Per Informazioni:
www.santachiaraodpf.it/category/news-cfp

Istituto Santachiara
ODPF
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Accreditato Regione Lombardia
Certificato UNI EN ISO 9001:2015

www.santachiaraodpf.it

santachiaracfp
isantachiaracfp
santachiaraodpf
santachiaraodpf

STRADELLA - via Pozzobonello, 17
tel. 0385/938041
e-mail: cfp.pozzobonello@santachiaraodpf.it

BRONI - via Emilia, 271
tel. 0385/245663
e-mail: cfp.broni@santachiaraodpf.it

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

VOGHERA - via Zanardi Bonfiglio, 23b
tel. 0383/1995222
e-mail: cfp.vogherazanardi@santachiaraodpf.it

COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA
Cofinanziato dall'Unione europea
Regione Lombardia



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

Istituto Santachiara
ODPF
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

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.

Dote Scuola
RegioneLombardia

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.

Le nostre sedi



BRONI - via Emilia, 271



STRADELLA - via Pozzobonello, 17



VOGHERA - via G. Scarabelli, 59



VOGHERA - via Zanardi Bonfiglio, 23b

Articolazione oraria settimanale

(ore/sett.)	I	II	III	IV
Lingua Italiana	4	2	3	4
Lingua Inglese	2	2	2	4
Storia e Geografia	2	2	1	1
Economia e Diritto	1	1	2	2
IRC - Storia delle Religioni	1	1	1	1
Matematica/Informatica	4	3	4	4
Scienze	1	1	1	
Scienze Motorie	2	2	1	1
Area Professionale (*)	13	16	15	13
Ore settimanali	**30**	**30**	**30**	**30**
Stage (ore annuali)		330	400	400
Totale ore annuali	**990**	**990**	**990**	**990**

(*) Questa Area, per ogni settore, comprende le materie di indirizzo:

Estetica/Acconciatura
Teoria professionale - Igiene, Anatomia/Fisiologia, Dermatologia/Cosmetologia, Laboratorio di Tecnica Professionale, Sicurezza sul Lavoro, Inglese Professionale, Orientamento e Capacità Personali.

Commercio
Tecnica delle Vendite, Tecnica Commerciale, Informatica Specialistica, Vetrinistica, Sicurezza, Sicurezza sul lavoro, Orientamento e Capacità Personali.

Elettrico
Tecnica Professionale - Elettrica/Elettronica, Progettazione Impianti, Inglese Professionale, Informatica Specialistica, Sicurezza sul Lavoro, Orientamento e Capacità Personali.

Termoidraulico
Tecnica Professionale - Termoidraulica, Progettazione Impianti, Inglese Professionale, Informatica Specialistica, Sicurezza sul Lavoro, Orientamento e Capacità Personali.

Ristorazione
Tecnica Professionale - Alimenti/Dietologia, Igiene/Sicurezza degli Alimenti, Inglese/Francese Professionale, Tecnica Professionale - Laboratorio di Cucina/ Laboratorio Sala Bar, Orientamento e Capacità Personali, Sicurezza sul Lavoro.

Servizi Impresa
Tecniche di Comunicazione, Tecnica ed Economia Aziendale, Inglese Professionale, Informatica Specialistica, Sicurezza sul Lavoro, Orientamento e Capacità Personali.

Informatica
Tecnica Professionale Informatica - Installazione e manutenzione hardware e software, Tecniche di Programmazione, Inglese Professionale, Sicurezza sul Lavoro, Orientamento e Capacità Personali.

Produzioni alimentari
Tecnica Professionale - Alimenti/Dietologia, Igiene/Sicurezza degli Alimenti, Inglese/Francese Professionale, Tecnica Professionale - Laboratorio di Panetteria/Pasticceria, Orientamento e Capacità Personali, Sicurezza sul Lavoro.

