in presa
COOPERATIVA SOCIALE

IeFP

RISTORAZIONE
ELETTRICO
MECCANICO

Offrire una strada.
Perchè nessuno si perda.



Foto: Gaia Renis @g.aiia

Una scuola per crescere

In-Presa è un luogo in cui ogni ragazzo viene "preso" e accolto dentro un legame con adulti che credono nel valore positivo della realtà, capaci di accompagnare ciascuno nel suo percorso di crescita. Lo studio e il lavoro diventano la strada per crescere, rafforzare la fiducia in sé e per riscoprirsi capaci di creare qualcosa di buono e bello nel mondo.

TU, AL CENTRO

Ogni ragazzo viene considerato nella sua unicità affinché emergano i suoi talenti e le sue attitudini.
Ognuno viene guardato per il suo valore e accompagnato in un percorso educativo personalizzato e adeguato ai suoi bisogni.

IL TUTOR DI CLASSE

Il tutor, assegnato ad ogni classe, si prende cura di ogni ragazzo per orientarlo e per favorire il dialogo con la famiglia, con i professori e con gli imprenditori. Inoltre, custodisce e promuove la proposta educativa e formativa unitaria rivolta a ciascuno.

IL VALORE DI UNA STORIA.

Dall'iniziativa di Emilia Vergani, assistente sociale, nasce nel 1997 il progetto In-Presa per proporre esperienze di affido, formazione e inserimento lavorativo dedicate a ragazzi in situazioni di difficoltà sociale, scolastica e lavorativa.

Oggi la Cooperativa Sociale In-Presa continua il suo impegno per educare i giovani adolescenti occupandosi di formazione professionale, inserimento lavorativo, contrasto alla dispersione scolastica e attività di aggregazione.



Perché scegliere In-Presa

1. Il metodo educativo che valorizza l'unicità di ogni studente
2. Il tutor come guida del cammino
3. Imparare attraverso l'esperienza "del fare" nei laboratori dotati di attrezzature all'avanguardia
4. La collaborazione con 362 aziende
5. Il catering e la pasticceria didattica, le lezioni con gli esperti (formazione con le aziende)

Chi siamo

La Formazione Professionale

La nostra scuola offre percorsi che uniscono lo studio all'esperienza pratica nei laboratori e in azienda, per "imparare facendo" il fascino di un mestiere. Attraverso l'esperienza del lavoro, ciascuno è sfidato a crescere e a riscoprire le proprie capacità e attitudini, per costruire con fiducia il proprio futuro. I percorsi di formazione si sviluppano nei settori della ristorazione, dell'elettrico e del meccanico, in stretta collaborazione con il mercato del lavoro.

IL MAESTRO

Gli insegnanti e gli imprenditori diventano maestri da seguire capaci di trasmettere la passione e le competenze per inserirsi nel mondo del lavoro. All'interno della relazione con l'adulto il ragazzo scopre la strada per affrontare con coraggio e certezza la vita.

METTERSI IN GIOCO

Gli eventi del catering, le prove professionali, i pranzi madrelingua, i coffee break in inglese e lo spazio espositivo dei progetti elettrici e meccanici sono un innovativo metodo di formazione per riscoprire i propri talenti in azione e sviluppare le proprie capacità.

LE AZIENDE PARTNER

Collaboriamo con 362 aziende nei settori di riferimento per educare e formare i giovani insieme agli imprenditori.

Il nostro ufficio lavoro aiuta ogni studente ad orientarsi, trovare lo stage adeguato, monitora l'esperienza in azienda e accompagna ogni ragazzo a ricercare le opportunità future di lavoro.















Il catering e la pasticceria didattica

ESPERIENZE DI VALORE

La pasticceria didattica Il Buono di In-Presa è uno spazio di formazione aperto al pubblico che offre ai ragazzi l'opportunità di imparare l'arte del servizio, della caffetteria e le tecniche della pasticceria.

Un docente professionista maestro pasticcere coinvolge gli studenti nelle preparazioni per realizzare prodotti dolci e salati con ingredienti di alta qualità.

Il catering di In-Presa organizza eventi interni e in location esterne per soddisfare al meglio le esigenze di clienti privati, aziende, enti o istituzioni.

I ragazzi vengono coinvolti dai maestri professionisti nella preparazione delle pietanze, durante le ore di laboratorio di cucina, e nel servizio di catering durante gli eventi.

