



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

AZIENDA SPECIALE DI FORMAZIONE SCUOLA PAOLO BORSA



Le nostre proposte formative nascono da anni di esperienza sul territorio. Hanno al centro il benessere del ragazzo e la collaborazione con la famiglia, al fine di favorire il successo formativo e un positivo inserimento nella vita sociale e lavorativa.

Le nostre particolarità:

- METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE
- PARTECIPAZIONE ATTIVA AD INIZIATIVE PUBBLICHE DEL TERRITORIO MONZESE
- COLLABORAZIONE CON NUMEROSE AZIENDE (stage, visite, lezioni/testimonianze)

La frequenza gratuita dei corsi è sostenuta con il contributo dote di Regione Lombardia co-finanziata con il Fondo Sociale Europeo

PERCORSI TRIENNALI:

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
- OPERATORE AGRICOLO: COLTIVAZIONI DI PIANTE ERBACEE, ORTICOLE E LEGNOSE IN PIENO CAMPO E IN SERRA
- PERCORSI DI INTERVENTO PERSONALIZZATO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Dopo la qualifica conseguita è possibile frequentare il quarto anno per il conseguimento del Diploma Professionale di 4° livello Europeo.

AZIENDA SPECIALE DI FORMAZIONE SCUOLA PAOLO BORSA

Via Borsa 43/45 - 20900 Monza

Tel.: 039/2315148 - 039/2301556 - Fax: 039/2304399
orientamento@scuola-borsa.it - www.scuola-borsa.it

Si riceve solo su appuntamento inviando una mail a info@scuola-borsa.it

La segreteria didattica sarà disponibile telefonicamente da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 14.00 ai numeri: 039/2315148 - 33168009419

La scuola è facilmente raggiungibile dalla stazione F.S., vicino a diverse linee di autobus urbane ed interurbane.



COMUNE DI
MONZA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. È in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

COMPETENZE DI BASE: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI: laboratorio di cucina, teoria di cucina, igiene, sicurezza, scienze dell'alimentazione, normative e procedure di settore.

SBOCCHI PROFESSIONALI: ristoranti, self-service, mense scolastiche, centri di cottura, fast-food, supermercati.

STAGE: in aziende del settore a partire dal 2° anno.

ATTESTATI HACCP E SICUREZZA: a tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

L'operatore della ristorazione addetto ai servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate all'interno di un team di lavoro. È in grado di svolgere attività relative alla somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, effettua la preparazione giornaliera della sala e del bar, cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, intrattenimento, ordine degli ambienti, servizio al tavolo e al banco.

COMPETENZE DI BASE: lingua italiana, comunicazione espressiva/multimodale, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, diritto costituzionale, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI: laboratorio professionale, tecniche di comunicazione, igiene, sicurezza, scienze dell'alimentazione, enologia, normative e procedure di settore

SBOCCHI PROFESSIONALI: ristoranti, alberghi, bar, locali di intrattenimento, strutture turistiche.

STAGE: in aziende del settore a partire dal 2° anno.

ATTESTATI HACCP E SICUREZZA: a tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.

OPERATORE AGRICOLO: COLTIVAZIONE DI PIANTE ERBACEE, ORTICOLE E LEGNOSE IN PIENO CAMPO E IN SERRA

L'operatore agricolo opera nei cicli produttivi delle piccole, medie, grandi aziende agricole in qualità di dipendente o collaboratore. Provvede alle operazioni tecnico professionali ordinarie di tutto il ciclo vegetativo e produttivo delle erbacee, arboree e arbustive coltivate, utilizzando attrezzi, strumenti, macchine ed impianti dedicati.

COMPETENZE DI BASE: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI: tecniche di coltivazione, agronomia, botanica, parassitologia, laboratorio agricolo, organizzazione del lavoro, teoria delle coltivazioni, meccanica agraria, riconoscimento e sicurezza.

SBOCCHI PROFESSIONALI: aziende floro-vivaistiche, aziende agricole, garden, fioristi, giardinieri.

STAGE: in aziende del settore a partire dal 2° anno.

ATTESTATO SICUREZZA: a tutti gli allievi frequentanti viene rilasciata la certificazione relativa alla SICUREZZA.



PERCORSI DI INTERVENTO PERSONALIZZATO: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Il Percorso di Intervento Personalizzato è un progetto individualizzato volto a sostenere la formazione degli allievi con certificazione di disabilità.

Le caratteristiche di ogni allievo guideranno il percorso attraverso la valutazione e l'intervento nelle seguenti aree: autonomia personale e sociale, cognitiva, relazionale, emotiva, abilità pratico-lavorative.

AMBITO DI BASE: Lingua italiana, lingua inglese, storia e geografia, scienze, matematica, informatica, personalizzazione, educazione motoria.

AMBITO TEORICO-PRATICO: laboratorio di cucina, laboratorio agricolo, laboratorio creativo.

OBIETTIVI DEL PERCORSO: stimolare la crescita personale dei ragazzi al fine di acquisire abilità utili all'autonomia individuale, valorizzare e consolidare le risorse personali, sviluppare in ambito lavorativo l'acquisizione di abilità e procedure semplici utilizzabili in ambito occupazionale, costruire un progetto professionale aderente alla persona.

STAGE: è previsto uno stage a partire dal secondo anno presso le aziende e cooperative di servizi.