

Ponte di Legno, 19.11.2023
prot. 387

Preg.mo DIRIGENTE
Responsabile Orientamento
Spett.le
ISTITUTO COMPRENSIVO

Oggetto: CFP G. ZANARDELLI Ponte di Legno – Proposta formativa 2023-2024

Abbiamo il piacere di inviarLe la nostra offerta formativa e le nostre attività di orientamento per l'anno formativo 2023-2024 con preghiera di divulgarle alle famiglie e agli allievi delle classi terze.

Il Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli è la più grande piattaforma formativa e di accesso al lavoro della Provincia di Brescia, conta al suo interno 9 sedi e 16 filiere professionali.

La sede di Ponte di Legno è collocata all'interno di una struttura alberghiera con annesso convitto e propone percorsi di qualifica e diploma professionale della durata di 3 e 4 anni per formare futuri cuochi chef, camerieri maître e pasticciere fornai.

Nello specifico i corsi rivolti ai ragazzi provenienti dalla scuola media sono:

Qualifica professionale per cuoco: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti;

Qualifica professionale per cameriere: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande;

Qualifica professionale per pasticciere - fornaio: OPERATORE PRODUZIONI ALIMENTARI – Panificazione e pasticceria;

Diploma professionale IV anno chef: TECNICO DEI SERVIZI DI CUCINA;

Diploma professionale IV anno cameriere/barman: TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR;

Il nostro centro si caratterizza per una didattica basata sull'imparare facendo. In effetti, senza trascurare le competenze trasversali e di cittadinanza, utilizziamo sempre più spesso la metodologia didattica dell'impresa formativa non simulata mettendo i nostri studenti in situazioni di servizio reali,

U.O. PONTE DI LEGNO

Via Fratelli Calvi 42 - 25056 Ponte di Legno
Tel. 0364 91390 / P. Iva e C.F. 02481950984
pontedilegno@cfpzanardelli.it - pontedilegno@pec.cfpzanardelli.it

sempre accompagnati da qualificati docenti grazie anche ad una forte collaborazione con numerose aziende partner. Grazie a questo approccio la formazione consente ai nostri alunni ben preparati un rapido ed efficace inserimento nel mondo del lavoro. I nostri percorsi professionali si inseriscono nel progetto innovativo IHS - International Hospitality School così articolato:

Basic School basata sulla realizzazione di percorsi per allievi provenienti dalla terza media, caratterizzati da: molte ore di lezioni pratiche in laboratorio, esercitazioni quotidiane nella nostra scuola albergo di Ponte di Legno, esperienze di scambi internazionali, stage formativi in strutture di alto livello e stellati, eventi reali nei quali i ragazzi sono i veri attori della realizzazione dell'evento;

Superior School accademia professionale post diploma professionale, che permette di accedere ai percorsi professionalizzanti di apprendistato dando poi opportunità lavorative di alto livello, grazie alle partnership con marchi del mondo del lavoro di alto livello quali Alpitur e Volhotel.

Master School che va a completare l'offerta formativa con corsi di formazione e alta specializzazione grazie al nuovo polo formativo con un laboratorio cucina con postazioni master chef, rivolto a professionisti del settore con accesso agevolato riservato agli studenti Zanardelli.

Siamo ad inoltrare l'elenco degli incontri in presenza mirati alla presentazione della nostra offerta formativa riportate nell'**allegato A** e la brochure completa del nostro centro IHS.

Inviando altresì (**allegato B**) scheda informativa sul nostro convitto e i dettagli dei percorsi formativi (**allegato C**).

Per ulteriori informazioni e prenotazioni si prega di visitare il nostro sito <https://orientamento.cfpzanardelli.it/> oppure contattare Cinzia Pasina all'indirizzo c.pasina@cfpzanardelli.it o al numero 0364-91390.

Ringraziando per l'attenzione ed in attesa di Vostro gentile riscontro porgiamo cordiali saluti.

Il referente Orientamento

Cinzia Pasina
