

## Articolazione oraria settimanale

(ore/sett.)	I	II	III	IV	V
<b>Lingua Italiana</b>	4	2	3	4	5
<b>Lingua Inglese</b>	2	2	2	4	3
<b>Storia e Geografia</b>	2	2	1	1	3
<b>Economia e Diritto</b>	1	1	2	2	3
<b>IRC - Storia delle Religioni</b>	1	1	1	1	1
<b>Matematica/Informatica</b>	4	3	4	4	4
<b>Scienze</b>	1	1	1		
<b>Scienze Motorie</b>	2	2	1	1	1
<b>Area Professionale (*)</b>	13	16	15	13	10
<b>Stage (ore annuali)</b>		330	400	400	
<b>Totale ore annuali</b>	990	990	990	990	990

(\*) Per questa area, ogni settore di studi segue le materie di indirizzo, fra cui anche la seconda lingua (francese).



**Istituto Santachiara**  
O D P F  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



Accreditato Regione Lombardia  
Certificato UNI EN ISO 9001:2015

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



santachiaracfp



isantachiaracfp



santachiaradpf



santachiaradpf

**VOGHERA** - via G. Scarabelli, 59

tel. 0383/368700 - fax 0383/212762

e-mail: [cfp.voghera@santachiaradpf.it](mailto:cfp.voghera@santachiaradpf.it)

**STRADELLA** - via A. Costa, 17/23

tel. 0385/245663 - fax 0385/245093

e-mail: [cfp.stradella@santachiaradpf.it](mailto:cfp.stradella@santachiaradpf.it)

**VOGHERA** - via Zanardi Bonfiglio, 23b

tel. 0383/1995222 - fax 0383/212762

e-mail: [cfp.vogherazanardi@santachiaradpf.it](mailto:cfp.vogherazanardi@santachiaradpf.it)



**Istituto Santachiara**  
O D P F  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



# OFFERTA FORMATIVA

Dopo la terza media...  
al Santachiara a scuola di sapere,  
saper fare, saper essere



La nuova scuola per  
conseguire qualifica  
e diploma professionale  
L. 53/2003  
L.R. 19/2007  
L.R. 30/2015  
L. 81/2015



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



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

I corsi qui presentati offrono un percorso articolato come segue:

- dopo tre anni si consegue la **qualifica** professionale;
- al termine del quarto anno il **diploma** professionale
- **quinto anno** per l'accesso all'Esame di Stato e l'ammissione all'Università in collaborazione con gli istituti professionali del territorio.

Tutti i corsi permettono di assolvere l'obbligo di istruzione a 16 anni collocandosi nell'ordinamento della scuola superiore. L'opportunità dei crediti e di appositi laboratori di recupero permette il cambiamento del corso di studi senza che nulla di quanto si è appreso vada perduto.

Sarà possibile ottenere la Qualifica ed il Diploma anche attraverso la formula dell'**apprendistato di I Livello**.

La frequenza è gratuita grazie alla dote scuola di Regione Lombardia.

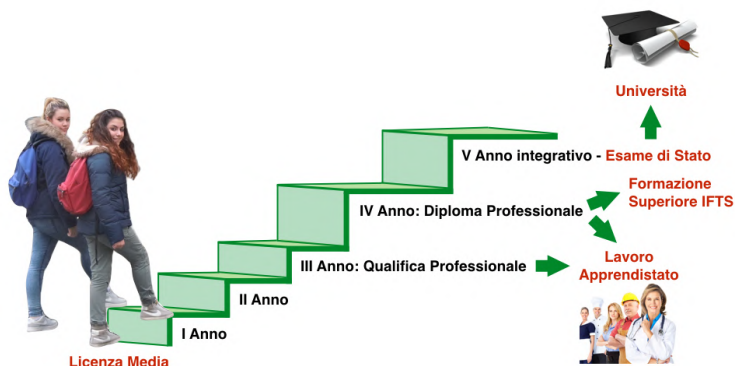


### La metodologia didattica

La didattica nel nostro istituto è supportata da esperienze pratiche, role play, stage, interventi di esperti, sia di counselling orientativo che del settore professionale prescelto. Il criterio ispiratore è il successo formativo e professionale dell'allievo, realizzato anche attraverso la personalizzazione degli interventi didattici.

Mezzi per il conseguimento degli obiettivi formativi previsti sono:

- il **docente tutor** che accoglie i ragazzi e li segue nel loro cammino educativo;
- il **portfolio delle competenze** e il **libretto formativo** che documentano il percorso educativo e formativo degli alunni;
- lo **stage formativo**, esperienza di affiancamento al lavoro in azienda e parte integrante del curriculum che permette, al termine degli studi, di entrare più facilmente nel mondo del lavoro;
- all'occorrenza l'attivazione di **corsi di lingua italiana** per studenti non madrelingua;
- la **Learning Week**, settimana di approfondimento, orientamento, specializzazione professionale, consolidamento, transnazionalità, interculturalità, sostegno.



