

# Operatore per le cure estetiche

Acconciatore



L'Acconciatore maschile e femminile è un professionista qualificato in grado di eseguire in autonomia le specifiche attività di cura e trattamento dei capelli. In particolare, esegue il lavaggio dei capelli, il taglio, la messa in piega, la permanente, la stiratura e la colorazione o decolorazione. Eseguisce la rasatura e la regolazione della barba e dei baffi. È in grado di applicare le tecniche di cura e prevenzione dei problemi dei capelli.

# Operatore commerciale

Addetto alle vendite



L'Addetto alle vendite svolge un'attività specifica di assistenza al cliente nell'esecuzione della vendita, promuove il prodotto con tecniche e strumenti diversificati, effettua il controllo dell'approvvigionamento, cura la disposizione delle merci e l'allestimento di punti vendita, effettua le operazioni amministrative previste. Opera nella grande e piccola distribuzione del settore food e non food e nelle diverse fasi del processo di vendita.

# Operatore della ristorazione

Aiuto cuoco - Addetto Sala Bar



L'Operatore della ristorazione consegue una professionalità in linea con le richieste del mercato del lavoro sia nazionale che internazionale. L'Aiuto cuoco è in grado di realizzare e conservare piatti e menu, prodotti da forno e di pasticceria nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza; eseguire le fasi di riassetto, pulizia dei locali e della strumentazione di lavoro. L'Addetto sala bar esegue il servizio di distribuzione dei cibi e delle bevande in sala e bar; gestisce l'accoglienza e il servizio al cliente.

# Operatore per le cure estetiche

Estetista



L'Estetista esegue in autonomia le specifiche attività di cura del corpo e del viso. È un professionista qualificato a eseguire manicure, pedicure, epilazione e depilazione; è in grado di svolgere l'attività di trattamento estetico del viso. Conosce ed è in grado di applicare i prodotti per l'eliminazione di inestetismi e per l'effettuazione delle cure estetiche del viso e del corpo. Gestisce l'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme di igiene.



Dopo la terza media...  
Corri a prenotare  
la tua dote!

## OFFERTA FORMATIVA 2009 - 2010

otto percorsi nella nuova scuola del diritto - dovere di istruzione e formazione professionale (legge 53/2003)

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Igiene, anatomia-fisiologia, dermatologia, cosmetologia, dietologia, laboratori di tecnica professionale, sicurezza)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Tecnica delle vendite, Tecnica commerciale, Informatica specialistica, Vetrinistica)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Igiene e microbiologia, Scienze dell'alimentazione, Scienze e tecnologia alimentare, Sicurezza, Tecnica professionale / Laboratorio di Cucina - Sala Bar)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Igiene, anatomia-fisiologia, dermatologia, cosmetologia, dietologia, laboratori di tecnica professionale, sicurezza)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

## Dopo la terza media: la nuova scuola di istruzione e formazione professionale

I corsi qui presentati offrono un percorso di **tre anni** che rilascia la **qualifica professionale**, con possibilità di proseguire con un **IV anno** interno al Sistema di Istruzione e Formazione Professionale e di continuare gli studi per il conseguimento del diploma di maturità. I titoli conseguiti sono validi e spendibili sul mercato del lavoro in Lombardia, in Italia e in Europa.

Questi corsi permettono di assolvere l'obbligo di istruzione a 16 anni collocandosi nella normativa della scuola superiore. L'opportunità dei "passaggi" e di appositi laboratori di recupero permette il cambiamento del corso di studi senza che nulla di quanto si è appreso vada perduto.

### Metodologia didattica

- utilizzo della didattica attiva con esperienze pratiche, role play, stage, interventi di esperti sia di counselling orientativo che del settore professionale prescelto.
- criterio ispiratore è il "successo" formativo e professionale dell'allievo realizzato anche attraverso la personalizzazione degli interventi didattici.

### Le novità del triennio

- **Il docente tutor**  
Accoglie i ragazzi e li segue nel loro cammino educativo.
- **Il portfolio delle competenze e libretto formativo**  
Documentano il percorso educativo e formativo degli alunni, raccogliendo le prove scolastiche e i prodotti più significativi degli studenti, insieme alle valutazioni dei docenti e alle osservazioni delle famiglie.
- **Lo stage**  
L'esperienza di lavoro in azienda è parte integrante del curriculum formativo; al termine degli studi facilita l'ingresso nel mondo del lavoro.
- **Esperienze extracurricolari:** laboratorio teatrale, attività sportiva, pittura, lettorato di inglese
- **Settimane di approfondimento** (learning week), corsi residenziali, viaggi di istruzione, settimana bianca.

