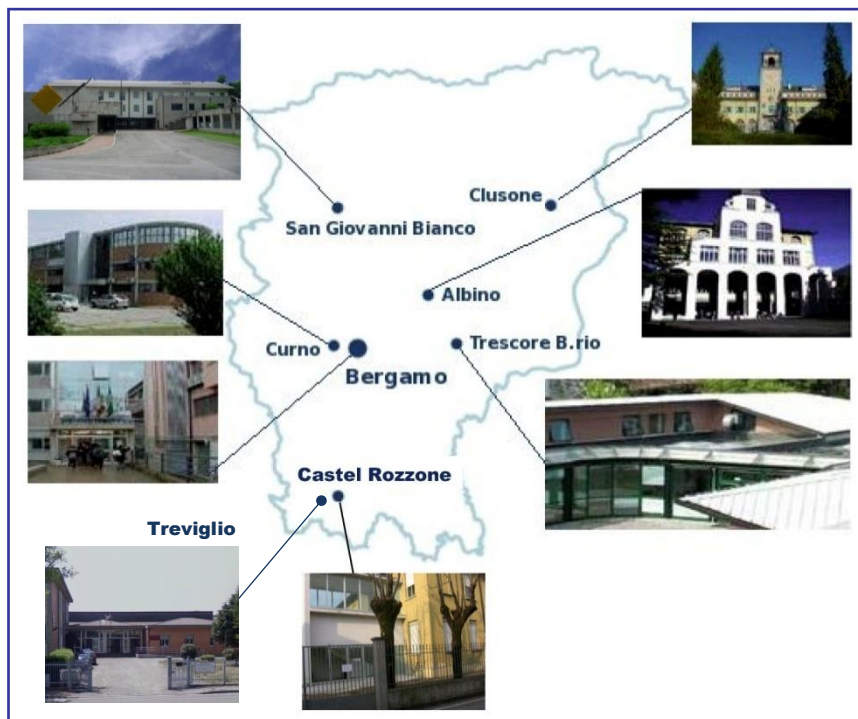




Piano Offerta Formativa

Percorsi triennali e Quarti anni - 2015- 2016



Azienda Bergamasca Formazione

Azienda Speciale della Provincia di Bergamo
Sede legale Via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo
Sito: www.abf.eu e_mail: abf@abf.eu

INDICE

Presentazione di ABF	Pag.	3
Principi guida	Pag.	4
Obiettivi	Pag.	4
Patto formativo	Pag.	4
Organizzazione didattica	Pag.	5
Rapporti scuola-famiglia	Pag.	7
Percorsi triennali (Aree / qualifiche per ciascuna Area Professionale gli Obiettivi Specifici di Apprendimento sono reperibili in www.abf.eu)		
• Servizi della ristorazione		
<i>Operatore della ristorazione</i>		
Preparazione pasti	Pag.	10
Servizi di sala bar	Pag.	11
• Agroalimentare		
<i>Operatore della trasformazione agroalimentare</i>		
Panificazione e pasticceria	Pag.	12
• Cura della persona, estetica, sport e benessere		
<i>Operatore del benessere</i>		
Acconciatura	Pag.	13
Trattamenti estetici	Pag.	14
• Elettrico - Elettronico		
Operatore elettrico	Pag.	15
• Legno		
Operatore del legno - <i>Disegno di arredo</i>	Pag.	16
• Meccanica		
Operatore meccanico	Pag.	17
<i>Operatore alla riparazione di veicoli a motore</i>		
Riparazioni di carrozzeria	Pag.	18
Riparazioni di sistemi del veicolo	Pag.	19
• Servizi d'impresa		
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza turistica	Pag.	20
• Moda e abbigliamento		
<i>Operatore dell'abbigliamento</i>		
• Termoidraulica	Pag.	22
• Agricolo	Pag.	23
• Percorsi personalizzati per allievi disabili	Pag.	26
Quarte annualità	Pag.	27

Presentazione di ABF

ABF - Azienda Bergamasca Formazione - è Azienda Speciale della Provincia di Bergamo per la formazione, suo Ente strumentale e braccio operativo per l'attuazione delle politiche formative e di accompagnamento al lavoro in ogni fase della vita del cittadino.

ABF è azienda a totale capitale pubblico, ha propria **personalità giuridica**, autonomia organizzativa, patrimoniale e contabile all'interno di **linee generali** di indirizzo stabilite dal Consiglio Provinciale.

Svolge i propri compiti nelle sedi di:

- Centro di Formazione Professionale di **Albino**
- Centro di Formazione Professionale di **Bergamo**
- Centro di Formazione Professionale di **Castel Rozzone**
- Centro di Formazione Professionale di **Clusone**
- Centro di Formazione Professionale di **Curno**
- Centro di Formazione Professionale di **San Giovanni Bianco**
- Centro di Formazione Professionale di **Trescore Balneario**
- Centro di Formazione Professionale di **Treviglio**

ABF è accreditata presso la Regione Lombardia per erogare servizi di formazione professionale e di accompagnamento al lavoro.