Gloria, operatrice del Benessere:



Dopo aver conseguito la qualifica di Operatore del Benessere Trattamenti Estetici, Gloria ha deciso di proseguire gli studi frequentando il **Liceo delle Scienze Applicate**. «Grazie al lavoro dei docenti ho approfondito l'interesse per le materie scientifiche e ho deciso di frequentare la facoltà di Biologia».

Marianna, operatrice del Benessere:



Dopo aver conseguito la qualifica di Operatore del Benessere Trattamenti Estetici, Marianna ha deciso di proseguire la sua formazione frequentando il **Liceo delle Scienze Applicate**. «Al Santachiara ho appreso tanto nell'ambito scolastico. Oltre ad aver trovato ottimi professori, sono felice delle amicizie che ho costruito e dei rapporti che si sono creati, che spero di portare avanti».

Mattia, diplomato Tecnico di Cucina:

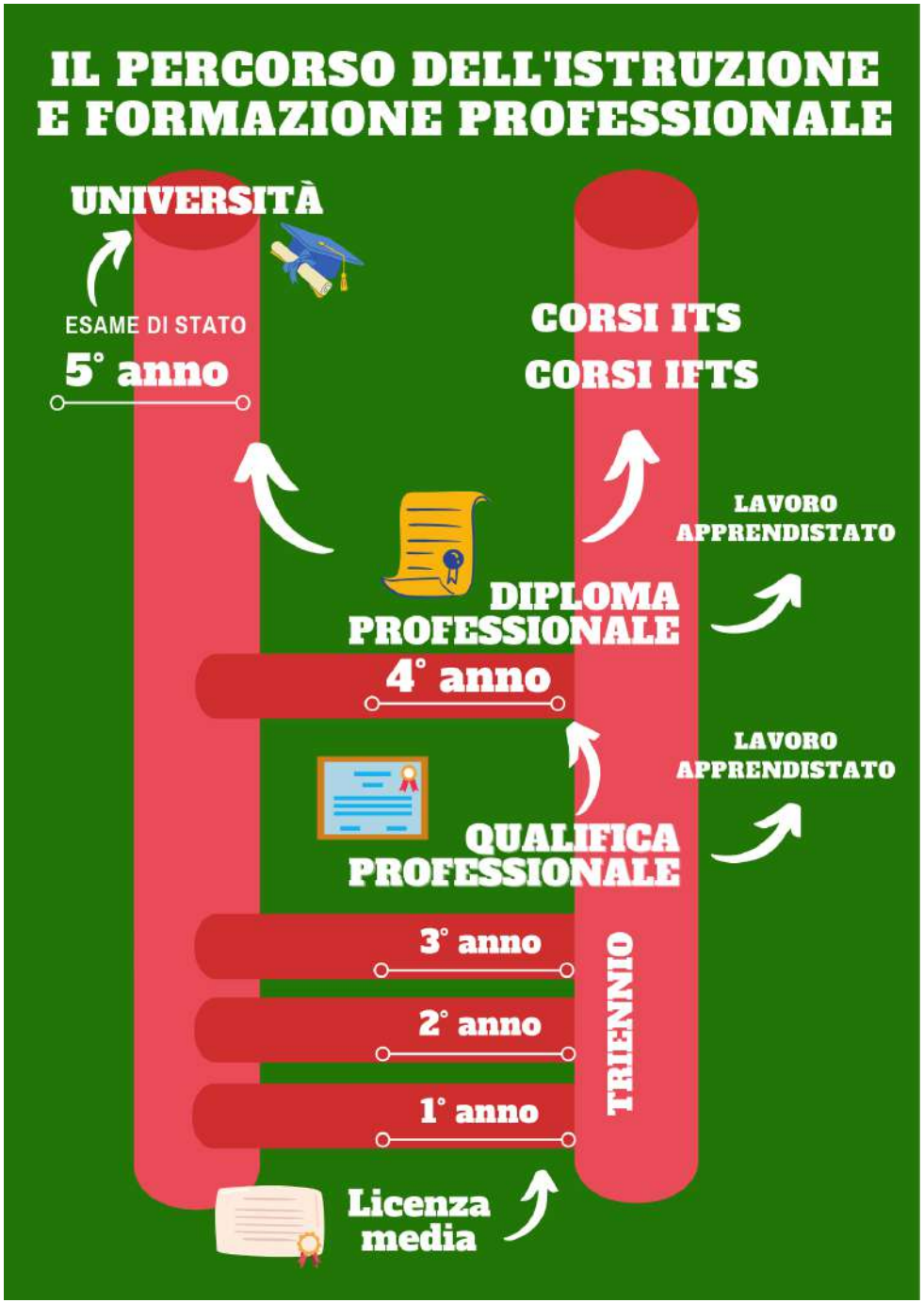


«Dopo aver ottenuto il diploma di quarto anno, grazie alle esperienze di tirocinio che la scuola mi ha proposto, sono riuscito a fare conoscere le mie capacità professionali e, così, ho subito ottenuto un contratto a tempo indeterminato per una famosa società di banqueting milanese che predispone -appunto- eventi in location prestigiose del capoluogo lombardo, come il "Teatro alla Scala" e "Palazzo Bovara"».

Giulia, diplomata con Esame di Stato nel percorso Tecnico dei servizi commerciali:



«Ho svolto il V anno in apprendistato presso uno studio di consulenza del lavoro: andavo in ufficio per quattro giorni a settimana, eccettuato il giovedì, momento in cui mi recavo a scuola per ascoltare le lezioni preparatorie all'Esame di Stato. Dopo aver conseguito il diploma, il contratto di apprendistato professionalizzante è stato prorogato; al termine, il rapporto di lavoro diverrà a tempo indeterminato».



Sede di Stradella - Via Pozzobonello





Operatore Informatico

Quarto anno: Tecnico informatico - Sistemi, reti e data management

L'Operatore informatico interviene nel processo di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici. La qualifica nell'applicazione ed utilizzo di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività di supporto operativo ai sistemi, alle reti ed alle soluzioni di Data management per l'installazione, la configurazione e l'utilizzo di supporti e dispositivi informatici hardware e software presenti nell'office automation e a supporto della comunicazione digitale, della manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e archivi digitali.

