



# Oggi compagni di classe domani colleghi di lavoro!

La scuola che unisce il  
sapere con il saper fare

## Vicenza

SFP Patronato Leone XIII  
[vicenza.engimveneto.org](http://vicenza.engimveneto.org)

## Thiene

SFP Patronato San Gaetano  
[thiene.engimveneto.org](http://thiene.engimveneto.org)

## Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo  
[tonezza.engimveneto.org](http://tonezza.engimveneto.org)



Questa tessera rappresenta il tuo talento.  
ENGIM è come un mosaico:  
la somma dei talenti di ognuno.  
Quando entrerai in ENGIM  
aggiungerai anche la tua tessera.  
Quando ci saluteremo,  
sarà un pezzo di noi che porterai con te.

Se sogni un futuro che ti appaghi  
e un lavoro che ti stimoli  
continuamente e creativamente,  
scegli una scuola di formazione  
professionale che unisce  
il sapere con il saper fare.

**Unisciti a noi.  
Con ENGIM sei in buone mani.**



## ENGIM

Da sempre le scuole ENGIM VENETO si dedicano all'**orientamento, alla formazione professionale e al supporto degli studenti** che vogliono essere guidati nella ricerca del lavoro.

ENGIM VENETO è una fondazione senza fini di lucro che aderisce all'Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo, alla CONFAP nazionale e alle sue federazioni regionali, a FORMA e alla FICIAP Veneto.

**ENGIM** è ispirata al carisma di San Leonardo Murialdo e propone un'offerta didattica calibrata in base alle realtà produttive del territorio in cui le scuole sono inserite, per **favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.**

Una proposta dinamica e flessibile che supporta i giovani con azioni personalizzate per **contrastare l'abbandono scolastico e agevolare la realizzazione personale.**

In tutte le sedi è attivo un **Servizio di Orientamento e Ricerca attiva del Lavoro** che si occupa di coniugare il percorso di studi effettuati con i profili professionali richiesti dal mercato del lavoro, riducendo i tempi di inserimento lavorativo.

**Una possibilità anche per le imprese**, che trovano in ENGIM un affidabile punto di riferimento per le esigenze di selezione del personale: le aziende, infatti, possono così ridurre i tempi ed i costi della ricerca del personale e, indirettamente, dare un contributo alla definizione dei percorsi formativi futuri che rispondano ai reali fabbisogni professionali del mondo del lavoro.