In particolare attua **percorsi triennali nell'ambito del sistema IFP - Istruzione Formazione Professionale** che consentono ai ragazzi in uscita dalla scuola media di:

- Assolvere l'obbligo d'istruzione fino al 16° anno d'età,
- Conseguire un Attestato di qualifica professionale di III° livello europeo adempiendo al Diritto Dovere d'Istruzione e Formazione entro il 18° anno di età,
- Accedere al 4° anno di approfondimento e conseguire un Diploma di IV° livello europea. Per il settore benessere è possibile acquisire l'Abilitazione alla professione.
- Perseguire un rapido inserimento nel mondo del lavoro.
- Accedere al quinto anno per il conseguimento della Maturità in accordo con gli Istituti Professionali di Stato.

Principi guida

Per **formazione** si intende il fondamentale *supporto alla persona nel suo proprio processo di sviluppo verso l'impegno, la responsabilità, la partecipazione.*

Tutto il personale di ABF – dirigenza, docenti e formatori, personale amministrativo ed ausiliario – nella piena consapevolezza dei principi della Costituzione della Repubblica, consci delle responsabilità di chi eroga servizi educativi e di formazione, è impegnato a:

- *rispettare in modo assoluto la persona, in particolare la persona in formazione, la persona disabile e la persona in condizione di difficoltà, anche solo transitoria;*
- *accogliere la persona orientandola e sostenendola verso l'utilizzo dei servizi nella prospettiva della formazione lungo tutto l'arco della vita;*
- *incentivare il permanere in stato di formazione con la definizione di percorsi anche individualizzati, per contrastare la dispersione scolastica e perseguire il successo formativo, sia dei giovani che degli adulti in ricerca di ulteriori opportunità lavorative.*

Sono stati creati due documenti fondamentali per la vita scolastica: il **Patto educativo di corresponsabilità tra scuola e famiglia** e il **Regolamento interno** di ABF. Tali strumenti hanno l'obiettivo di far crescere la collaborazione tra le varie componenti che ruotano attorno alla scuola, per rendere l'azione educativa sempre più efficace e significativa, alla luce dei principi fondamentali sanciti dalla Costituzione Italiana.

Obiettivi

Gli operatori di ABF sono consapevoli che erogare servizi alla formazione e al lavoro significa operare per:

- *la piena occupazione;*
- *la simmetria tra domanda e offerta di lavoro;*
- *un sistema sociale basato sulla responsabilità;*
- *un sistema produttivo basato sulla conoscenza;*
- *la connessione tra diritto all'istruzione e diritto al lavoro come irrinunciabile realizzazione della persona nell'adempimento dei suoi propri doveri.*

Organizzazione della didattica

La organizzazione è centrata sul consiglio di classe come elemento fondamentale di gestione della didattica e del coinvolgimento nel progetto formativo delle famiglie e degli stessi alunni. L'organizzazione prevede:

- **coordinatore** di classe in continuità dalla prima annualità alle successive, come responsabile della gestione del consiglio di classe, dei rapporti con l'esterno e con l'interno del Centro in stretta collaborazione con il responsabile di CFP. Sovrintende la valutazione complessiva del percorso e le azioni di contrasto all'insuccesso e alla dispersione formativa;
- **insegnante di sostegno**. Gli alunni con disabilità certificata vengono integrati nei corsi in base a un progetto personalizzato condiviso con le famiglie e con i servizi sociali del territorio, con il sostegno di personale specifico di supporto.

Le Unità Formative

I Centri di ABF si prefiggono di organizzare le proprie strategie didattiche per Unità Formative (UF) in coerenza con le programmazioni maturate nel sistema della formazione professionale.

Per UF si intende un'articolazione del percorso:

- in grado di identificare le mete formative intermedie, coerenti con gli obiettivi di esito dell'intero percorso;
- che contiene gli obiettivi specifici di apprendimento necessari all'acquisizione delle competenze certificate.

L'insieme delle UF permette il raggiungimento delle competenze previste dalla figura professionale di riferimento.

Insegnamento della religione cattolica

La delibera della Giunta della Regione Lombardia n°8/6563 del 13 febbraio 2008 “Indicazioni regionali per l'offerta formativa in materia di istruzione e formazione professionale” – parte seconda “Standard formativi minimi dell'offerta di seconda ciclo”, prevede nell'ambito dell'offerta formativa in DDIF:

- *“L'insegnamento della religione cattolica, come previsto dall'Accordo che apporta modifiche al Concordato Lateranense e al relativo protocollo addizionale, reso esecutivo con la L.121/85 e delle conseguenti intese”.*

L'insegnamento viene svolto con:

- monte ore annuo di 30 ore per classe – attuate anche a moduli;
- strategie formative centrate su fare e sperimentare;
- articolazione e definizione delle iniziative formative nello specifico contesto territoriale di ogni CFP.

Educazione motoria

La delibera sopra citata, inoltre, prevede *“lo sviluppo delle attività fisiche e motorie”*

Dette attività hanno un monte ore annuo di 30 ore per classe e potranno essere sviluppate in modalità diverse:

- Attività programmata settimanalmente;
- Attività attuata a moduli;
- Attivazione di moduli tematici in diversi ambiti sportivi (foot-ball, tecniche di stretching, difesa personale, pallavolo e altri a seconda delle opportunità esistenti sul territorio del singolo CFP).

