



**CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE
GIUSEPPE ZANARDELLI**

Azienda Speciale della Provincia di Brescia

Ponte di Legno, 23.10.2020
prot. 244

Preg.mo DIRIGENTE
Responsabile Orientamento
Spett.le
ISTITUTO COMPRENSIVO

Oggetto: CFP G. ZANARDELLI Ponte di Legno – proposta formativa 2020-2021

Abbiamo il piacere di inviarLe la nostra offerta formativa e le nostre attività di orientamento per l'anno formativo 2020-2021 con preghiera di divulgarle alle famiglie e agli allievi delle classi terze.

Il Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli è la più grande piattaforma formativa e di accesso al lavoro della Provincia di Brescia, conta al suo interno 9 sedi e 20 filiere professionali.

Abbiamo applicato rigidamente i protocolli sicurezza in tutte le parti della struttura (aule, laboratori, camere e spazi comuni) e per tutte le attività (lezioni teoriche in aula, lezioni tecnico pratiche in laboratorio e attività ludico ricreative pomeridiane). La sicurezza, la salute del personale e di tutti gli alunni è oggi la priorità assoluta.

La sede di Ponte di Legno è collocata all'interno di una struttura alberghiera con annesso convitto e propone percorsi di qualifica e diploma professionale della durata di 3 e 4 anni per formare futuri cuochi chef, camerieri maître e addetti all'organizzazione di eventi turistico-sportivi.

Nello specifico i corsi sono:

Qualifica professionale per cuoco: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti;

Qualifica professionale per cameriere: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande;

Diploma professionale quadriennale: TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO;

Diploma professionale IV anno chef: TECNICO DEI SERVIZI DI CUCINA;

Diploma professionale IV anno chef: TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR;

SEDE LEGALE

Via F. Gamba, 10/12 - 25128 Brescia
Tel. 030 3848542 / Fax 030 3848534 / P. Iva e C.F. 02481950984
segreteria@cfpzanzardelli.it - sedelegale@pec.cfpzanardelli.it



Azienda Speciale
della Provincia
di Brescia

U.O. DI PONTE DI LEGNO

Via F.lli Calvi, 42 - 25056 Ponte di Legno
Tel. 0364 91390 / Fax 0364 900466 / P. Iva e C.F. 02481950984
pontedilegno@cfpzanzardelli.it - pontedilegno@pec.cfpzanardelli.it



**CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE
GIUSEPPE ZANARDELLI**

Azienda Speciale della Provincia di Brescia

Il nostro centro si caratterizza per una didattica orientata all' "imparare facendo". In effetti, senza trascurare le competenze trasversali e di cittadinanza, utilizziamo sempre più spesso la metodologia didattica dell'impresa formativa non simulata mettendo i nostri studenti in situazioni di servizio reali, sempre accompagnati da qualificati docenti grazie anche ad una forte collaborazione con numerose aziende partner.

Grazie a questo approccio la formazione consente ai nostri alunni ben preparati un rapido ed efficace inserimento nel mondo del lavoro.

Vista l'emergenza sanitaria in corso siamo a proporre degli incontri on line mirati per la presentazione della nostra offerta formativa riportate nell'**allegato A**.

Inviando altresì (**allegato B**) scheda informativa sul nostro convitto e i dettagli dei percorsi formativi (**allegato C**).

Per ulteriori informazioni e prenotazioni si prega di contattare Cinzia Pasina all'indirizzo c.pasina@cfpzanardelli.it oppure al numero 0364-91390.

Ringraziando per l'attenzione ed in attesa di Vostro gentile riscontro porgiamo cordiali saluti.



Il responsabile Orientamento

Dott.ssa Cinzia Pasina

SEDE LEGALE

Via F. Gamba, 10/12 - 25128 Brescia
Tel. 030 3848542 / Fax 030 3848534 / P. Iva e C.F. 02481950984
segreteria@cfpzanardelli.it - sedelegale@pec.cfpzanardelli.it



Azienda Speciale
della Provincia
di Brescia

U.O. DI PONTE DI LEGNO

Via F.lli Calvi, 42 - 25056 Ponte di Legno
Tel. 0364 91390 / Fax 0364 900466 / P. Iva e C.F. 02481950984
pontedilegno@cfpzanardelli.it - pontedilegno@pec.cfpzanardelli.it



CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE GIUSEPPE ZANARDELLI

Azienda Speciale della Provincia di Brescia

ALLEGATO A

OPEN DAY VISITE DI PERSONA

Gli allievi e i loro famigliari (max 1) vengono accolti nella sede di Ponte di Legno del CFP G. Zanardelli nelle giornate di:

Sabato 21.11.2020 orario 9-18

Sabato 12.12.2020 orario 9-18

sabato 16.01.2021 orario 9-18

L'accesso è consentito, previo appuntamento, solo se muniti di mascherina senza sintomi riferibili all'epidemia COVID19 e previa misurazione della temperatura. E' obbligatoria la prenotazione da effettuarsi via mail all'indirizzo c.pasina@cfpzanardelli.it o al numero 0364-91390 (riferimento Cinzia Pasina). Le visite sono inoltre possibili alle stesse condizioni degli open day dal 14 novembre 2020 al 31 dicembre 2020 dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00.