## I VALORI DI ENGIM VENETO

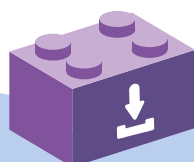
Educazione e  
Formazione

Collaborazione

Sostenibilità

Innovazione

Inclusione



**3.421**  
studenti / anno

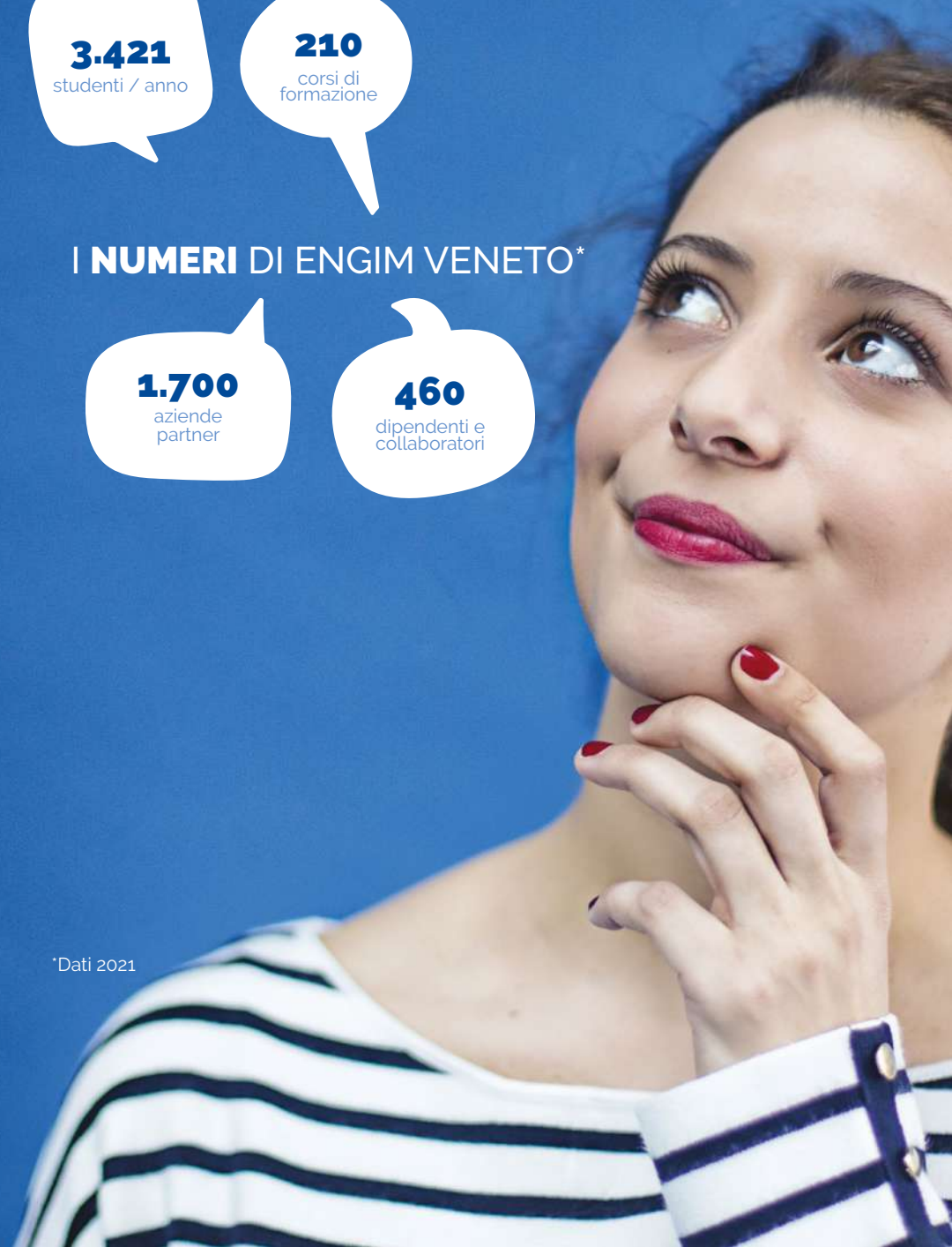
**210**  
corsi di  
formazione

## I NUMERI DI ENGIM VENETO\*

**1.700**  
aziende  
partner

**460**  
dipendenti e  
collaboratori

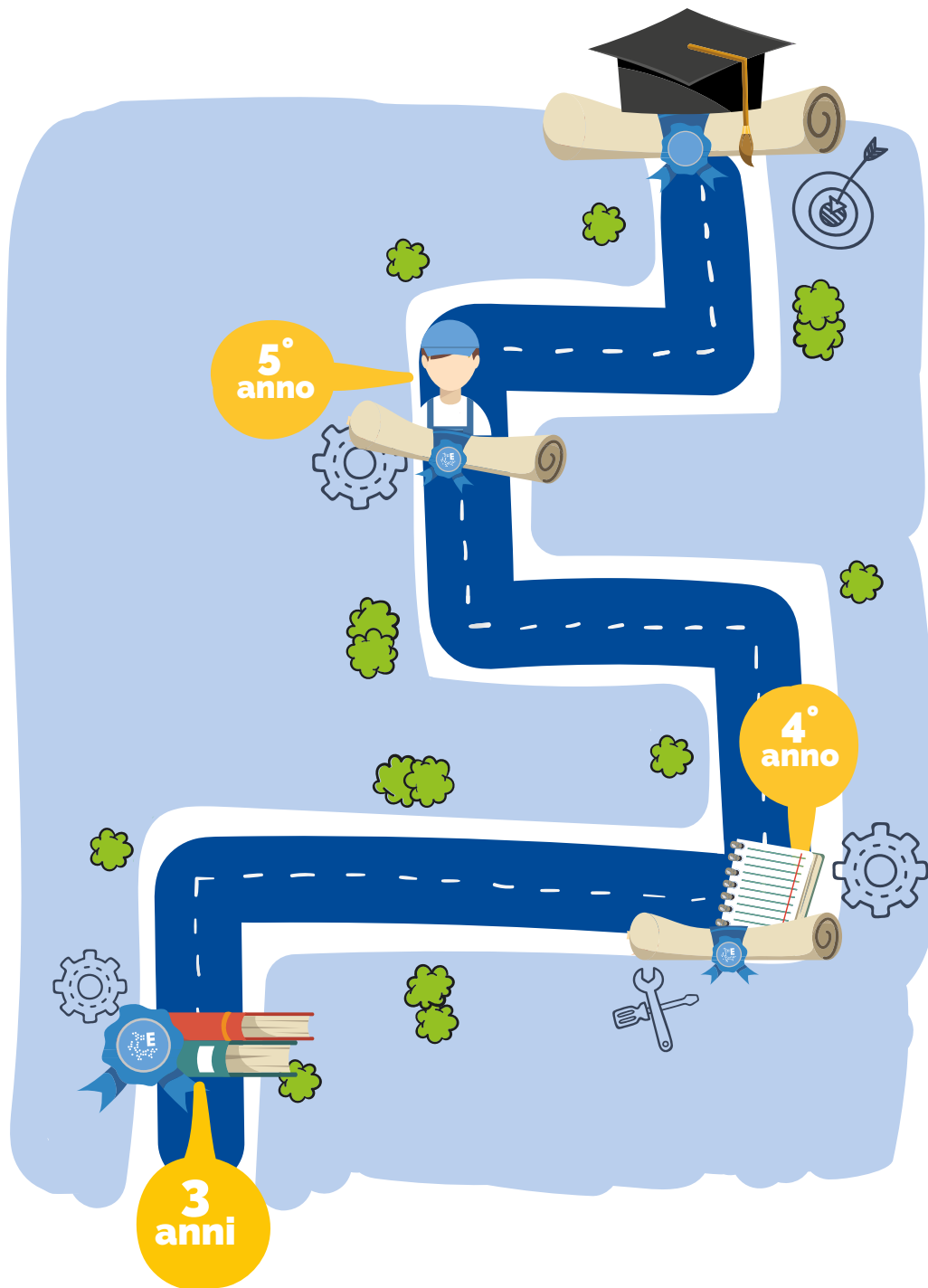
\*Dati 2021





## 10 BUONI MOTIVI per scegliere ENGIM VENETO

- 1 Fai un percorso flessibile in tre tappe** e sei tu a costruire negli anni il tuo piano di studi cosicché, crescendo, capisci cosa va meglio per te.
- 2 Con la didattica laboratoriale e gli stage nelle aziende** impari svolgendo delle attività in laboratorio e usando le conoscenze teoriche per lo svolgimento di attività pratiche.
- 3 Cresci in un ambiente di tipo familiare** con valori chiari e definiti, in cui tu sei il centro di ogni attività.
- 4 Ci sono tanti laboratori e attività extrascolastiche** per dare spazio al tuo talento e creatività.
- 5 Entri in un ambiente dove tutta la tua famiglia può avere rapporti diretti con gli insegnanti** per chiedere un supporto e un confronto continuo.
- 6 La scuola è aperta anche nel pomeriggio** con attività di approfondimento e studio assistito.
- 7 Sperimenti "format" didattici nuovi**, come la classe capovolta, la tecnica dei giochi o gamification, i laboratori virtuali, lo sviluppo delle competenze trasversali o soft skills... così arricchisci il tuo bagaglio di competenze con un percorso più stimolante.
- 8 Potenzi la lingua inglese:** puoi frequentare una materia tecnico-pratica (tecnologia, disegno, laboratorio meccanico, ecc.) in lingua inglese e partecipare alle mobilità in un Paese europeo per potenziare la conoscenza della lingua straniera e realizzare un tirocinio in un'azienda straniera.