Formazione dei gruppi classe

I gruppi classe rappresentano gli aggregati di riferimento fondamentali, cui sono formalmente attribuiti gli allievi sulla base delle iscrizioni, per l'intera durata dei percorsi ed ai fini dell'esame conclusivo; essi sono costituiti, all'avvio degli stessi:

- in riferimento ad una sola Figura / indirizzo o Profilo di Qualifica o Diploma Professionale del Repertorio dell'offerta di IeFP2;
- secondo i seguenti parametri numerici:

- max 30 allievi;
- max 4 allievi portatori di handicap certificato.

Passaggi di allievi tra diversi percorsi del sistema scolastico di secondo ciclo

I Centri di ABF assicurano:

- il diritto alla scelta dell'allievo;
- la piena collaborazione con le altre Istituzioni o Soggetti coinvolti nel processo;
- interventi di carattere informativo, tutoriale, orientativo e formativo, sia ex ante, sia in itinere ed ex post;
- il supporto alla compilazione del Portfolio e della documentazione relativa alle acquisizioni del percorso personale;
- la certificazione delle competenze acquisite in caso di uscita dal percorso;
- il riconoscimento e la certificazione dei crediti formativi in caso di ingresso nel percorso;
- l'eventuale validazione di competenze o elementi di competenza acquisiti nell'ambito dell'esperienza di vita ed in contesti non formali ed informali;
- la verifica dell'avvenuto inserimento.

Il passaggio avviene di norma entro la data del 31 gennaio, termine oltre il quale si considera difficile garantire l'efficacia dell'intervento. Il passaggio non riveste mai un carattere automatico e viene effettuato nel rispetto delle indicazioni regionali per la gestione dei passaggi e per il riconoscimento dei crediti formativi, prevedendo in particolare:

- richiesta in forma scritta al Centro da parte degli allievi interessati;
- valutazione della domanda dell'allievo e dell'eshaustività della documentazione;
- costituzione della Commissione che effettuerà il riconoscimento dei crediti formativi;
- compilazione di apposito verbale da parte della Commissione con le motivazioni della scelta;
- tenuta agli atti di tutta la documentazione.

Tirocini formativi

L'esperienza dei tirocini è sempre stata per i Centri di ABF un elemento essenziale e qualificante nel percorso di acquisizione delle competenze indispensabili al raggiungimento di una professionalità completa, spendibile e strettamente legata alle esigenze del mondo del lavoro. ABF per l'attuazione di tali esperienze opera con centinaia di realtà produttive della Provincia di Bergamo con le quali ha instaurato nel tempo rapporti di fiducia e collaborazione. Le procedure per la realizzazione dei percorsi formativi presso le aziende prevedono l'applicazione delle norme e delle disposizioni previste dalla Regione Lombardia e dalle normative nazionali in tema di Sicurezza. E' prevista anche la possibilità di effettuare tirocini durante il periodo estivo per gli allievi che hanno terminato il secondo anno formativo.

Rapporti scuola famiglia

Promuovere e curare i rapporti con le famiglie è compito primario del coordinatore e del tutor di classe.

Il CFP si impegna ad informare la famiglia di tutti gli elementi delle vita scolastica dell'allievo ritenuti significativi dal consiglio di classe e dalla direzione (assenze, ritardi, valutazioni, situazioni relazionali e di apprendimento). La modalità del servizio è a sportello e/o su appuntamento.

Educazione alimentare

Offre uno spazio d'ascolto a tutti gli studenti interessati a confrontarsi con un esperto educatore dietista esperto in tematiche alimentari connesse all'adolescenza. La modalità d'accesso è libera ed i contenuti del colloquio sono riservati.

Informazione affettivo – sessuale

Il servizio viene attivato con ASL territoriali: offre informazione igienico – sanitaria e di gestione dell'affettività con la presenza di ostetrica e psicologo.

Formazione sulla legalità

Il servizio viene attivato con la collaborazione della Polizia territoriale: offre informazioni sui temi della droga, bullismo, furti, rispetto dell'ambiente e circolazione stradale.

Consulenza psicologica per gli studenti

Il **CIC** (Centro Informazione e Consulenza) per studenti è un servizio attivato in collaborazione con ASL di Bergamo.

Offre uno spazio d'ascolto a tutti gli studenti interessati a confrontarsi con uno psicologo esperto in tematiche adolescenziali. È possibile anche un servizio di consulenza ai genitori finalizzata al confronto, al supporto e all'aiuto nella gestione delle dinamiche relazionali nell'ambito dei rapporti dei genitori con i figli adolescenti.

Rapporti scuola - famiglia

Azienda Bergamasca Formazione aderisce alle **Linee di indirizzo per la partecipazione dei genitori e la corresponsabilità educativa** pubblicate da Ministero dell'Istruzione, in cui si evidenzia che la Costituzione della Repubblica Italiana è il punto di partenza per definire le basi di una collaborazione tra scuola e famiglia individuando i valori fondanti della nostra convivenza civile.

Per giungere ad una corresponsabilità educativa vera, sono da privilegiare occasioni di incontro e di lavoro in cui i genitori possano esprimersi e dare il loro contributo a vari livelli, confrontandosi con i docenti e con il territorio sulle problematiche giovanili, proponendo e partecipando a nuove attività rispetto ai percorsi scolastici tradizionali.

In essa ognuno, con pari dignità e nella diversità dei ruoli, opera per garantire la formazione alla cittadinanza, la realizzazione del diritto allo studio, lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno e il recupero delle situazioni di svantaggio, in armonia con i principi sanciti dalla Costituzione e con i principi generali dell'ordinamento italiano.

