FONDAZIONE
ENAC LOMBARDIA
C.F.P. CANOSSA

Corsi nel Diritto-Dovere Istruzione e Formazione (DDIF). Dopo l'adempimento della Scuola secondaria di Primo Grado

Corsi triennali

- Preparazione pasti (Cucina)
- Servizi di sala e bar
- Panificazione e Pasticceria

Quarto anno

- Tecnico delle produzioni alimentari (Pasticceria, Pasta e Prodotti da forno)
- Tecnico di CUCINA
- Tecnico di SALA-BAR

Scuola**Impresa**

"Scuola Impresa" è il percorso didattico pensato per gli allievi del nostro centro di formazione Professionale che consente di acquisire una mentalità "imprenditoriale" utile per affrontare con maggiore consapevolezza le future scelte formative e professionali. "Scuola-impresa" risponde ai seguenti obiettivi didattici:

•Offrire un'opportunità in vista delle prossime scelte formative e professionali.

•Far acquisire agli allievi un'attitudine manageriale che potrà rappresentare la base della futura attività lavorativa

•Attraverso una peculiare modalità didattica che privilegia gli aspetti dinamici e pratici dell'apprendimento, il programma permette infatti di sviluppare e potenziare alcune doti ed abilità trasversali particolarmente apprezzate dal mondo del lavoro e considerate, oggi, necessarie per la realizzazione personale, l'integrazione sociale, la cittadinanza attiva e l'occupazione.

NON SOLO ISTRUIRE MA FORMARE ALLA VITA

FONDAZIONE
ENAC LOMBARDIA
C.F.P. CANOSSA

BAGNOLO MELLA (BS)
Via Mazzini, 20
Telefono - Fax: 030 68 22 353
segreteriabagnolo@cfpcanossa.it
www.bagnolo.cfpcanossa.it

BRESCIA TRASPORTI Autobus
Ghedi - Bagnolo Mella
Brescia - Pontevico – Cremona
Brescia - Seniga
Brescia - Ostiano
Brescia - Gambara

TRENORD Ferrovia
Brescia - Cremona (Stazione Bagnolo Mella)

Orari di apertura al pubblico
Lunedì - Venerdì ore 8:00 - 13:00
Lunedì e Mercoledì anche ore 14:30 - 17:00

FONDAZIONE
ENAC LOMBARDIA
C.F.P. CANOSSA

NON SOLO
ISTRUIRE
MA FORMARE
ALLA VITA

RISTORANTE DIDATTICO

Per i corsi di Cucina e Sala-Bar, le attività in modalità scuola-impresa si concretizzano in esercitazioni pratiche con interventi multidisciplinari in concomitanza con la realizzazione del "Ristorante didattico". Esso comprende una serie di eventi aperti al pubblico, in collaborazione con enti e aziende del territorio.

SIMULAZIONE D'IMPRESA IN PASTICCERIA

Vengono organizzati eventi aperti al pubblico, in collaborazione con aziende produttrici di materie prime. Quest'ultime vengono trasformate e presentate all'ospite con la maestria professionale che gli allievi apprendono nel percorso formativo.

APPRENDISTATO

L'Apprendistato di primo livello Art. 43 dlgs 81/2015: rappresenta una nuova opportunità per i nostri allievi.
Il nostro compito è quello di strutturare percorsi formativi per i giovani dai 15 ai 25 anni, che accettano di stipulare un contratto di lavoro in apprendistato.
La sua caratteristica principale è il contenuto formativo: in azienda è possibile acquisire le competenze pratiche e le conoscenze tecnico - professionali attraverso un'attività formativa che va ad aggiungersi alle competenze acquisite in ambito scolastico/universitario/di ricerca.
Da noi invece acquisiranno tutte le competenze di base e traversali necessarie per affrontare l'esame di qualifica o di diploma
Inoltre il CFP mette in atto azioni volte a sostenere l'apprendista durante tutto il percorso, aiutarlo precedentemente nella ricerca delle vacancy, affiancarlo nel rapporto con l'azienda e nella valutazione delle competenze.

POLITICHE ATTIVE PER IL LAVORO

(Dote Unica Lavoro e Garanzia Giovani): sono le iniziative, promosse da Regione Lombardia e da noi messe in atto, che promuovono l'occupazione e l'inserimento lavorativo. Si rivolgono a occupati,disoccupati e lavoratori sospesi.
I servizi, completamente gratuiti per il cittadino e per le aziende, sono:

- Accompagnamento
- Orientamento
- Bilancio delle Competenze
- Scouting occupazionale
- Tirocinio e Work Experience
- Formazione professionale
- Inserimento lavorativo

FORMAZIONE PERMANENTE

Corsi serali
La formazione permanente è uno dei settori in cui si sviluppa l'attività della sede di Bagnolo Mella.
Le proposte corsuali sono di tre tipologie diverse.
I corsi serali a catalogo nei settori della ristorazione, della panificazione e della pasticceria sono proposti a chi intende approfondire le conoscenze o acquisire nuove tecniche per sviluppare le proprie passioni.
Oltre al catalogo generale è possibile creare corsi personalizzati su richiesta di piccoli gruppi di appassionati.
Accanto a questi corsi di tipo "amatoriale" la sede è attrezzata per progettare ed erogare corsi professionalizzanti per i lavoratori o per dipendenti di aziende sia per quanto riguarda i corsi obbligatori che per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali certificate.
Da ultimo presso la sede si organizzano corsi per Ausiliari socio-assistenziali, Assistenti familiari e Operatori socio-sanitari.
Un'attenzione particolare è posta ai bandi regionali che finanziano progetti destinati ai disoccupati.

Le informazioni di tutte le proposte di formazione continua e permanente per adulti si trovano sul sito della sede e sulla pagina **Facebook** della sede.

seguici su e su