## Alunni ed ex alunni si raccontano...

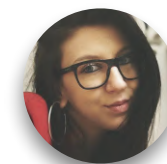


### Corinne, diplomata Tecnico dei Servizi d'Impresa:

«Dopo aver conseguito il Diploma Professionale di IV anno, ho scelto di proseguire con il V anno e di sostenere la maturità. Subito dopo l'esame di stato, sono stata chiamata dall'azienda che mi aveva ospitato durante gli anni al Santachiara. Sarò assunta in apprendistato per tre anni con la prospettiva di un tempo indeterminato».

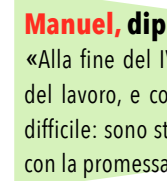
### Mattia, diplomato Tecnico di Cucina:

«Al termine del percorso al Santachiara, dove ho imparato ad amare la cucina e ad imprimere sempre nei piatti la mia personalità, ho deciso di continuare con il V anno all'Istituto Cossa di Pavia. Ho subito trovato lavoro -con regolare contratto- in un bistrot, dove do libero sfogo alla mia creatività».



### Aliona, diplomata Tecnico dei Servizi Commerciali:

«Già durante il IV anno presso il CFP di Stradella, sono stata assunta in apprendistato in un negozio di intimo presso il Centro Commerciale Montebello. Conseguito il diploma di Quarta, ho proseguito il lavoro e, al termine dei tre anni previsti dal contratto, sarò assunta a tempo indeterminato».



### Manuel, diplomato Tecnico di Cucina:

«Alla fine del IV anno ho voluto immergermi immediatamente nel mondo del lavoro, e con il Diploma Professionale appena conseguito non è stato difficile: sono stato assunto come aiuto cuoco per 22 mesi in apprendistato, con la promessa della trasformazione finale in un tempo indeterminato».



### Adelin, diplomato Tecnico di Sala:

«Al Santachiara devo molto: sono arrivato confuso circa il mio futuro ed ora ho una professione che amo e sogni che vedo avvicinarsi. Dopo la IV, ho iniziato a lavorare in alberghi di lusso all'isola d'Elba o a St. Moritz. Ora punto a migliorare le lingue ed aprire un locale tutto mio oltreoceano. Grazie a questa scuola posso sognare in grande».

### Simone, diplomato Tecnico di Cucina:

«Ho scelto il Santachiara perché fin da piccolo avevo la passione per la cucina; mi sono formato per merito della competenza e della professionalità dei docenti e, grazie a quanto mi è stato insegnato, ho avuto l'opportunità di partecipare al programma di Sky "Hell's kitchen", selezionato tra 10.000 candidati in tutta Italia».





## Alumni ed ex alunni si raccontano...

I percorsi del nostro istituto rappresentano il lasciarsi andare per il mondo del lavoro. Già durante gli anni scolastici alcuni alunni hanno la possibilità di essere assunti presso aziende locali con formule di apprendistato, che permettono loro di studiare e contemporaneamente avere uno stipendio mensile. Ecco alcune interviste ad alunni ed ex alunni, che diplomati presso la nostra scuola hanno trovato in breve tempo un'occupazione inerente al loro percorso formativo. Le loro parole sono disponibili per intero sulla pagina **Facebook** e sul sito **www.santachiaraodpf.it**. Ecco alcune interviste ad ex alunni:

### **Serena, operatore estetico:**

«Non mi è servito molto tempo al Santachiara per capire che smalti, creme e trucchi fossero la mia passione; dopo la qualifica, conseguita a punteggio massimo, ho perfezionato i miei studi presso il liceo scientifico-biologico dello stesso Istituto ed ora, da ormai tre anni, lavoro in un centro estetico».



### **Sara, operatore commerciale ed ora studentessa di Veterinaria:**

«Dopo aver ottenuto la qualifica presso il CFP di Voghera, ho deciso di proseguire gli studi al liceo scientifico-biologico dello stesso Istituto. Le competenze acquisite mi hanno permesso di superare il test d'ingresso a Veterinaria, che ora frequento».



### **Vanessa, diplomata nel settore estetico:**

«Conseguito il diploma professionale nel giugno 2015 con una votazione di 100 e lode, ho avuto l'opportunità di partecipare ad una settimana di studio nel mio settore, finanziata dalla Regione Lombardia come premio per il risultato ottenuto, presso la IMG Academy di Bradenton in Florida».