INDIRIZZI DI QUALIFICA

Operatore della ristorazione - Preparazione pasti

- CFP di **Bergamo** - Tel. 035 3693704
- CFP di **Clusone** - Tel. 0346 22808
- CFP di **Treviglio** - Tel. 0363 1925677

L'addetto alla **preparazione dei pasti** gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di cibi/alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura ed al servizio dei piatti, mentre opera su indicazione del Cuoco o Chef di cucina per la programmazione dei menù e diete e per l'organizzazione del servizio di cucina.

È inserito in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Collabora alla realizzazione di piatti in base a ricette predefinite e/o di nuova creazione anche sapendo eseguire stime e previsioni degli ingredienti occorrenti per la preparazione di un piatto e/o di un menu con attenzione agli aspetti dietologici e dietoterapici;
- Porziona, presenta per la vendita il prodotto alimentare anche con gusto decorativo-coreografico;
- Conserva il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza;
- Predisporre alla vendita diretta i piatti e i vari prodotti alimentari in base alle diverse e principali tipologie di servizio;
- Attua interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando all'interno del team di lavoro strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard aziendali.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
Professionale	Ed. Motoria	1	1	1
	Lab/Teoria cucina	11	11	13
	Organizzazione Az.le e Marketing	1	2	2
	Scienze alimentazione	3	3	3
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore della ristorazione - Servizi di sala bar

- CFP di **Bergamo** - Tel 035 3693704
- CFP di **Clusone** - Tel 0346 22808
- CFP di **Treviglio** - Tel. 0363 1925677

L'addetto ai **servizi di sala bar**, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar. Gestisce in autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l'effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda. Cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di commiato; ha senso dell'ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale; sa gestire situazioni critiche.

Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo ecc.) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Fornisce informazioni ai clienti relativamente ai piatti compresi nel menu, ai vini e agli spumanti serviti suggerendo opportuni abbinamenti;
- Allestisce e gestisce i diversi stili di servizio di sala e le fasi di porzionamento del prodotto;
- Effettua il servizio dei vini e spumanti in sala;
- Effettua il servizio in sala della prima colazione e del coffee-break;
- Allestisce e gestisce i servizi di caffetteria, bevande tradizionali in base alle indicazioni aziendali;
- Gestisce in modo corretto ed efficace le fasi di accoglienza e congedo con il cliente e le situazioni problematiche;
- Conserva il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza;
- Attua interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando opportune strategie comunicative e relazionali sia all'interno del team di lavoro sia con i clienti, anche stranieri, nel rispetto degli standard aziendali.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Lab/Teoria sala bar	11	11	13
	Organizzazione Az.le e Marketing	1	2	2
	Scienze alimentazione	3	3	3
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali		30	30

Operatore della trasformazione agroalimentare - Panificazione e pasticceria

- CFP di **Bergamo** - Tel. 035 3693704
- CFP di **Clusone** - Tel. 0346 22808
- CFP di **Castel Rozzone** - Tel. 0363 350075
- CFP di **Treviglio** - Tel. 0363 1925677

L'addetto alla **panificazione e pasticceria** produce in autonomia, per le lavorazioni più semplici, e/o in collaborazione con gli altri, per le lavorazioni più complesse, pane e prodotti da forno, prodotti di pasticceria mignon e prodotti dolciari in genere.

Partecipa al ciclo produttivo di aziende di pasticceria e di panificazione (arti bianche) sia artigianali che industriali con la funzione di aiuto pasticciere – aiuto panificatore.

Ha una buona manualità, senso di organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di sua pertinenza, ha sviluppato un proprio stile artistico.

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE:

- Esegue le diverse fasi della preparazione di pane semplice e lavorato, di prodotti sostitutivi, di paste base e prodotti di pasticceria da forno, di pasticceria mignon sia dolce che salata;
- Esegue le diverse fasi di preparazione e farcitura con creme e farce di prodotti di pasticceria e gelateria;
- Predisporre per la vendita il prodotto finito anche con decorazioni e prodotti artistici semplici.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Lab/Teoria panificazione e pasticceria	11	11	13
	Organizzazione Az.le e Marketing	1	2	2
	Scienze alimentazione	3	3	3
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore del benessere - Acconciatura

- CFP di **Albino** - Tel 035 760022
- CFP di **Bergamo** - Tel. 035 3693704
- CFP di **S. Giovanni Bianco** - Tel. 0345 43811

L'addetto all'**acconciatura** ai sensi della legge 174/2005 esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare.

Propone e realizza per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture.

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Effettua l'anamnesi del/la cliente in funzione delle caratteristiche del capello e del trattamento richiesto;
- Sceglie i prodotti necessari al trattamento da effettuare;
- Esegue lo shampoo rispettando tutti gli standard di prestazione professionale;
- Esegue le operazioni previste dal trattamento di colorazione/ decolorazione adottando le tecniche idonee per tintura, mèches, colpi di sole;
- Esegue la messa in piega a bigodini, a phon e permanente;
- Esegue i tagli carré, scalato, sfilato, classico, su proposta di una linea di taglio;
- Esegue la regolazione, la rasatura e il taglio di baffi e barba;
- Esegue la manicure e il trucco-viso da giorno.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Laboratorio/Teoria acconciatura	10	10	12
	Organizzazione Az.le e Marketing	1	2	2
	Igiene e Fisiologia	4	4	4
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore del benessere - Estetica

- CFP di **Bergamo**

-Tel. 035 3693704

L'addetto ai **trattamenti estetici** ai sensi della legge 4/1990 esegue in autonomia prestazioni e trattamenti sulla superficie del corpo umano al fine esclusivo e prevalente di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e correggerne l'aspetto estetico attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti.

