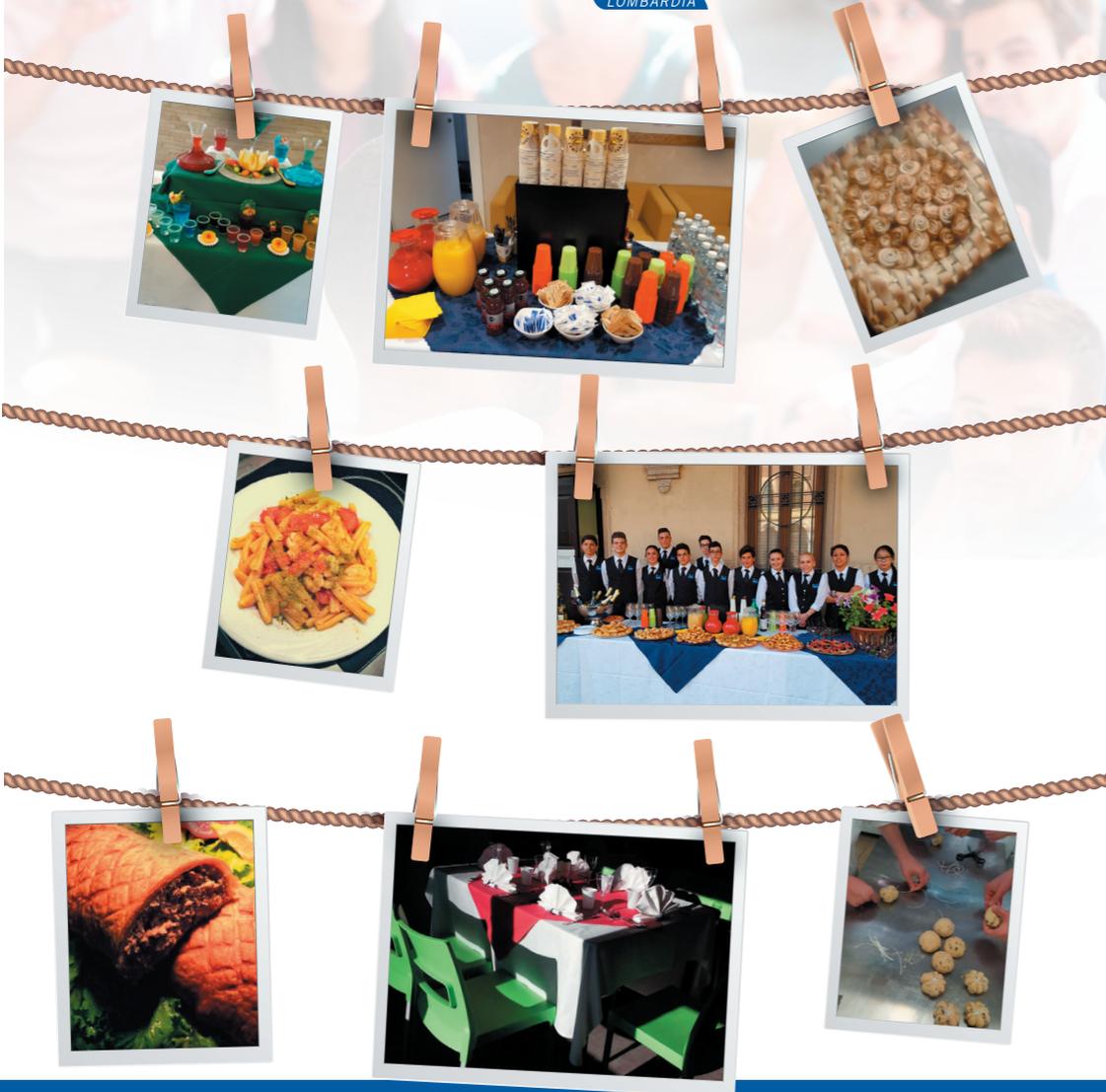


ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA



ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA

Ial è l'Ente di Formazione costituito nel 1955 per favorire l'inserimento dei giovani nel mercato del lavoro e per rispondere alle esigenze di crescita professionale dei lavoratori. Nel corso degli anni ha elaborato, in linea con i principali orientamenti europei in materia di sviluppo dell'occupazione, l'idea di formazione intesa come strumento decisivo per il miglioramento e l'accrescimento delle capacità dei lavoratori e delle lavoratrici. L'attuale scenario economico e sociale e gli sviluppi del mercato del lavoro richiedono sempre più competenze e flessibilità. In questa prospettiva IAL realizza, attraverso finanziamenti pubblici e privati, azioni formative in grado di agevolare il passaggio dal sistema della formazione alla realtà lavorativa e percorsi mirati all'adeguamento delle competenze in un'ottica di formazione per tutto l'arco della vita.

Oggi IAL è uno degli istituti di formazione più grandi d'Europa.

IAL Lombardia, con quattordici sedi dislocate su tutto il territorio lombardo, è l'Ente accreditato dalla Regione Lombardia per l'obbligo formativo, per le attività di formazione superiore, continua e permanente, per i servizi di orientamento e di accompagnamento al lavoro.

IAL realizza inoltre interventi di consulenza e di formazione progettati in relazione alle specifiche esigenze delle imprese.

IAL LOMBARDIA e tutti i suoi centri sono certificati ISO 9001:2008 presso l'istituto CISQ



IAL LOMBARDIA - SEDE DI LEGNANO

Via R. Cuttica, 1 • 20025 Legnano (MI) • tel. 0331 428011
e-mail: sede.legnano@ialombardia.it • www.ialombardia.it

VI ASPETTIAMO!

