

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



Corsi di formazione professionale

# LA SCUOLA PER ME

**ial**  
LOMBARDIA

ANNO SCOLASTICO  
**2022-23**

  
**CREMONA**



IAL è l'Ente di Formazione costituito nel 1955 per favorire l'inserimento dei giovani nel mercato del lavoro e per rispondere alle esigenze di crescita professionale dei lavoratori. Nel corso degli anni ha elaborato, in linea con i principali orientamenti europei in materia di sviluppo dell'occupazione, l'idea di formazione intesa come strumento decisivo per il miglioramento e l'accrescimento delle capacità dei lavoratori e delle lavoratrici. L'attuale scenario economico e sociale e gli sviluppi del mercato del lavoro richiedono sempre più competenze e flessibilità. In questa prospettiva IAL realizza, attraverso finanziamenti pubblici e privati, azioni formative in grado di agevolare il passaggio dal sistema della formazione alla realtà lavorativa e percorsi mirati all'adeguamento delle competenze in un'ottica di formazione per tutto l'arco della vita.

## OGGI IAL È UNO DEGLI ISTITUTI DI FORMAZIONE PIÙ GRANDI D'EUROPA.

*IAL Lombardia, con quattordici sedi dislocate su tutto il territorio lombardo, è l'Ente accreditato dalla Regione Lombardia per l'obbligo formativo, per le attività di formazione superiore, continua e permanente, per i servizi di orientamento e di accompagnamento al lavoro. IAL realizza inoltre interventi di consulenza e di formazione progettati in relazione alle specifiche esigenze delle imprese.*

# ial

LOMBARDIA



I corsi di Istruzione e Formazione Professionale di IAL Lombardia si articolano in percorsi di carattere teorico e pratico; prevedono per tutti gli allievi un periodo di tirocinio presso aziende del settore con le modalità dell'alternanza scuola/lavoro, offrendo così l'opportunità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e di accrescere la propria professionalità.



**Cucina**



**Sala / Bar**



**Pasticceria / Panificazione**



**Meccanica**



**Acconciatura**



**Estetica**



**Grafica**



**Turismo**



**Legno Arredo Design**

## SPORTELLO ORIENTAMENTO

In tutte le sedi di IAL Lombardia è operativo uno “sportello orientamento” a disposizione di studenti e famiglie. Attraverso un colloquio personalizzato, un esperto aiuta i ragazzi a risolvere i dubbi su quale percorso formativo intraprendere, valutando con loro aspirazioni, interessi e capacità.

Il servizio è gratuito. Va prenotato telefonando o mandando una mail.

<b>IAL BRESCIA</b>	<a href="mailto:sede.brescia@ialombardia.it">sede.brescia@ialombardia.it</a>	030 2893811
<b>IAL COMO</b>	<a href="mailto:sede.como@ialombardia.it">sede.como@ialombardia.it</a>	031 3371769
<b>IAL CREMONA</b>	<a href="mailto:sede.cremona@ialombardia.it">sede.cremona@ialombardia.it</a>	0372 36450
<b>IAL GRAVEDONA</b>	<a href="mailto:sede.gravedona@ialombardia.it">sede.gravedona@ialombardia.it</a>	0344 89208
<b>IAL LEGNANO</b>	<a href="mailto:sede.legnano@ialombardia.it">sede.legnano@ialombardia.it</a>	0331 428011
<b>IAL SARONNO</b>	<a href="mailto:sede.saronno@ialombardia.it">sede.saronno@ialombardia.it</a>	02 96702399 - 02 96367204
<b>IAL VIADANA</b>	<a href="mailto:sede.viadana@ialombardia.it">sede.viadana@ialombardia.it</a>	0375 833668

# CUCINA



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

*Preparazione degli alimenti e allestimento piatti*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare ogni tipologia di preparazione culinaria**, fornendo le competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.