## Operatore dei servizi d'impresa

Addetto ai servizi amministrativi d'impresa



L'Addetto ai servizi amministrativi d'impresa consegue una adeguata professionalità nell'ambito dei lavori d'ufficio con l'utilizzo delle tecniche più avanzate. È in grado di trattare le informazioni, sia su carta che su supporti informatici; espletare le pratiche amministrative relative alle principali attività economiche e alla tenuta della contabilità ordinaria; verificare la correttezza del proprio e dell'altrui operato a livello amministrativo e contabile; gestire tempi, messaggi e scadenze; comunicare in modo efficace con clienti e collaboratori.

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Comunicazione / Organizzazione aziendale, Tecnica ed economia aziendale, Informatica applicata, Sicurezza, Psicologia)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

## Operatore agricolo

Addetto alle produzioni vitivinicole



L'Addetto alle produzioni vitivinicole è in grado di pianificare le coltivazioni dell'azienda, effettuare le operazioni di coltivazione in pieno campo e in serra, attuare i mezzi di lotta per le principali patologie delle piante, eseguire le operazioni colturali del vigneto. Adottare i principi di ergonomia, gestire la vinificazione dalla raccolta all'imbottigliamento, conoscere le tecniche di assaggio del vino, utilizzare in sicurezza le macchine agricole e le attrezzature ed effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria.

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Viticoltura, Enologia, Meccanica agraria, Sicurezza)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

## Operatore dei servizi socio-educativi



L'Operatore dei servizi socio-educativi è in grado di svolgere compiti di cura e assistenza di base di minori, bambini, disabili ed anziani e di collaborare alla progettazione e realizzazione di attività di tipo animativo ed espressivo rivolte alla diverse tipologie di utenza, nonché interventi socio-educativi rivolti ai minori. Possiede le competenze per lavorare all'interno di servizi socio-educativi e di assistenza e può esercitare la professione sia in strutture pubbliche che private.

Materie di insegnamento	I	II	III
<b>Area dei Linguaggi</b> (Lingua Italiana, Lingua Inglese)	175	145	100
<b>Area Storico - Socio - Economica</b> (Sicurezza e ambiente, Economia e Diritto, Storia e Geografia)	105	87	75
<b>Area Scientifica</b> (Matematica, Scienze)	175	116	100
<b>Area Tecnologica</b> (Informatica)	70	58	50
<b>Area Tecnico - Professionale</b> (Comunicazione / Organizzazione aziendale, Igiene, sicurezza e qualità, Sociologia e metodologia della ricerca sociale, Psicologia, Tecniche del lavoro sociale, Metodologia e tecniche animative ed educative)	315	290	250
<b>Area Personalizzazione</b> (Orientamento e capacità personali, Laboratorio capacità espressivo - motorie, Insegnamento della religione cattolica, Larsa)	175	154	150
<b>Area Stage</b>		200	325
<b>Totale</b>	1015	1050	1050

## Dote e modalità di iscrizione

Che cos'è la dote?

È un contributo stanziato dalla Regione Lombardia per gli alunni in uscita dalla scuola media che permette di frequentare gratuitamente corsi professionali triennali.

Come si può usufruire della dote?

Iscrivendosi al più presto ad uno dei corsi qui presentati compilando il modulo disponibile in sede o scaricandolo dal sito [www.santachiaraodpf.it](http://www.santachiaraodpf.it).

Corsi programmati	Sede
<i>Operatore per le cure estetiche Acconciatore</i>	Voghera
<i>Operatore dei servizi socio-educativi</i>	Voghera
<i>Operatore commerciale Addetto alle vendite</i>	Voghera
<i>Operatore della ristorazione Aiuto Cuoco - Addetto Sala Bar</i>	Stradella
<i>Operatore dei servizi d'impresa Addetto ai servizi amministrativi</i>	Stradella
<i>Operatore agricolo Addetto alle produzioni vitivinicole</i>	Casteggio
<i>Operatore per le cure estetiche Estetista</i>	Casteggio



**O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA**  
Centro Formazione Professionale

**STRADELLA** - via A. Costa, 17/23  
tel.0385/245663 - fax 0385/245093  
e-mail: [cfp.stradella@santachiaraodpf.it](mailto:cfp.stradella@santachiaraodpf.it)

**VOGHERA** - via G. Scarabelli, 59  
tel.0383/368700 - fax 0383/212762  
e-mail: [cfp.voghera@santachiaraodpf.it](mailto:cfp.voghera@santachiaraodpf.it)

**CASTEGGIO** - viale Montebello, 10  
tel.0383/368700 - fax 0383/212762  
e-mail: [cfp.voghera@santachiaraodpf.it](mailto:cfp.voghera@santachiaraodpf.it)

[www.santachiaraodpf.it](http://www.santachiaraodpf.it)

Accreditato Regione Lombardia  
Certificato UNI EN ISO 9001:2000

