

La 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.

Dote e modalità di iscrizione

Che cos'è la dote?

E' un contributo stanziato dalla Regione Lombardia per gli alunni in uscita dalla scuola media che permette di frequentare gratuitamente la scuola professionale.

Come si può usufruire della dote?

Iscrivendosi ad uno dei corsi qui presentati compilando il modulo disponibile in sede e sul sito www.santachiaroadpf.it.

Articolazione oraria annuale

Area	I	II	III	IV	V
Area dei Linguaggi					130
Lingua Italiana	102	50	44		
Lingua Inglese	68	50	44		
Area Storico - Socio - Economica					104
Sicurezza e ambiente - Storia e Geografia	68	25	44		
Economia e Diritto	34	25	22		
Area Scientifica					130
Matematica	136	75	66		
Scienze	34	25	22		
Area Tecnologica					78
Informatica	68	50	44		
Area Tecnico - Professionale					328
Competenze tecnico professionali	310	325	222	328	
Area Personalizzazione					
Orientamento e capacità personali	34	25	22		
Laboratorio capacità espressivo-motorie	68	50	44		
Insegnamento della religione cattolica	34	25	22		
Larsa	34	40	44		
Area Stage		225	350	220	
Totale ore annuali	990	990	990	990	

Materie in via di definizione

Corsi programmati	Sede
Qualifica triennale: Operatore del benessere <i>Acconciatura - Trattamenti estetici</i>	Voghera
Diploma professionale Tecnico dei trattamenti estetici	
Qualifica triennale Operatore ai servizi di vendita	Voghera
Diploma professionale Tecnico commerciale e delle vendite	
Qualifica triennale: Operatore della ristorazione <i>Preparazione pasti - Servizi di sala bar</i>	Stradella
Diploma professionale Tecnico dei servizi di sala e bar - Tecnico di cucina	
Qualifica triennale Operatore amministrativo segretariale	Stradella
Diploma professionale Tecnico dei servizi d'impresa	



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@santachiaroadpf.it

VOGHERA - via G. Scarabelli, 59
tel.0383/368700 - fax 0383/212762
e-mail: cfp.voghera@santachiaroadpf.it

www.santachiaroadpf.it

Accreditato Regione Lombardia
Certificato UNI EN ISO 9001:2000



Istituto Santachiara
O D P F
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Dopo la terza media...
Corri a prenotare la tua dote per il
DIPLOMA PROFESSIONALE



quattro percorsi professionali
nella nuova scuola superiore
(legge 53/2003)

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

I corsi qui presentati offrono un percorso quinquennale articolato come segue:

- dopo tre anni si consegue la **qualifica** professionale;
- al termine del quarto anno il **diploma** professionale con possibilità di proseguire al **quinto anno** per l'ammissione all'Università o ai corsi di formazione superiore.

Tutti i 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, nonché l'acquisizione di crediti formativi, permette il cambiamento del corso di studi senza che nulla di quanto si è appreso vada perduto.

Le novità

- **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 gli elaborati più significativi degli studenti, insieme alle valutazioni dei docenti e alle osservazioni delle famiglie.
- **Lo stage**
L'esperienza di affiancamento al 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, letterato di inglese.
- **Learning weeks:** settimane di approfondimento, orientamento, specializzazione professionale, consolidamento, transnazionalità, interculturalità, soft-stegno.

Settore Servizi d'impresa

Qualifica triennale

Operatore amministrativo segretariale

Diploma professionale quadriennale

Tecnico dei servizi d'impresa

L'**Operatore amministrativo segretariale** consegue un'adeguata professionalità nell'ambito dei lavori d'ufficio con l'utilizzo delle tecniche più avanzate.

E' in grado di trattare le informazioni, sia su carta che su supporti informatici e di espletare le pratiche amministrative relative alle principali attività economiche e alla tenuta della contabilità ordinaria. Sa verificare la correttezza del proprio e dell'altrui operato a livello amministrativo e contabile. Gestisce tempi, messaggi e scadenze.

Il **Tecnico dei servizi d'impresa** interviene con autonomia nell'organizzazione operativa nell'ambito della gestione amministrativa e contabile aziendale.

Settore Commercio

Qualifica triennale

Operatore ai servizi di vendita

Diploma professionale quadriennale

Tecnico commerciale e delle vendite

L'**Operatore ai servizi di vendita** 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.

Il **Tecnico commerciale e delle vendite** partecipa al processo di distribuzione commerciale attraverso l'individuazione di risorse e con l'assunzione di responsabilità specifiche in relazione alla predisposizione ad all'organizzazione del punto vendita.

Settore Ristorazione

Qualifica triennale

Operatore della ristorazione

Preparazione pasti - Servizi di sala bar

Diploma professionale quadriennale

Tecnico dei servizi di sala bar / Tecnico di cucina

L'**Operatore della ristorazione** consegue una professionalità in linea con le richieste del mercato del lavoro sia nazionale che internazionale. Nell'ambito della **preparazione pasti** 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. Nei **servizi di sala bar** esegue il servizio di distribuzione dei cibi e delle bevande in sala e bar; gestisce l'accoglienza e il servizio al cliente.

Il **Tecnico dei servizi di sala bar** ed il **Tecnico di cucina** organizzano il proprio lavoro in sala e in cucina con l'assunzione di specifiche responsabilità professionali.

Settore Estetica

Qualifica triennale

Operatore del benessere

Acconciatura - Trattamenti estetici

Diploma professionale quadriennale

Tecnico dei trattamenti estetici

L'**Acconciatore** maschile e femminile è un professionista qualificato in grado di eseguire in autonomia le specifiche attività di cura e trattamento dei capelli. E' in grado di applicare le tecniche di cura e prevenzione dei problemi dei capelli.

L'**Estetista** esegue le specifiche attività di cura del corpo e del viso. E' un professionista qualificato a eseguire manicure, pedicure, epilazione e depilazione; è in grado di svolgere l'attività di trattamento estetico del viso. Conosce le tecniche di massaggio estetico manuale.

Il **Tecnico dei trattamenti estetici** interviene con autonomia nell'organizzazione operativa e valutazione dei risultati del lavoro, assumendosi anche responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento dell'attività.