglienza - Sicurezza sul Lavoro Stage

Operatore meccanico: indirizzo professionale montaggio e manutenzione dei sistemi meccanici

ENGIM Veneto Cfp Patronato Leone XIII

Contra' Vittorio Veneto, 1

36100 - Vicenza

Tel. 0444/322903

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

Il profilo professionale prevede che con detta qualifica sappia eseguire lavorazioni alle macchine utensili sulla base di specifici disegni assegnati; opera con autonomia relativamente a lavori di assemblaggio di gruppi meccanici; realizza impianti di automazione sulla base di uno schema funzionale assegnato. Effettua interventi di manutenzione su impianti e gruppi meccanici. L'operatore al montaggio e alla manutenzione dei sistemi meccanici lavora in collaborazione con l'operatore alle macchine utensili nell'esecuzione e adattamento di particolari e unità produttive secondo le specifiche richieste. Opera alle dipendenze del Capo squadra o del Capo reparto sulla linea di produzione o su una postazione singola ed in sinergia con altre professionalità quali disegnatori progettisti con sistemi CAD-CAM, collaudatori, manutentori, montatori elettrici di impianti di automazione. Con questo intervento si intende facilitare ai partecipanti l'accesso al mondo del lavoro e rispondere alle richieste delle imprese operanti nel settore secondario della meccatronica, ubicate nel territorio di riferimento, che chiedono alla struttura formativa, addetti alla produzione capaci di gestire e programmare macchine, sistemi e impianti automatizzati (pneumatici, oleoidraulici, elettrici) necessari alla produzione di oggetti rispondenti a specifici requisiti qualitativi mediante la produzione gestita da PLC, nonché di effettuare autonomamente controlli di qualità e di processo nel rispetto delle normative di sicurezza vigenti.

Sarà in grado di:

1. Effettuare controlli e misurazioni
 - a. utilizzare i principali strumenti di misura e controllo qualitativo
 - b. ricavare dagli schemi elettrici, pneumatici e oleoidraulici le informazioni necessarie all'esecuzione del lavoro
2. Eseguire lavorazioni al banco (tracciatura foratura maschiatura taglio)
 - a. leggere ed interpretare disegni tecnici di particolari e complessivi meccanici
 - b. realizzare lavorazioni al banco per l'assemblaggio di parti e/o strutture meccaniche
 - c. eseguire lavorazioni alle macchine utensili tradizionali e/o a CNC di particolari funzionali all'assemblaggio di gruppi meccanici o loro parti
3. Eseguire lavorazioni su lamiera
 - a. eseguire lavorazioni di saldatura per l'allestimento di semilavorati
4. Manuteneere attrezzature e macchine utensili
 - a. effettuare la diagnosi e la manutenzione di sistemi meccanici e impianti con attuatori ed elementi elettrici, pneumatici e oleoidraulici
5. Eseguire montaggio e manutenzione di gruppi meccanici
 - a. effettuare il montaggio di impianti d'automazione b. eseguire operazioni di montaggio di sottogruppi o gruppi meccanici
6. Applicare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro e gli standard di qualità

Materie Principali

Lingua italiana, lingua inglese, etica, diritto ed economia, storia, matematica, scienze integrate, fisica, informatica, disegno CAD, automazione oleopneumatico, elettromeccanica, tecnologia meccanica, lavorazioni meccaniche e a CN, saldatura, educazione fisica, sicurezza sul lavoro, accompagnamento al lavoro, stage aziendale.

Corsi per Disabili

Operatore del punto vendita

Casa di carità Arti e Mestieri
Viale dei Martiri, 78
36061 - Bassano Del Grappa
Tel. 0424/523216 - 0424/526029

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 30

L'obiettivo è lo sviluppo delle abilità di base per un aumento delle potenzialità cognitive, finalizzato all'acquisizione delle competenze personali per un adeguato inserimento lavorativo e sociale.

Materie Principali

Lingua italiana, Lingua straniera, Storia e cittadinanza attiva, Geografia, Diritto ed economia, Cultura religiosa, Matematica, Scienze, integrate: merceologia, Informatica, Laboratorio espressivo-vetrinistico, Laboratorio simulazione aziendale, Laboratorio tecnico operativo, Laboratorio tecnico professionale, Accompagnamento all'autonomia socio-professionale, Accoglienza, Orientamento, Sicurezza sul lavoro, Accompagnamento al lavoro, Stage.

Operatore elettricomeccanico-grafico-alberghiero

PIA SOCIETA' SAN GAETANO - Formazione Professionale

Via Mora, 12
36100 - Vicenza
Tel. 0444/933112

Durata Corso: 3 anni - Ore Settimanali: 34

La strutturazione del primo anno è polivalente, con rotazione fra i settori professionali presenti nel CFP (elettrico-meccanico-automeccanico grafico-alberghiero).

L'intervento ha come obiettivi:

- l'osservazione delle abilità di base nelle varie discipline
- il consolidamento delle competenze culturali e logico-matematiche
- l'acquisizione di competenze operative-manuali

Nel secondo e terzo anno, gli allievi iniziano un percorso formativo in un settore specifico con inserimento in un gruppo classe di qualifica.

Questo percorso è personalizzato, con obiettivi che si pongono su diversi gradi di autonomia (inserimento totale in un gruppo classe, sostegno, rinforzo, attività differenziate in sottogruppi, interventi particolari, alternanza scuola-lavoro, acquisizione dei contenuti secondo fasce di professionalità via via crescenti, ecc.).

Materie Principali

All'interno del percorso, l'impianto orario segue quello delle altre qualifiche, mentre la metodologia didattica viene adattata in base alle specifiche esigenze dei singoli allievi. Materie comuni: Italiano, Matematica, Inglese, Scienze, Informatica, Diritto ed economia, Sicurezza sul lavoro, Stage aziendali (secondo e terzo anno). Per quanto riguarda l'area professionale, le materie sono quelle della specifica qualifica di indirizzo verso cui sono orientati gli allievi dal secondo anno in poi.