INCONTRI DI ORIENTAMENTO ON LINE

I genitori e gli allievi interessati ad approfondire la conoscenza del CFP, hanno l'opportunità di conoscere l'offerta formativa della sede di Ponte di Legno partecipando alle seguenti videoconferenze:

giovedì 26/11/2020 dalle 17.00 alle 18.00 (meet.google.com/ffc-zyd-smt)

lunedì 30/11/2020 dalle 20.30 alle 22.00 (meet.google.com/ucr-hxzf-gww)

lunedì 14/12/2020 dalle 18.00 alle 19.00 (meet.google.com/mfp-seda-chu)

INCONTRI INFORMATIVI PER DOCENTI ON LINE

Si tratta di incontri riservati ai docenti e agli orientatori delle scuole medie per approfondire l'esperienza di formazione in una struttura alberghiera, le relative metodologie didattiche e l'esperienza di vita in una struttura convittuale. Verrà quindi illustrata l'offerta formative che si sviluppa secondo l'impresa formativa non simulata e le metodologie di apprendimento delle competenze di cittadinanza anche attraverso l'esperienza convittuale.

lunedì 09/11/2020 dalle 15.00 alle 17.00 (https://meet.google.com/ozt-wguk-bvb)

giovedì 19/11/2020 dalle 15.00 alle 16.00 e dalle 16.30 alle 17.30 (meet.google.com/zza-cwxi-hbp)

giovedì 10/12/2020 dalle 15.00 alle 16.00 e dalle 16.30 alle 17.30 (meet.google.com/kni-zhao-kmu)

Per ulteriori informazioni e prenotazioni si prega di contattare Cinzia Pasina all'indirizzo c.pasina@cfpzanardelli.it oppure al numero 0364-91390.

SEDE LEGALE

Via F. Gamba, 10/12 - 25128 Brescia

Tel. 030 3848542 / Fax 030 3848534 / P. Iva e C.F. 02481950984
segreteria@cfpzanardelli.it - sedelegale@pec.cfpzanardelli.it



Azienda Speciale
della Provincia
di Brescia

U.O. DI PONTE DI LEGNO

Via F.lli Calvi, 42 - 25056 Ponte di Legno

Tel. 0364 91390 / Fax 0364 900466 / P. Iva e C.F. 02481950984
pontedilegno@cfpzanardelli.it - pontedilegno@pec.cfpzanardelli.it



**CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE
GIUSEPPE ZANARDELLI**

Azienda Speciale della Provincia di Brescia

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, tornei, sci, piscina ed escursioni in ambiente;

Approfondimenti tematici legati alla professione;

Percorsi di sensibilizzazione alle dipendenze;

Sportello psicologico;

Corsi di teatro e avvicinamento alla musica;

Vita in comunità per stimolare professionalità e responsabilità;

SEDE LEGALE

Via F. Gamba, 10/12 - 25128 Brescia

Tel. 030 3848542 / Fax 030 3848534 / P. Iva e C.F. 02481950984
segreteria@cfpzanzardelli.it - sedelegale@pec.cfpzanardelli.it



Azienda Speciale
della Provincia
di Brescia

U.O. DI PONTE DI LEGNO

Via F.lli Calvi, 42 - 25056 Ponte di Legno

Tel. 0364 91390 / Fax 0364 900466 / P. Iva e C.F. 02481950984
pontedilegno@cfpzanzardelli.it - pontedilegno@pec.cfpzanardelli.it



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

Quadriennale

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

DURATA

QUADRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

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


cfpzanardelli.it/ponte


0364 91390


didattica.pontedilegno@cfpzanardelli.it

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

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

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



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico di Cucina** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE
2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

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

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

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


cfpzanardelli.it/ponte


0364 91390


didattica.pontedilegno@cfpzanardelli.it

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

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



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

TITOLO ACQUISITO

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

CHE COSA FA

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **Tecnico dei Servizi di Sala-Bar** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE
2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità

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

PECULIARITÀ DELLA SEDE

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

POSSIBILITÀ DI CONVITTO NELLA STRUTTURA

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


cfpzanardelli.it/ponte


0364 91390


didattica.pontedilegno@cfpzanardelli.it

SETTORE AGROALIMENTARE E TURISMO/SPORT

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