Queste attività si realizzano grazie al modello di *Formazione on the job*, un'esperienza di apprendimento sul campo finalizzata a trasferire le competenze specifiche delle dinamiche professionali, che avvicina gli studenti al mondo del lavoro.

Gli eventi multidisciplinari

Gli eventi multidisciplinari che si svolgono a scuola, consentono di valutare diverse competenze all'interno di un'unica esperienza di apprendimento. Gli studenti presentano i propri progetti in lingua inglese a imprenditori e professionisti, svolgono attività di servizio ai tavoli e interagiscono con ospiti madrelingua. Attraverso queste esperienze, mettono alla prova le conoscenze acquisite in diverse discipline, tra cui italiano, inglese, matematica e le materie di indirizzo.

IN-LUNCH E COFFEE BREAK

Il progetto educativo dedicato alla lingua inglese è un'iniziativa immersiva volta a fornire agli studenti un'esperienza unica di apprendimento attraverso la pratica.

Gli eventi dedicati - coffee break, lunch e brunch - coinvolgono i ragazzi nel servizio ai tavoli; interagendo con i clienti esterni, hanno così l'opportunità di acquisire competenze professionali e tecniche, migliorando al tempo stesso le loro abilità linguistiche.

TALENTI IN MOSTRA

Uno spazio espositivo che mette in mostra i progetti realizzati dai ragazzi che frequentano il percorso elettrico e meccanico.

Durante l'evento multidisciplinare gli studenti presentano, in lingua inglese, i progetti che coinvolgono diverse materie di indirizzo. Un'occasione per mettere in pratica le proprie competenze e scoprire che, anche attraverso un percorso a volte faticoso, ciascuno può dare forma a qualcosa di bello e nuovo nel mondo.

A destra e in basso: immagini di uno degli eventi "Coffee Break" a In-Presa.









In alto e a sinistra: immagini dell'evento "Talenti in mostra" presso In-Presa.



La RISTORAZIONE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
qualifica professionale in 3 anni

TECNICO DI CUCINA
diploma di tecnico professionale in 3 anni +1

SPERIMENTAZIONE QUADRIENNALE
per accesso diretto agli ITS Academy

Il corso forma professionisti della ristorazione con competenze tecnico-pratiche nella gestione della cucina e degli alimenti.
Prepara a inserirsi professionalmente in ristoranti, strutture ricettive, imprese di ristorazione e catering. L'addetto di cucina affianca gli chef nella preparazione e conservazione degli alimenti e nella pulizia degli spazi.

SCHEMA ORARIO

AREE	DOCENZE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO
Insegnamenti di base	Italiano	3	3	2	1
	Matematica	3	3	2	2
	Inglese	3	2	2	2
	Madrelingua inglese	1	1	1	1
	Storia	1		1	1
	Arte	-	-	-	1
	Scienze	1	1	1	1
	Diritto	1	1	1	1
	Economia Aziendale	-	-	-	1
	Informatica	1	1	1	1
	Religione	1	1	1	1
	Attività Motorie	2	1	1	-
Materie Tecnico Professionali	Laboratorio Cucina Teorico	2	1	1	1
	Laboratorio Cucina Pratica	4	2	2	3
	Laboratorio Cucina Ricettario	2	1	1	1
	Sala	1	1	1	1
	Analisi sensoriale	1	1	1	1
	HACCP / Igiene / Merceologia	1	1	1	1
	Gestione Magazzini	-	-	-	1
Totale	ORE SETTIMANALI IN AULA	29	20	18	28
	ORE ANNO IN AULA	990	675	600	590
Formazione	Stage	-	320 ca.	390 ca.	400 ca.

*Dai 15 anni, **apprendistato di primo livello** per conseguire qualifica e diploma.*



L' ELETTRICO

OPERATORE ELETTRICO
qualifica professionale in 3 anni

TECNICO ELETTRICO
diploma di tecnico professionale in 3 anni + 1

SPERIMENTAZIONE QUADRIENNALE
per accesso diretto agli ITS Academy

Grazie a questo percorso puoi acquisire competenze avanzate nell'utilizzo della componentistica elettrico-elettronica.
Potrai lavorare all'interno di aziende del settore occupandoti dell'installazione di impianti elettrici civili e industriali e seguirne la manutenzione e la riparazione.