### DOVE TROVERAI LAVORO

L'aiuto cuoco trova collocazione in ogni tipologia di azienda del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	70	45	45
	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
Competenze tecnico-professionali	Scienze dell'alimentazione	81	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**SARONNO, LEGNANO E VIADANA**

# MECCANICA



## OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE

*Manutenzione e riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali in grado di **conoscere e riparare le parti e dei sistemi meccanici e mecatronici del veicolo** a propulsione termica, ibrida ed elettrica.

### DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo diplomato opera nei reparti manutenzione e riparazione di concessionarie ed autofficine. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Italiano e Comunicazione	70	45	45
	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Motoristica	81	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**SARONNO, CREMONA E VIADANA**

# PASTICCERIA / PANIFICAZIONE



## OPERATORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

*Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno*

**DURATA DEL CORSO Triennale**

### COSA IMPARERAI

Il corso fornisce le competenze necessarie per la **realizzazione di ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria**, insieme con la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.

### DOVE TROVERAI LAVORO

Al termine del corso di formazione i diplomati potranno trovare impiego in aziende artigiane ed industriali del settore panificazione e pasticceria e della grande distribuzione. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Italiano e Comunicazione	70	45	45
	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Scienze dell'alimentazione	81	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	384	218	145
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**SARONNO E LEGNANO**

# GRAFICA



## OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di **realizzare prodotti e file per la pubblicazione cartacea e multimediale**, fornendo le competenze relative all'utilizzo di software professionali per la gestione della stampa, dell'allestimento e della produzione.

### DOVE TROVERAI LAVORO

Il grafico ipermediale trova collocazione in agenzie pubblicitarie, case editrici, studi fotografici in qualità di fototipografo e fototecnico, con competenze per la realizzazione e gestione di canali multimediali come siti web, presentazioni video, e-book ed e-magazine. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Italiano e Comunicazione	80	70	70
	Inglese	60	50	60
	Storia e Diritto	50	40	40
	Matematica e Scienze	95	95	95
	Informatica	60	60	50
	Personalizzazione	30	20	20
	Attività fisiche e motorie	24	30	20
	Etica	20	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Teoria Professionale	100	35	20
	Sicurezza e Igiene	10	10	10
	Laboratorio Professionale	461	77	90
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		483	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**CREMONA E VIADANA**



# SALA / BAR



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

*Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso forma figure professionali per la **somministrazione e la vendita di alimenti e bevande**, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e preparazioni bar. Al termine del corso l'allievo sarà in grado di gestire in autonomia la sala da ristorazione, il bar e il rapporto con la clientela.

### DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc. e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche). Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al quarto anno, perfezionando la preparazione professionale e conseguendo l'attestato di Diploma Professionale di Tecnico.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Italiano e Comunicazione	70	45	45
	Inglese	100	50	42
	Storia e Diritto	70	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	72	40	40
	Personalizzazione	47	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	35	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Scienze dell'alimentazione	47	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	418	218	145
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**SARONNO E LEGNANO**

# ACCONCIATURA



## OPERATORE DEL BENESSERE

### *Erogazione dei trattamenti di acconciatura*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

#### **COSA IMPARERAI**

Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire 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.

#### **DOVE TROVERAI LAVORO**

L'allievo diplomato esercita la professione come dipendente di istituti di bellezza, imprese di acconciatura e aziende specializzate del settore.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Italiano e Comunicazione	100	45	45
	Inglese	97	50	42
	Storia e Diritto	40	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	70	40	40
	Personalizzazione	50	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	34	20	20
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Teoria Professionale	175	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	296	218	145
<b>Totale ore annuali *</b>		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
di cui di stage			425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**GRAVEDONA E SARONNO**

# ESTETICA



## OPERATORE DEL BENESSERE

*Erogazione dei trattamenti estetici*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire in autonomia **trattamenti e servizi volti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e trattamenti estetici di base**, ivi compresi i servizi, relativi al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona.