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FSE 2021 - 2027 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

SEDE DI LEGNANO

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA

**INSEGNIAMO
A SAPER FARE**

**CORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA
PERCORSI PERSONALIZZATI RIVOLTI AD ALLIEVI DISABILI**

OPEN DAY LEGNANO

23 Ottobre 2021

20 Novembre 2021

18 Dicembre 2021

dalle 9.00 alle 12.00* (Green pass obbligatorio)

OPEN LAB LEGNANO

6 Novembre 2021

4 Dicembre 2021

18 Dicembre 2021

dalle 9.00 alle 12.00* (Green pass obbligatorio)

SPORTELLO ORIENTAMENTO

Ogni lunedì dalle 14.00 alle 16.00*

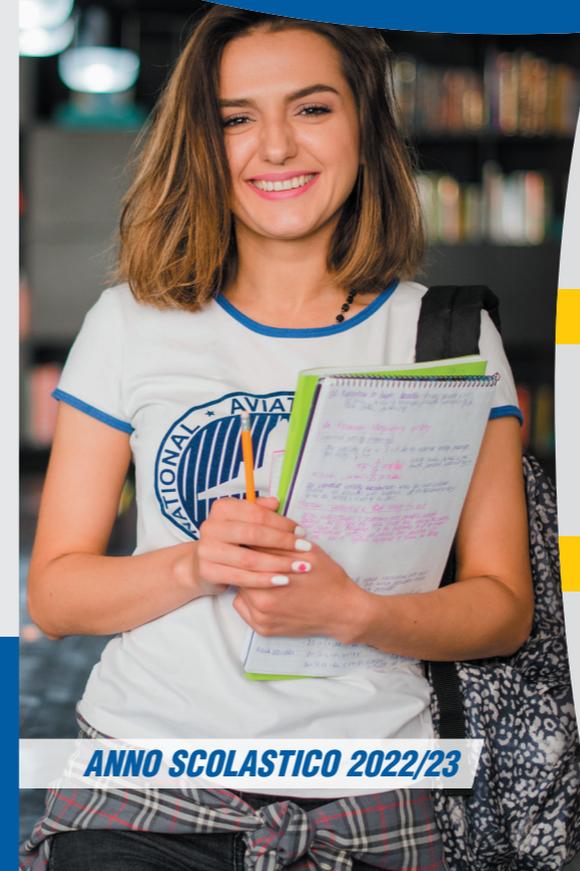
In presenza per chi è munito di Green pass e da remoto per chi è senza.

***È necessaria la prenotazione**

tel. 0331 428011

sede.legnano@ialombardia.it

ANNO SCOLASTICO 2022/23



NUOVE MODALITÀ FORMATIVE

PER GLI ALLIEVI ISCRITTI AI PERCORSI TRIENNALI DI QUALIFICA PROFESSIONALE E AL QUARTO ANNO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

L'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il percorso formativo è ripartito al 50% tra attività scolastica e tirocinio curriculare presso l'azienda, con la quale viene preventivamente concordato il piano formativo individuale e i tempi di presenza in azienda.

Il tirocinio curriculare non ha **nessun costo** a carico dell'azienda.

Inoltre, al termine del percorso scolastico IAL Lombardia può garantire la continuazione dell'esperienza lavorativa anche presso la stessa azienda, attivando un tirocinio con il programma Garanzia Giovani.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO IN APPRENDISTATO

Le modalità formative dell'alternanza possono essere utilizzate anche per giovani assunti con contratto di apprendistato. Le cui modalità sono di seguito descritte:

- l'assunzione in apprendistato può avvenire in qualunque momento, anche durante l'anno formativo, e permette all'allievo assunto di continuare il percorso di qualifica o diploma professionale con le stesse modalità dell'alternanza
- l'assunzione in apprendistato permette viceversa all'azienda di poter utilizzare il giovane a tempo pieno (a completamento del monte ore formativo) e nei periodi di inattività didattica (vacanze scolastiche, mesi estivi, ecc.)

ial
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
LOMBARDIA



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

DURATA DEL CORSO triennale

OBIETTIVI Il corso forma figure professionali in grado di svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione giornaliera della sala da ristorazione e del bar, il rapporto con la clientela, e, su indicazione del responsabile aziendale, saprà portare a termine commesse più elaborate, lavorando a un livello operativo-esecutivo.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI L'allievo qualificato 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).



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA PASTA E PRODOTTI DA FORNO

DURATA DEL CORSO triennale

OBIETTIVI Il corso fornisce le competenze necessarie per giungere, attraverso l'impiego delle tecniche adeguate, alla realizzazione di ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria, insieme con la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI Al termine del corso di formazione gli allievi qualificati potranno trovare impiego in aziende artigiane ed industriali del settore della panificazione e pasticceria e della grande distribuzione



PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DISABILI

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA PASTA E PRODOTTI DA FORNO

DURATA DEL CORSO triennale

UTENTI Il progetto si rivolge ad allievi con disabilità certificata (verbale di accertamento) che hanno concluso la scuola secondaria di primo grado.

OBIETTIVI Il percorso offre agli allievi la possibilità di sviluppare e incrementare autonomie, acquisire reali e specifiche capacità personali e competenze professionali, promuovendo l'integrazione sociale e l'inserimento lavorativo. A partire dal secondo anno è prevista l'attivazione dello stage per un monte ore propedeutico all'inserimento lavorativo. Il gruppo classe è composto da un numero di 12 allievi max.

Il percorso si caratterizza nel prevedere una programmazione individualizzata: per ogni corsista si stabiliscono obiettivi educativi e didattici legati ad un più ampio progetto di vita condiviso con l'allievo, con la famiglia ed i Servizi del territorio.



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

DURATA DEL CORSO triennale

OBIETTIVI 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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici).