Sede di Broni - Via Emilia

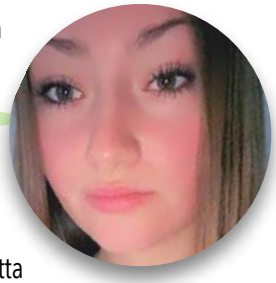
Operatore ai servizi d'impresa

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

L'Operatore ai servizi d'impresa interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualifica nell'applicazione e nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni, consente di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile.



Erika, diplomata Tecnico di Cucina:



«Ho frequentato il quarto anno in una formula di apprendistato professionalizzante: frequentavo le lezioni un solo giorno a settimana, individuali e con il gruppo classe. Nei restanti giorni, eccettuato il turno di riposo, mi recavo a lavoro in una famosa pasticceria stradellina, percependo un regolare stipendio. Una volta conseguito il titolo, il mio contratto di apprendistato è proseguito ed è ora finalizzato ad un'assunzione a tempo indeterminato. Sto gettando le basi per aprire una pasticceria tutta mia».



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».

Alunni ed ex alunni si raccontano...

I percorsi del nostro istituto rappresentano il lasciapassare 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**».



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».

Manuel, diplomato Tecnico di Cucina:



«Alla fine del IV anno ho voluto immettermi 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».

Sede di Broni - Via Emilia



Operatore della ristorazione

Allestimento sala e somministrazione 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 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 delle Produzioni Alimentari

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Quarto anno: Tecnico delle produzioni alimentari



L'Operatore delle produzioni alimentari è in grado di eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, utilizzando le più innovative tecniche di lavorazione del settore, monitorando i processi di trasformazione, impasto e lievitazione, applicando tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura.

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

Erogazione dei 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. E' 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.

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.