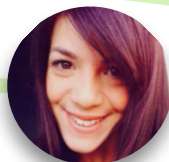
### **Daiana, diplomata Tecnico della Gestione Aziendale:**

«Ottenuto il diploma professionale, grazie all'esperienza acquisita nei vari stage e con l'aiuto della scuola, ho trovato lavoro presso un prestigioso negozio vogherese».



### **Alice, diplomata Tecnico Commerciale:**

«Dopo il diploma di maturità nel settore commerciale, ho trovato subito lavoro in un supermercato leader della grande distribuzione e ricopro il ruolo di picker per la spesa online».



## Sede di Stradella - Via Costa

### Operatore della ristorazione

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti  
Quarto anno: Tecnico di cucina

L'Operatore della ristorazione è in grado di realizzare e conservare piatti e menu, prodotti da forno e di pasticceria nel rispetto delle normative igieniche dell'HACCP e di sicurezza. Consegue una professionalità in linea con le richieste del mercato del lavoro sia nazionale che internazionale.



### Operatore della ristorazione

Allestimento sala e somministrazioni piatti e bevande  
Quarto anno: Tecnico dei servizi di sala e bar

L'Operatore della ristorazione esegue il servizio di distribuzione dei cibi e delle bevande in sala e bar; gestisce l'accoglienza e il servizio al cliente; esegue le fasi di riassetto, pulizia dei locali e della strumentazione di lavoro. La figura professionale prevede diversi sbocchi lavorativi presso bar, alberghi e ristoranti.



### Operatore ai servizi d'impresa

Quarto anno: Tecnico dei servizi d'impresa - Amministrazione e contabilità

L'Operatore ai servizi d'impresa interviene nel processo di amministrazione e gestione aziendale con competenze amministrative ed informatiche. Utilizza software gestionali e configura hardware e reti LAN. È una figura professionale che prevede diversi sbocchi lavorativi: addetto al front office, alla contabilità, alla gestione del personale ed ai servizi assicurativi.

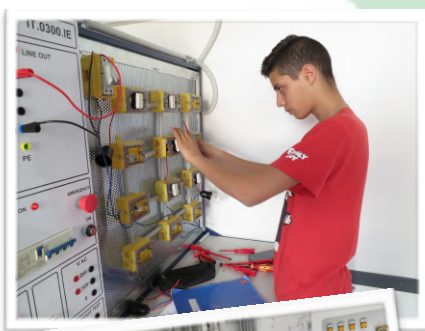


## Sede di Voghera - Via Scarabelli

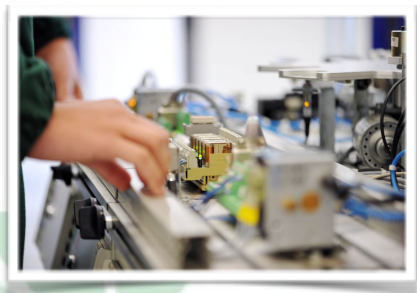
### Operatore elettrico

Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici

Quarto anno: **Tecnico elettrico - Building Automation**



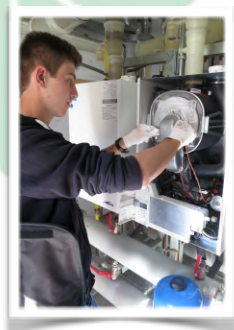
L'**Operatore elettrico** svolge attività relative all'installazione e manutenzione di sistemi elettronici e alle reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi; si occupa della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche; provvede alla manutenzione degli impianti.



### Operatore termoidraulico

Quarto anno: **Tecnico di impianti termici - Impianti civili/industriali**

L'**Operatore termoidraulico** interviene nel processo di impiantistica termo-idraulica. Svolge attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi.



## Sede di Voghera - via Zanardi

### Operatore del benessere

Erogazione di trattamenti di acconciatura

Quarto anno: **Tecnico dell'acconciatura Abilitante professione 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.



### Operatore del benessere

Erogazioni di servizi di trattamento estetico

Quarto anno: **Tecnico dei trattamenti estetici Abilitante professione Estetista**

L'**Estetista** esegue in autonomia le specifiche attività di cura del corpo e del viso. È un professionista capace di eseguire manicure, pedicure, epilazione e depilazione, massaggi e applicazione di prodotti per l'eliminazione di inestetismi.



### Operatore ai servizi di vendita

Quarto anno: **Tecnico commerciale delle vendite - Vendita assistita**

L'**Operatore ai servizi di vendita** svolge un'attività specifica di assistenza al cliente nell'esecuzione della vendita e promuove il prodotto. Opera nella grande e piccola distribuzione nelle diverse fasi del processo di vendita. È una figura professionale che prevede diversi sbocchi: addetto ai reparti, cassiere, magazziniere, commesso, addetto commerciale, venditore, rappresentante.

