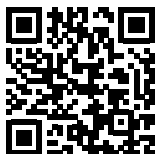




LA SCUOLA PER ME

Corsi di formazione professionale
dopo la terza media

Scopri le date di
open day e open lab



e scarica i volantini
di orientamento
nella tua lingua

ial
LOMBARDIA
LEGNANO



Sportello Orientamento Tel. 0331 428011



I corsi di Istruzione e Formazione Professionale di IAL Lombardia si articolano in percorsi di carattere teorico e pratico; prevedono per tutti gli allievi un periodo di tirocinio presso aziende del settore con le modalità dell'alternanza scuola/lavoro, offrendo così l'opportunità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e di accrescere la propria professionalità.

Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al **quarto anno** perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di **Diploma Professionale di Tecnico**, in particolare, delle competenze di:

- coordinamento/sorveglianza di attività svolte da altri,
- interrelazione con i fornitori,
- assunzione di responsabilità di carattere gestionale.

L'attestato di Diploma professionale quadriennale dà inoltre la possibilità di accedere ai percorsi di formazione tecnica superiore IFTS e ITS.



IAL LOMBARDIA e tutti i suoi centri sono certificati ISO 9001:2021

CERTIFICAZIONE ANTIBULLISMO

IAL Lombardia ha ottenuto la certificazione delle procedure e delle attività antibullismo in base alla normativa UNI/PdR 42:2018. Questo riconoscimento è rilasciato da un organismo autorizzato ed è il risultato di un audit in cui è stato analizzato tutto ciò che la scuola mette in atto per contrastare i fenomeni del bullismo e cyberbullismo. Nel sito ialombardia.it è consultabile la documentazione di riferimento.

CUCINA

ANCHE
SPERIMENTALE
FILIERA 4+2*

OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

DURATA DEL CORSO Triennale - Quadriennale

COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria**, fornendo le competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.

DOVE TROVERAI LAVORO

L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45	Orientamento	24
	Inglese	100	50	42	Italiano-Sto/Geo-Diritto	66
	Storia e Diritto	70	45	45	Inglese	66
	Matematica e Scienze	72	42	63	Matematica-Scienze	66
	Informatica	72	40	40	Informatica	44
	Personalizzazione	47	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche e motorie	35	20	20	Etica	22
	Etica	35	20	20	Comunic.-Eco-Marketing	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	81	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Laboratorio di cucina	138
	Laboratorio Professionale	384	218	145		
	Totale ore annuali *	990	990	990		990
	di cui di stage		425	495		437

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

*La sperimentazione della **filiera professionalizzante 4+2** è un percorso di studi **quadriennale** per il conseguimento del diploma professionale; sarà inoltre possibile sostenere l'esame di maturità per il proseguimento degli studi in ambito universitario.

PASTICCERIA / PANIFICAZIONE



OPERATORE - TECNICO DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

DURATA DEL CORSO Triennale - Quadriennale

COSA IMPARERAI

Il corso fornisce le competenze necessarie per la realizzazione di ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria, insieme con la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.

DOVE TROVERAI LAVORO

Al termine del corso di formazione i diplomati potranno trovare impiego in aziende artigiane ed industriali del settore panificazione e pasticceria e della grande distribuzione. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45	Orientamento	24
	Inglese	100	50	42	Italiano-Sto/Geo-Diritto	66
	Storia e Diritto	70	45	45	Inglese	66
	Matematica e Scienze	72	42	63	Matematica-Scienze	66
	Informatica	72	40	40	Informatica	44
	Personalizzazione	47	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche e motorie	35	20	20	Etica	22
	Etica	35	20	20	Comunic.-Eco-Marketing	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	81	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Lab. di panaria-pasticceria	105
	Laboratorio Professionale	384	218	145	Laboratorio di pizzeria	33
	Totale ore annuali *	990	990	990		990
	di cui di stage		425	495		437

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

PERCORSI PERSONALIZZATI PER STUDENTESSE E STUDENTI CON DISABILITÀ



OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

DURATA DEL CORSO Triennale + 1 integrativo facoltativo

COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di potenziare e sviluppare le autonomie e le capacità di ogni singolo studente per favorire una reale integrazione sociale e lavorativa nel mondo della pasticceria e panificazione.

Al termine del corso, lo studente sarà in grado di realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria in relazione alle abilità e alle competenze acquisite.

DOVE TROVERAI LAVORO

Il panificatore/pasticciere trova collocazione in aziende artigiane e industriali del settore di riferimento e nella grande distribuzione (reparti gastronomici, panetteria a pasticceria). È possibile ottenere la qualifica triennale.