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Effettua l'anamnesi del/la cliente in funzione delle caratteristiche della cute e del trattamento richiesto;
- Sceglie i prodotti necessari al trattamento da effettuare;
- Esegue manicure e pedicure;
- Esegue l'epilazione;
- Esegue i trattamenti specifici del viso (detersione, ecc.);
- Esegue il massaggio estetico manuale sul corpo e i trattamenti specifici dello stesso (alghè, ecc.);
- Esegue il trucco del viso da giorno e da sera.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
Professionale	Ed. Motoria	1	1	1
	Laboratorio/Teoria estetica	10	10	12
	Igiene e Fisiologia	4	4	4
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	5
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore elettrico

- CFP di **Albino** - Tel. 035 760022
- CFP di **Trescore Balneario** - Tel. 035 940092

L'**operatore elettrico** è una figura professionale in grado di disegnare e realizzare semplici impianti elettrici, in grado di effettuare l'installazione e la manutenzione di impianti civili di illuminazione, segnalazione, sicurezza, distribuzione dell'energia elettrica e di semplici impianti industriali con un livello di autonomia di tipo esecutivo, alle dipendenze e sotto la supervisione di un responsabile.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

Al termine del triennio l'operatore elettrico è in grado di:

- Definire e pianificare fasi/ successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico.
- Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso;
- Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali;
- Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche;
- Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con le specifiche progettuali;
- Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Elettrotecnica	4	3	4
	Laboratorio impianti elettrici	6	5	6
	Laboratorio elettronico	2	4	4
	Disegno elettrico	2	2	2
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore del legno - Disegno di arredo

- CFP di **Castel Rozzone** - Tel. 0363 350075
- CFP di **Curno** - Tel. 035 614466

L'**operatore del legno** è una figura professionale in grado di eseguire, individualmente o in collaborazione con altri, i processi di produzione di mobili e di arredamenti.

È in grado di utilizzare in autonomia strumenti di lavoro tradizionali ed attrezzature informatizzate; opera in collaborazione la scelta dei materiali e controlla i processi esecutivi nel rispetto degli standard qualitativi di riferimento. Conosce e utilizza le tecnologie di produzione, le fasi tecniche standard e i materiali, necessari alla realizzazione di un prodotto.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Interpretare e realizzare disegni e documentazione tecnica;
- Organizzare il lavoro in termini di spazi, tempi e strumenti anche in funzione del controllo di standard di qualità;
- Operare la corretta scelta dei materiali, delle attrezzature e dei macchinari necessari alle lavorazioni;
- Applicare comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche, di sicurezza sul lavoro, di salvaguardia ambientale e di igiene personale;
- Eseguire lavorazioni al banco con attrezzature manuali ed altri dispositivi di lavoro;
- Costruire e assemblare un arredo e/o singole parti di esso utilizzando M.U. tradizionali o automatizzate;
- Applicare al prodotto i dispositivi tecnici e meccanici necessari alla realizzazione ed al funzionamento del prodotto;
- Operare semplici modifiche su programmazioni CAD-CAM per l'esecuzione di lavorazioni;
- Eseguire operazioni di assemblaggio, installazione e collaudo di mobili o prodotti prefabbricati.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Tecnologia del legno	4	3	4
	Disegno	3	3	3
	Laboratori di falegnameria	7	8	9
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore meccanico

- CFP di **San Giovanni Bianco** - Tel. 0345 43811
- CFP di **Trescore Balneario** - Tel. 035 940092

L'**operatore meccanico** è una figura professionale in grado di eseguire, su precise indicazioni la lavorazione, costruzione, assemblaggio e revisione di una parte meccanica.

Opera sulla base di disegni e cicli di lavorazione predisposti, utilizzando macchine utensili tradizionali, semiautomatiche o a controllo numerico computerizzato.

Opera in aziende di produzione manifatturiera del settore meccanico di grande, media e piccola dimensione e a livello artigianale.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

Al termine del triennio l'operatore alla riparazione di veicoli a motore riparazioni di sistemi del veicolo è in grado di:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione;
- Eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali;
- Montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali;
- Eseguire le operazioni di aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
Professionale	Ed. Motoria	1	1	1
	Tecnologia Meccanica	3	2	2
	Disegno meccanico	2	2	4
	Laboratorio macchine utensili	9	10	10
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore alla riparazione veicoli a motore - Riparazioni di carrozzeria

- CFP di **Curno** - Tel. 035 614466
- CFP di **Trescore Balneario** - Tel. 035 940092

L'addetto alle **riparazioni di carrozzeria** è una figura professionale in grado di eseguire, su precise indicazioni e con l'uso di attrezzature specifiche, operazioni di: stacco e riattacco, raddrizzatura, saldatura, preparazione alla verniciatura, verniciatura e lucidatura dell'auto, con interventi di normale difficoltà su complessivi e loro parti; è inoltre in grado di valutare l'entità economica del danno mediante l'utilizzo di strumenti dedicati quali ad esempio tempario e prezzario, oltre che software dedicati alla preventivazione per carrozzieri. Opera in autocarrozzerie di differenti dimensioni.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

- Predisporre ed eseguire operazioni di stacco, sostituzione e riattacco di vari componenti dell'autoveicolo utilizzando le tecniche previste;
- Predisporre ed eseguire un preventivo;
- Predisporre ed eseguire interventi di riparazione di componenti dell'autoveicolo;
- Intervenire sul supporto preparato dal lattoniere ed eseguire le operazioni necessarie per poter effettuare la verniciatura;
- Utilizzare in modo corretto gli strumenti e le attrezzature necessarie per eseguire le lavorazioni previste.