SCHEMA ORARIO

AREE	DOCENZE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO
Insegnamenti di base	Italiano	3	4	3	3
	Matematica	3	3	3	3
	Inglese	3	3	3	2
	Madrelingua inglese	1	2	1	1
	Storia	2	3	2	2
	Fisica	1	-	-	-
	Diritto	1	2	2	2
	Economia Aziendale	-	-	-	3
	Informatica	2	2	2	1
	Religione	1	1	1	1
	Attività Motorie	2	2	2	-
Materie Tecnico Professionali	Laboratorio professionale / Elettrico	1	9	8	8
	Nozioni di base elettrotecnica	-	2	2	-
	Sicurezza Elettrica	1	1	1	-
	Disegno Tecnico (CAD/VISIO)	1	2	2	1
Totale	ORE SETTIMANALI IN AULA	29	20	18	16
	ORE ANNO IN AULA	990	670	600	540
Formazione	Stage	-	320 ca.	390 ca.	450 ca.

*Dai 15 anni, **apprendistato di primo livello** per conseguire qualifica e diploma.*



Il MECCANICO

OPERATORE MECCANICO
qualifica professionale in 3 anni

TECNICO MECCANICO
delle lavorazioni del ferro e metalli non nobili
diploma di tecnico professionale in 3 anni + 1

SPERIMENTAZIONE QUADRIENNALE
per accesso diretto agli ITS Academy

Il percorso ti prepara a diventare un operatore nel campo della meccanica, una figura essenziale e altamente richiesta nel settore della produzione meccanica. Imparerai ad assemblare componenti metalliche utilizzando diversi materiali, ti formerai sulle tecniche di asportazione e saldatura per realizzare lavori di elevata qualità e precisione.

SCHEMA ORARIO

AREE	DOCENZE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO
Insegnamenti di base	Italiano	3	2	2	3
	Matematica	3	2	1	3
	Inglese	3	2	1	2
	Madrelingua inglese	1	1	1	1
	Storia	2	2	1	2
	Fisica	2	-	-	-
	Diritto	1	1	1	2
	Economia Aziendale	-	-	-	3
	Informatica	1	1	1	1
	Religione	1	1	1	1
	Attività Motorie	2	1	1	-
Materie Tecnico Professionali	Laboratorio professionale / Meccanica	9	5	5	8
	Nozione base di elettrotecnica	-	1	1	-
	Sicurezza meccanica	-	1	1	-
	Disegno Tecnico (CAD/VISIO)	1	1	1	1
Totale	ORE SETTIMANALI IN AULA	29	20	18	16
	ORE ANNO IN AULA	990	670	600	540
Formazione	Stage	-	320 ca.	390 ca.	450 ca.

*Dai 15 anni, **apprendistato di primo livello** per conseguire qualifica e diploma.*

RISTORAZIONE | ELETTRICO | MECCANICO

"Questi ragazzi meritano di più.
C'è da fargli provare di più
della bellezza della vita."

Emilia Vergani
Fondatrice di In-Presa

L'AGGREGAZIONE

Offriamo un luogo di condivisione, oltre la scuola, dove potersi incontrare ed esprimersi. Il teatro, la fotografia, l'atelier artistico, la squadra di calcio, il laboratorio hand-made, il corso di scrittura creativa, la redazione culturale, che si svolgono durante il pomeriggio, diventano occasioni di crescita e amicizia.

ALLA RICERCA DEL SIGNIFICATO

La nostra scuola accompagna i ragazzi in un percorso di crescita umana e culturale. Proponiamo testimonianze di vita, gite per incontrare imprenditori appassionati e per fare esperienza della bellezza, lezioni di religione, momenti di riflessione sul Natale e sulla Pasqua, e incontri con artisti, poeti e amici per trasmettere ai ragazzi il significato positivo della vita.













IeFP IN-PRESA
Via Emilia Vergani 14 - 20841 Carate Brianza (MB)
Raggiungibile in autobus con le linee Z221, Z232, Z233, Z242, D160, Z231
Fermate consigliate: Brianza/Rivera (Itis) e Brianza/De Gasperi (Itis) (4 min a piedi)

SEGRETERIA
Lunedì - Venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 16.00
segreteriadidattica@in-presa.it | T. +39 0362 90 59 81

seguici su: **www.in-presa.it**