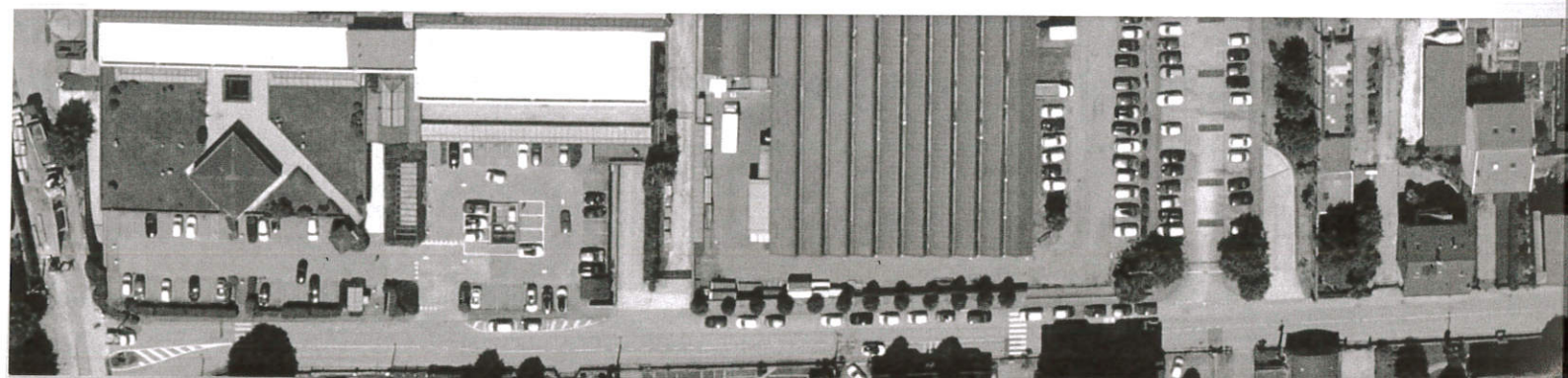


PERCHÈ SCEGLIERE IN-PRESA

- ① UN METODO EDUCATIVO che mette al centro la persona.
- ② IL TUTOR di classe che affianca i ragazzi nel percorso di crescita formativa ed educativa.
- ③ LA MODALITA' DI APPRENDIMENTO LABORATORIALE con almeno 8 ore di laboratorio settimanali.
- ④ LA COLLABORAZIONE CON OLTRE 400 AZIENDE per le esperienze di stage.
- ⑤ I LABORATORI dotati di attrezzature all'avanguardia.



CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

In-Presa nasce nel 1997 dalla passione educativa di Emilia



PERCORSI TRIENNALI	TITOLO RILASCIATO	MODALITÀ		ORE IN AULA	ORE IN LAB	ORE DI STAGE
OPERATORE ELETTRICO: installazione/manutenzione di impianti elettrici civili	Qualifica Professionale Regionale	DUALE	I anno	495	140	495
			II anno	500	140	490
			III anno	500	156	490
OPERATORE MECCANICO: saldatura e giunzione dei componenti	Qualifica Professionale Regionale	DUALE	I anno	495	150	495
			II anno	495	150	495
			III anno	495	140	495
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: preparazione degli alimenti e allestimento piatti	Qualifica Professionale Regionale	TRADIZIONALE	I anno	990	318	-
			II anno	710	200	280
			III anno	670	175	320
		DUALE	I anno	510	140	480
			II anno	510	140	480
			III anno	510	140	480
+1 ANNO						
 Tecnico Cucina	Diploma di Tecnico Cucina	DUALE /SCHOOL		720	180	400
		DUALE /WORK		540	180	450

MODALITÀ DUALE: un percorso adatto a chi cerca una formula flessibile con metà ore di didattica a scuola e metà ore di tirocinio formativo in azienda. I destinatari sono ragazzi maggiori di 15 anni che possono accedere all'esperienza dello stage.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Il corso forma una figura professionale competente nel settore, che può lavorare in un ristorante, in una struttura turistico ricettiva, nella cucina di una grande impresa di ristorazione o in una azienda di catering.

L'Addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia dei locali e delle attrezzature.

Materie base: italiano, inglese, francese, storia, diritto, matematica, informatica di base, attività motorie, religione.

Materie professionalizzanti: merceologia, laboratorio di cucina, sala, pasticceria, storia della cucina e del turismo, tutoring stage e nozioni tecnico-pratiche sulla figura dell'operatore di sala e bar.

TECNICO DI CUCINA

Il corso forma una figura professionale competente nel settore ristorativo e gastronomia che possiede **conoscenze tecnico-pratiche approfondite sull'organizzazione della cucina**, sull'approvvigionamento, sulla conservazione, preparazione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Il corso si propone di approfondire le competenze di base, potenziare le competenze tecnico-professionali e far acquisire le competenze gestionali.

Modalità duale/work: percorso con una forte componente esperienziale.

Modalità duale/school: percorso con una forte componente esperienziale arricchita di un approfondimento teorico in classe.

FORMAZIONE ON THE JOB. Un'esperienza formativa in una situazione di lavoro reale presso la pasticceria didattica Il Buono di In-Presa e il servizio del Catering di In-Presa, che permette un più stretto rapporto tra educazione scolastica e mondo del lavoro.

OPERATORE ELETTRICO: INSTALLAZIONE/MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

Il corso forma una **figura professionale capace di installare impianti elettrici civili e industriali e seguirne la manutenzione e la riparazione**. Una figura che trova impiego come lavoratore dipendente all'interno di piccole medie imprese, in grado di applicare i seguenti metodi: la distribuzione carichi di tensione, il collegamento dei cavi ai quadri elettrici, le procedure di collaudo impianti elettrici, la redazione del verbale di collaudo impianto elettrico, la messa in sicurezza di impianti elettrici, le tecniche di tracciatura, scanalatura, posizionamento e fissaggio scatole e derivazioni per impianti elettrici, le tecniche di collegamento scatole e derivazioni per impianti elettrici, il montaggio di apparati elettrici, e l'utilizzo di strumenti di verifica degli impianti elettrici.

Materie base: italiano, inglese, storia, diritto, matematica, informatica di base, attività motorie, religione.

Materie professionalizzanti: sicurezza sul lavoro, laboratorio elettrico, laboratorio stampa 3D, elettrotecnica, tutoring stage.

OPERATORE MECCANICO: SALDATURA E GIUNZIONE DEI COMPONENTI

Il corso forma una **figura professionale che interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica**. Il percorso è orientato all'applicazione e all'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni per poter svolgere attività relative alle lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature, nel controllo e nella verifica di conformità delle lavorazioni assegnate.

Materie base: italiano, inglese, storia, diritto, matematica, informatica di base, religione.

Materie professionalizzanti: sicurezza e ambiente, laboratorio di meccanica, tutoring stage. Vengono impartite nozioni tecnico-pratiche approfondite sulla figura dell'operatore, per una maggiore conoscenza del ruolo in azienda.