PIANO di STUDIO

Macro aree	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionale	Tecnologia della carrozzeria	4	4	4
	Disegno	2	2	2
	Laboratorio carrozzeria	8	8	10
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore alla riparazione veicoli a motore - Riparazioni parti e sistemi meccanici e elettromeccanici del veicolo a motore

- CFP di **Curno** - Tel. 035 614466
- CFP di **Trescore Balneario** - Tel. 035 940092

L'addetto alle **riparazioni di sistemi del veicolo** è una figura professionale in grado di eseguire, su precise indicazioni, operazioni di manutenzione e di meccanica leggera dell'auto, con interventi di normale difficoltà su complessivi e loro parti; è inoltre in grado di individuare, con l'uso di attrezzature specifiche, anomalie di funzionamento dell'autoveicolo. Opera nelle auto officine di differenti dimensioni.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

Al termine del triennio l'operatore alla riparazione di veicoli a motore Riparazioni di sistemi del veicolo è in grado di:

- Definire e pianificare operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni;
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo;
- Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo e alla definizione dei piano di lavoro;
- Collaborare al ripristino e al controllo/collaudo della funzionalità/efficienza del veicolo o delle parti riparate/sostituite, nel rispetto delle procedure e norme di sicurezza;
- Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi.

PIANO di STUDIO

Macro area	Aree disciplinari	1° anno	2° anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionali	Tecnologia motoristica	5	7	7
	Disegno	2	0	0
	Laboratorio motoristico	7	7	9
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore dell'abbigliamento - Confezioni industriali

- CFP di **Bergamo**

- Tel. 035 3693704

L'addetto alle confezioni industriali nel ramo dell'abbigliamento, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione tessile ed abbigliamento con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli/le consentono di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto.

Opera in qualità di dipendente presso aziende specializzate nel confezionamento di prodotti di abbigliamento.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

L'addetto alle confezioni industriali è in grado di affrontare i seguenti compiti professionali:

- Pianificazione ed organizzazione del proprio lavoro in relazione alla peculiarità delle lavorazioni e dell'ambiente lavorativo/organizzativo;
- Realizzazione di figurini e modelli attraverso l'uso di schemi, disegni, materiali, ...;
- Esecuzione taglio;
- Assemblaggio e confezionamento del prodotto;
- Verificare la correttezza del proprio operato adottando procedure di monitoraggio in conformità delle lavorazioni a supporto del continuo miglioramento degli standard di risultato.

PIANO di STUDIO

Macro area	Aree disciplinari	1°anno	2°anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionali	Lab./Teoria tecniche di confezione	10	10	12
	Tecnologia tessile	4	4	4
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore di Impianti Termoidraulici

- CFP di **Albino**

- Tel. 035 760022

L'installatore, collaudatore e manutentore di impianti termo-idraulici civili ed industriali è una figura professionale qualificata, con un livello di autonomia esecutiva, in grado di:

- decodificare i disegni tecnici,
- installare gli impianti termo-idraulici di tipo civile ed industriale,
- collaudarli, manutenzionarli, ripararli. e ripristinarli

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

L'installatore, collaudatore e manutentore di impianti termo-idraulici civili ed industriali è in grado di affrontare i seguenti compiti professionali:

- Pianificazione ed Organizzazione del proprio lavoro
- Decodifica dei disegni tecnici, uso dei capitolati e valutazione dei prodotti del settore
- Installazione di impianti termo-idraulici
- Controllo e collaudo degli impianti termo-idraulici
- Manutenzione degli impianti termoidraulici
- Concorso in realizzazione di impianti con tecnologie rinnovabili (impianti solari, biomasse, ecc.).

PIANO di STUDIO

Macro area	Aree disciplinari	1°anno	2°anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionali	Laboratorio idraulico: riscaldamento	5	5	5
	Laboratorio idraulico	5	5	5
	Disegno	2	2	3
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali		30	30

Operatore agricolo - allevamento animali domestici

- CFP di **S. Giovanni Bianco** - Tel. 0345 43811
- CFP di **Clusone** - Tel. 0346 22808

L'operatore agricolo è una figura in grado di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere attività relative all'allevamento di animali domestici con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale nonché operazioni di trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici primari.