### DOVE TROVERAI LAVORO

L'allievo qualificato esercita la professione come dipendente e/o collaboratore di saloni di bellezza, imprese e aziende specializzate nel settore.

annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano e Comunicazione	100	45	45
	Inglese	97	50	42
	Storia e Diritto	40	45	45
	Matematica e Scienze	72	42	63
	Informatica	70	40	40
	Personalizzazione	50	20	15
	Attività fisiche e motorie	35	20	20
	Etica	34	20	20
Competenze tecnico-professionali	Teoria Professionale	175	65	60
	Sicurezza e Igiene	24		
	Laboratorio Professionale	296	218	145
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		425	495

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nelle sedi di  
**GRAVEDONA E SARONNO**

# LEGNO ARREDO DESIGN



## OPERATORE DEL LEGNO

### *Design d'arredo*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

#### **COSA IMPARERAI**

Acquisire la conoscenza di tecniche, materiali e finiture per essere in grado di svolgere l'assemblaggio di serramenti, prodotti di carpenteria e componenti di arredo, la realizzazione di disegni di arredo d'interni e di prototipi.

#### **DOVE TROVERAI LAVORO**

L'operatore del legno - design d'arredo trova lavoro nelle aziende del settore, negli studi professionali, spazi commerciali, punti vendita di mobili e complementi d'arredo.

annualità		1°	2°	3°
<i>Competenze di base</i>	Area linguistica	165	130	120
	Area matematico-scientifico-tecnologica	195	160	130
	Area storico-socio-economica	90	90	60
	Area laboratori espressivo/motorio	60	60	40
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	Teoria Professionale	100	35	20
	Sicurezza e Igiene	10	10	10
	Laboratorio Professionale	461	77	90
	<b>Totale ore annuali *</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
	di cui di stage		250	490

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nella sede di  
**VIADANA**

# TURISMO



## OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA *Strutture ricettive*

**DURATA DEL CORSO** Triennale

### COSA IMPARERAI

Il corso fornisce competenze funzionali all'**operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia per le attività relative alla accoglienza, informazione e promozione** in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nell'evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.

### DOVE TROVERAI LAVORO

A conclusione del percorso gli allievi possono lavorare in alberghi e strutture ricettive (attività di reception), campeggi (attività di accoglienza e amministrazione) attività di assistenza turistica (prenotazione e attività connesse).

annualità		1°	2°	3°
Competenze di base	Italiano	99	70	60
	Inglese	60	60	60
	Geografia e Storia	30	26	22
	Economia e Diritto	30	26	22
	Matematica	99	70	60
	Scienze	66	50	22
	Informatica	66	50	44
	IRC	30	26	26
	Lab. Orientamento	20	-	-
	Attività fisiche e motorie	20	20	20
Competenze tecnico-professionali	Lab Turistico	120	90	90
	Sicurezza e Igiene	18	14	
	Competenze Professionali (varie)	332	278	234
<b>Totale ore annuali *</b>		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>
di cui di stage			210	330

*Il corso prevede, in media, 30 ore settimanali*



questo corso lo trovi nella sede di  
**BRESCIA**

# CORSI PER ALLIEVI DISABILI

IAL Lombardia mette a disposizione degli allievi disabili corsi personalizzati di formazione professionale nelle sedi di:

## COMO



sede.como@ialombardia.it

031 3371769

## CREMONA



sede.cremona@ialombardia.it

0372 36450

## SARONNO



sede.saronno@ialombardia.it

02 96702399 / 96367204

## LEGNANO



sede.legnano@ialombardia.it

0331 428011

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM  
ISO 9001

IAL LOMBARDIA e tutti i suoi centri sono certificati ISO 9001:2015

## CERTIFICAZIONE ANTIBULLISMO



IAL Lombardia ha ottenuto la **certificazione delle procedure e delle attività antibullismo** in base alla normativa UNI/PdR 42:2018.

Questo riconoscimento è rilasciato da un organismo autorizzato ed è il risultato di un audit in cui è stato analizzato tutto ciò che la scuola mette in atto per contrastare i fenomeni del bullismo e cyberbullismo. Nel sito **ialombardia.it** è consultabile la documentazione di riferimento.

## IAL CREMONA

Via Dante, 121 26100 CREMONA

sede.cremona@ialombardia.it

0372 36450