



PER MAGGIORI INFO

Chiamaci: 036491390

Scrivici: pontedilegno@cfpzanardelli.it

Visita: orientamento.cfpzanardelli.it

ACADEMIES
Zanardelli Education

PINTINOX
ACADEMY

caltabriga
ACADEMY


RAK
PORCELAIN
ACADEMY

AGUST
ACADEMY

 **ANGELO PO**
ACADEMY

restoitalia
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS
ACADEMY



IHS

ZANARDELLI

INTERNATIONAL
HOSPITALITY
SCHOOL

PONTE DI LEGNO

PONTE DI LEGNO



BASIC School

Percorsi DDIF dopo la scuola media

Operatore della Ristorazione: Cucina

Operatore della Ristorazione: Sala e Bar

**Operatore Produzioni Alimentari:
Panificazione e Pasticceria**

KEY POINTS

Percorsi DDIF dopo la scuola media

**Servizi di corvée quotidiani nella scuola-albergo
Zanardelli**

Stage formativi in strutture alberghiere e ristorative

Formazione di laboratorio

Percorsi formativi in academies

Esperienze di scambio Internazionali

Academy con docenti internazionali

Hospitality con la Pallacanestro Brescia di Serie A1

CONVITTO PER GLI STUDENTI

SUPERIOR School

Accademia professionale post-scolastica

► **Percorso formativo altamente
professionalizzante in apprendistato
lavorativo**

► **Opportunità professionali in strutture
di alto livello anche al termine dell'iter**

Official Partner **LA BRIGATA DI GOA**
Principali sbocchi Internazionali:

VOhotels
Vera Ospitalità Italiana

alpitour



MASTER School

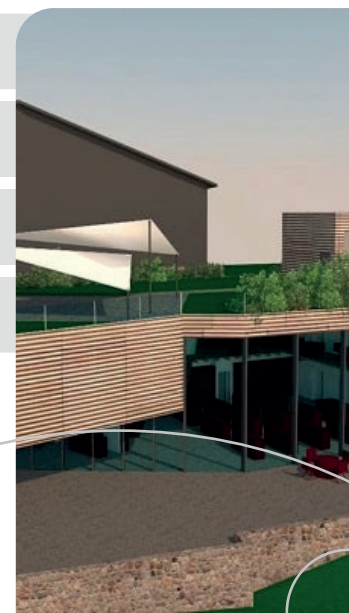
Corsi di formazione alta specializzazione

Nuovo polo Formativo tecnologico

Docenti internazionali

Soggiorno agevolato in Hotel Zanardelli

Convenzioni per studenti Zanardelli



Operatore della Ristorazione: Preparazione degli Alimenti e Allestimento Piatti

Sede di Ponte di Legno

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

SBOCCHI FORMATIVI

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

2. A conclusione del IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 DLgs 81/2015;
- V anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

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

Ore settimanali

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

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

Operatore della Ristorazione: Allestimento Sala e Somministrazione Piatti e Bevande

Sede di Ponte di Legno

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE

Dal lunedì al venerdì.

SBOCCHI FORMATIVI

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

2. A conclusione del IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 Dlgs 81/2015;
- V anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

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

Ore settimanali

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

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

Operatore delle Produzioni Alimentari: Lavorazione e Produzione di Pasticceria, Pasta e Prodotti da Forno

Sede di Ponte di Legno

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

Si occupa della produzione, del confezionamento, della conservazione e dello stoccaggio dei prodotti da forno e dolciari, applicando i profili normativi di igiene.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in panifici e in pasticcerie, sia a carattere artigianale che industriale. Lavora anche in alberghi e ristoranti per la preparazione di dolci e di prodotti panari.

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico delle Produzioni Alimentari: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** (Annuale, 990). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE.

2. A conclusione del IV anno, possibilità di proseguire:
- con percorso IFTS ordinamentale o in apprendistato di I livello art.43 Dlgs 81/2015;
- V anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.

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

Ore settimanali

MATERIE	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
LINGUA ITALIANA	3	3	3	3
LINGUA INGLESE	2	2	2	2
DIRITTO/ECONOMIA	1	1	1	2
SCIENZE	1	1	1	-
STORIA/GEOGRAFIA	1	1	1	1
MATEMATICA	2	2	2	2
INFORMATICA	2	2	2	2
ATTIVITÀ MOTORIE	1	1	1	1
IRC	1	1	1	1
PERSONALIZZAZIONE	1	1	1	1
MICROLINGUA INLESE	2	2	2	1
SICUREZZA AMBIENTE E QUALITÀ	1	-	-	-
LABORATORIO DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	10	7	7	7
GESTIONE D'IMPRESA	-	-	-	1
TECNICA TURISTICA ALBERGHIERA	2	2	1	-
MERCEOLOGIA, IGIENE E DIETOLOGIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2	1
MARKETING E PSICOLOGIA DEL CLIENTE	-	-	-	1
STAGE	-	8 SETT.	10 SETT.	10 SETT.

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

ORIENTAMENTO

Ponte di Legno

Percorsi formativi

Operatore della Ristorazione: Cucina

Operatore della Ristorazione: Sala e Bar

Operatore Produzioni Alimentari:
Panificazione e Pasticceria

Incontri per famiglie e studenti

► **Venerdì 14 Novembre 2025** - 10:00/11:00
ONLINE » incontro con allievi delle scuole secondarie di
1° Grado della Valle Camonica.

<https://meet.google.com/nvs-cwve-wys>

► **Mercoledì 19 Novembre 2025** - 20:00/22:00
ONLINE » incontro con genitori allievi delle scuole
secondarie di 1° Grado della Valle Camonica.

<https://meet.google.com/nvs-cwve-wys>

Open Day

Per gli OPEN DAY è consigliata la **PRENOTAZIONE**
sul sito orientamento.cfpzanardelli.it

► **Sabato 29 Novembre 2025**

dalle 9:00 alle 17:00

► **Sabato 20 Dicembre 2025**

dalle 9:00 alle 17:00

Oltre a queste date, dal 11 Novembre 2025 al 24
Gennaio 2026, la sede può essere visitata dai futuri
allievi e dalle famiglie, su richiesta telefonica al
0364.91390, previa conferma di possibilità di
accoglienza.

Microinserimenti

► **Lunedì 01 Dicembre 2025**

dalle 9:00 alle 12:00

► **Martedì 02 Dicembre 2025**

dalle 14:00 alle 17:00

► **Giovedì 04 Dicembre 2025**

dalle 09:00 alle 12:00

► **Martedì 09 Dicembre 2025**

dalle 14:00 alle 17:00

Altri microinserimenti su appuntamento.

orientamento.cfpzanardelli.it

0364 91390

pontedilegno@cfpzardelli.it

SEDE DI PONTE DI LEGNO - Via Fratelli Calvi 42



ALLEGATO B

Scheda Convitto

CONVITTO PER OSPITALITA' STUDENTI

Struttura composta da:

Numero camere: 44;

Numero posti letto: 108;

Numero educatori: 6.

Servizi offerti:

Alloggio in camere doppie triple e quaduple;

Servizio pasti: colazione pranzo e cena;

Linea pullman da e per Sesto San Giovanni.

Supporto allo studio;

Attività ludico ricreative;

Attività sportive quali arrampicata, e- bikei, sci, piscina ed escursioni in ambiente;

Approfondimenti tematici legati alla professione;

Percorsi di sensibilizzazione alle dipendenze;

Sportello di ascolto;

Vita in comunità per stimolare professionalità e responsabilità;