L'operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità, attraverso l'applicazione e l'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni che gli consentono di svolgere attività con competenze tecniche specifiche riguardo l'allevamento di animali, la trasformazione dei prodotti primari dell'azienda, la silvicoltura e la salvaguardia dell'ambiente.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Applicare tecniche e metodi di allevamento di animali domestici;
- Effettuare interventi di cura e tutela dell'ambiente silvestre e naturale montano;
- Gestire superfici boschive ai fini della protezione del territorio
- Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole;
- Eseguire operazioni di trasformazione di prodotti agricoli e zootecnici
- Utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola;
- Svolgere attività relative alla gestione amministrativa dell'azienda agricola
- Applicare le norme di igiene e sicurezza

PIANO di STUDIO

Macro area	Aree disciplinari	1°anno	2°anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Inglese	3	3	3
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
	Ed. Motoria	1	1	1
Professionali	Lab. tecniche di allevamento	6	6	7
	Lab. tecniche di coltivazione	5	5	5
	Organizzazione aziendale Marketing	1	2	2
	Scienze agrarie	3	3	4
	Sicurezza	1	0	0
	Alternanza scuola lavoro	-	x	x
	Ore settimanali	30	30	30

Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Servizi del turismo

- CFP di **S. Giovanni Bianco**

- Tel. 0345 43811

L'operatore promozione ed accoglienza turistica è una figura poliedrica che collabora con la direzione di strutture del settore per far conoscere agli operatori ed ai consumatori tutto ciò che il territorio turisticamente offre. Promuove l'offerta turistica, fornisce informazioni e suggerimenti per orientare la scelta dei consumatori e gestisce la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva. Possiede capacità comunicative generali e integrate anche in lingua straniera e abilità nell'utilizzo delle diverse tecnologie multimediale applicate al settore. Esercita la sua professionalità come addetto al ricevimento alberghiero, all'informazione turistica e come hostess congressuale, oltre che presso uffici, studi professionali ed aziende pubbliche e private del settore turistico e commerciale.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- applicare procedure formalizzate consuetudinarie, adottando scelte basate sul criterio di connessione/conformità a norme e regole apprese, ponendo in essere operazioni di supporto interno alle diverse realtà aziendali;
- trattare ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio turistico offerto secondo criteri di fruibilità ed aggiornamento, sia su carta che su supporti informatici;
- evadere le pratiche amministrativo-contabili interne relative alle principali attività economiche e quelle riguardanti il prodotto/servizio turistico offerto;
- gestire i rapporti con i terzi: aziende pubbliche e private del territorio, strutture ricettive, i.a.t. ed agenzie viaggi;
- verificare la correttezza del proprio ed altrui operato a livello amministrativo contabile, anche rettificando eventuali errori;
- utilizzare un comportamento assertivo in ogni contesto relazionale, adottando le adeguate strategie e tecniche comunicative;
- conoscere ed assicurare il rispetto delle norme in materia di igiene e di sicurezza sul luogo di lavoro;
- saper riconoscere le peculiarità di un contesto aziendale per definirne la struttura organizzativa.

PIANO di STUDIO

Macro area	Aree disciplinari	1°anno	2°anno	3° anno
Di Base	Lingua italiana	3	3	3
	Storia/geografia	1	1	0
	Lingua Inglese	3	3	2
	Matematica/Scienze	3	3	3
	Informatica	2	2	1
	IRC	1	1	1
Professionali	Ed. Motoria	1	1	1
	Inglese tecnico	0	1	2
	Lingua Spagnola	3	3	3
	Arte/Geografia turistica	2	2	2
	Organizzazione aziendale Marketing	3	3	3
	Sicurezza	1	0	0
	Tecnica turistico gestionale	5	5	6
	Tecniche di comunicazione	2	2	2
Alternanza scuola lavoro	-	x	x	
	Ore settimanali	30	30	30

Percorsi personalizzati per allievi disabili

- CFP di **Albino** - Tel. 035 760022
- CFP di **Bergamo** - Tel. 035 3693711
- CFP di **Castel Rozzone** - Tel. 0363 350075
- CFP di **Clusone** - Tel. 0346 22808
- CFP di **S. Giovanni Bianco** - Tel. 0345 43811
- CFP di **Trescore Balneario** - Tel. 035 940092

Obiettivo del servizio. La Legge quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate del 5 febbraio 1992, n. 104:

- Privilegia interventi diversificati e articolati.
- Prevede che l'orientamento professionale delle persone con handicap sia attuato dalle Regioni attraverso l'inserimento negli ordinari corsi di formazione professionale dei centri pubblici e privati, cui vanno fornite le attrezzature e ei sussidi necessari all'avvio di attività specifiche quando gli allievi con handicap non siano in grado di avvalersi dei metodi di apprendimento ordinari.
- "È garantito il diritto all'educazione e all'istruzione della persona handicappata nelle sezioni di scuola materna, nelle classi comuni delle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado e nelle istituzioni universitarie" (art. 12).
- L'inserimento in classi ordinarie, in corsi specifici o in corsi pre-lavorativi si verifica sulla base delle capacità ed esigenze dell'allievo con handicap. La legge prevede inoltre l'avvio dei corsi speciali di formazione professionale, presso i centri di formazione, i centri riabilitativi, le organizzazioni di volontariato o altri enti autorizzati.
- La legge raccomanda l'avvio di forme sperimentali di formazione e di avviamento al lavoro, quali "tirocini, contratti di formazione, iniziative territoriali di lavoro guidato e corsi pre-lavorativi" (art. 17)

I Destinatari sono persone in condizione di disabilità certificata di età compresa tra i 14 e i 18/21 anni in uscita dalla scuola media primaria di primo e di secondo grado.