Dopo il terzo anno è possibile accedere ad una annualità integrativa finalizzata a identificare un contesto sociale e professionale di inserimento adeguato alle caratteristiche del singolo studente.

annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano e comunicazione	107	89	74
	Inglese	70	53	46
	Matematica	66	49	44
	Informatica	72	76	44
	Attività fisiche e motorie	68	22	44
	Competenze trasversali	141	120	97
	Orientamento	40	44	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	104	120	65
	Laboratorio Professionale	213	108	129
Totale ore annuali *		881	881	881
di cui di stage			200	300

Le attività formative e il monte ore sono personalizzate in ogni sede e in base alle esigenze del singolo.

SALA / BAR



OPERATORE - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

DURATA DEL CORSO Triennale - Quadriennale

COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali per la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e preparazioni bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la sala da ristorazione, il bar e il rapporto con la clientela.

DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc. e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità	qualifica	1°	2°	3°	diploma p.t.	4°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45	Orientamento	24
	Inglese	100	50	42	Italiano-Sto/Geo-Diritto	66
	Storia e Diritto	70	45	45	Inglese	66
	Matematica e Scienze	72	42	63	Matematica-Scienze	66
	Informatica	72	40	40	Informatica	44
	Personalizzazione	47	20	15	Motoria	22
	Attività fisiche e motorie	35	20	20	Etica	22
	Etica	35	20	20	Comunic.-Eco-Marketing	38
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	47	65	60	Scienze degli alimenti	67
	Sicurezza e Igiene	24			Laboratorio di salabar	138
	Laboratorio Professionale	418	218	145		
	Totale ore annuali *		990	990	990	
	di cui di stage		425	495		437

Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali

*Lo spirito d'**iniziativa** dei **giovani** va sostenuto!*

"Ho desiderato fare il pasticciere fin da piccolo. Come molte altre scuole professionali, anche lo IAL era considerato un istituto frequentato da chi ha poca voglia di studiare, ma io non ci ho badato: mi sono iscritto, ho preso la qualifica biennale, ho lavorato per diverse pasticcerie e panetterie fino a quando sono tornato allo IAL per una collaborazione come tutor, poi come docente di pasticceria, fino ad arrivare ad occuparmi nel 2015 del coordinamento del settore alimentare. Nel frattempo ho avuto la possibilità di scrivere tre volumi di pasticceria, lavorare per alcuni programmi televisivi e quello che penso è che qualsiasi sia la scelta scolastica dei ragazzi dopo la terza media, la passione, dedizione, costanza e studio sono gli ingredienti alla base del successo di qualsiasi professione. Oggi, dopo un'esperienza in Cast Alimenti, sono ritornato allo IAL come Coordinatore didattico IeFp. Guidare una scuola professionale è molto più impegnativo rispetto alla scuola tradizionale: le esigenze e l'impegno richiesto sono maggiori, quindi se decidi di rimanere è per la passione. E i risultati arrivano: non è vero che i giovani sono pigri e svogliati, semplicemente hanno bisogno di ricevere più stimoli e riconoscimenti. E poi occorre che le famiglie sostengano di più i ragazzi, che non frenino lo spirito d'iniziativa dei giovani"

Samuele Calzari



Voglia di futuro

Da sempre è questo il cuore del mestiere dei formatori e degli educatori: fare spazio al cambiamento, rendere possibile il dispiegarsi della vocazione di ogni ragazza e di ogni ragazzo, ed accompagnare ognuno nella costruzione dei propri "attrezzi del mestiere".

Una parte molto importante della proposta formativa di IAL è costruita attorno al lavoro; ogni corso professionalizzante è realizzato assieme ai tanti imprenditori del nostro territorio che cercano giovani lavoratori da inserire nella propria azienda; grazie alla collaborazione con questi veri e propri partner formativi ogni percorso di studi concretizza un trasferimento di competenze reali, perché integra le nozioni e le attività scolastiche con la messa in opera, con il lavoro quotidiano a fianco di professionisti.

E in questo orientamento risiede la grande ricchezza della nostra scuola, un sistema maturo di alternanza scuola/lavoro fortemente radicato nel suo territorio e, per questo, ricco di opportunità che si traducono in risultati significativi: oltre il 70% degli allievi dei nostri corsi trovano un lavoro entro sei mesi dal termine degli studi, sempre più spesso nella stessa azienda nella quale hanno realizzato il loro percorso di studi.

Progetto Erasmus+

Le allieve e gli allievi di IAL Lombardia accedono al Programma Erasmus +; questo fornisce loro l'opportunità di formarsi gratuitamente all'estero durante il percorso formativo.

Scuola digitale

Alle allieve e agli allievi viene abilitata gratuitamente la licenza personale Google **Workspace for Education**, un insieme di strumenti per l'attività didattica:

- una casella/indirizzo di posta elettronica Google **Gmail**;
- gli strumenti Google **Suite** (Calendario, Documenti, Fogli, Presentazioni e Moduli)
- l'app Google **Meet** per la formazione online;
- la piattaforma didattica Google **Classroom**;
- l'accesso all'intelligenza artificiale Google **Gemini+**
- **1 terabyte** di archiviazione nel Cloud

IAL LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

0331 428011