Offerta formativa

A seconda della tipologia di disabilità e del progetto orientativo predisposto, con la famiglia, la scuola di provenienza e in rete con i Servizi territoriali competenti sono possibili:

- progetti individualizzati a dote formativa per tre annualità indicativamente di 900 ore ciascuno con didattica laboratoriale, percorsi formativi collettivi ed individualizzati, con tirocinio formativo e di orientamento, modulo conclusivo di accompagnamento al lavoro;
- Integrazione in percorsi triennali in adempimento dell'obbligo d'istruzione con docente di supporto e finalizzati all'ottenimento di qualifica professionale.

Finalità

La normativa privilegia interventi diversificati e articolati rivolti ai giovani diversamente abili.

Prevede l'**orientamento professionale** delle persone con handicap sulla base delle capacità ed esigenze dello specifico allievo.

I percorsi sono quindi **contenitori di progetti individualizzati** tesi al collocamento mirato

della persona disabile, ai sensi della L. 68/99 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", nel processo produttivo, nel rispetto dei tempi di crescita del singolo.

La formazione in particolare mira non solo al raggiungimento di un inserimento occupazionale, ma ad una più ampia e complessa attuazione del **progetto di vita** di ogni singolo allievo, offrendo una particolare e specifica *chance* alla persona che cresce in situazione di disabilità.

La formazione si prefigge di sostenere:

- Azioni a sostegno dell'autonomia personale - sociale come premessa e presupposto all'avviamento al lavoro: disponibilità sul piano dei rapporti interpersonali (capacità di relazione con i colleghi), capacità di accettare i cambiamenti, flessibilità, capacità di giudizio (riconoscere ciò che è adeguato), capacità di controllo delle proprie emozioni e di tolleranza delle frustrazioni, motivazione;
- Capacità insite nella dimensione lavorativa: tenuta dei ritmi lavorativi, capacità organizzativa, riconoscimento dei ruoli, rispetto delle consegne.

Metodologia

ABF eroga il servizio in rete con tutti i potenziali e più opportuni attori territoriali, nell'ambito delle politiche del lavoro, dell'istruzione o dei servizi alla persona, per perseguire tutte le strade possibili che tendano al raggiungimento di una qualsiasi forma di lavoro per il giovane diversamente abile, non lasciando incompiuto il diritto all'istruzione, dandogli anzi il naturale seguito.

Quarte annualità

L'art 11 della L.R. 19/07 prevede all'interno del sistema IFP regionale l'erogazione di un quarto anno cui consegue una certificazione di competenze di III livello europeo.

Detto certificato di competenze attesta un grado più elevato di acquisizione di competenze, ossia di padronanza, in relazione ai compiti e del sapere, in particolare:

- l'approfondimento delle dimensioni conoscitive e metodologiche relative alle competenze tecnico-professionali dell'area di riferimento;
- la capacità di interagire nei processi di lavoro con competenze di programmazione, verifica e coordinamento nell'ambito dei processi di lavoro dell'area di riferimento.

INDIRIZZI	CENTRI DI FORMAZIONE
Tecnico di cucina	<ul style="list-style-type: none">• Bergamo• Clusone
Tecnico dei servizi di sala e bar	<ul style="list-style-type: none">• Bergamo
Tecnico della trasformazione agroalimentare	<ul style="list-style-type: none">• Bergamo
Tecnico dell'acconciatura	<ul style="list-style-type: none">• Bergamo• San Giovanni Bianco• Albino
Tecnico dei trattamenti estetici	<ul style="list-style-type: none">• Bergamo
Tecnico elettrico	<ul style="list-style-type: none">• Albino• Trescore Bancario
Tecnico del legno	<ul style="list-style-type: none">• Curno
Tecnico per la conduzione e manutenzione di impianti automatizzati	<ul style="list-style-type: none">• Trescore Balneario
Tecnico riparatore di veicoli a motore	<ul style="list-style-type: none">• Curno• Trescore Balneario
Tecnico dei servizi d'impresa	<ul style="list-style-type: none">• Albino• San Giovanni Bianco



Sedi territoriali

ALBINO	Via Padre Dehon	035 760022	cfp.albino@abf.eu
BERGAMO	Via M. Gleno, 2	035 3693711	cfp.bergamo@abf.eu
CASTEL ROZZONE	Via L. Da Vinci, 2	0363 350075	cfp.castelrozzone@abf.eu
CLUSONE	Via Barbarigo, 27	0346 22808	cfp.clusone@abf.eu
CURNO	Via P. Finassi, 10	035 614466	cfp.curno@abf.eu
SAN GIOVANNI BIANCO	Loc. Monterosso	0345 43811	cfp.sangioannibianco@abf.eu
TRESCORE BALNEARIO	Via D. Chiesa, 12	035 940092	cfp.trescore@abf.eu
TREVIGLIO	Via Caravaggio, 50	03631925677	cfp.treviglio @abf.eu

Azienda Bergamasca Formazione

Azienda Speciale della Provincia di Bergamo
 Sede legale: Via Monte Gleno, 2 – 24125 Bergamo
 Tel. 035.3693711 - fax 035.361890 C. F. e P. IVA 03240540165
 Sito www.abf.eu E_mail abf@abf.eu



Intertek