- 9 Ti metti alla prova in un contesto lavorativo:** dal 4° anno con il sistema duale frequenti tre mattine a scuola e due giorni in azienda. Sarà più facile capire il mondo del lavoro e fare scelte più consapevoli per il tuo futuro.
- 10 Puoi crescere come cittadino del mondo**, conoscendo il valore delle diverse culture e l'arricchimento della condivisione e del rispetto reciproco.



## IL PERCORSO SCOLASTICO

### 3 anni + 1 + 1

Le scuole professionali ENGIM VENETO offrono diverse possibilità lungo un percorso che fino ad oggi si è sviluppato nell'arco di tre e quattro anni e che ora, per chi inizia quest'anno, può arrivare a cinque anni.

Ogni studente potrà decidere come prepararsi per il viaggio, in base ai propri obiettivi e aspettative.

- 1° **Prima tappa:** al termine del 3° anno si consegue la **QUALIFICA PROFESSIONALE** e si potrà decidere se proseguire gli studi o se fermarsi per entrare nel mondo del lavoro.
- 2° **Seconda tappa:** con il 4° anno si consegue il **DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO**. Al termine si potrà, ancora una volta, scegliere di entrare nel mondo del lavoro con la specializzazione oppure continuare il percorso in ENGIM VENETO.
- 3° **Terza tappa:** con il 5° anno di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) si otterrà il **CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE** da spendere in azienda, nella libera professione o per accedere a una scuola di alta specializzazione tecnica post diploma ITS (Istituto Tecnico Superiore).

### Proseguire gli studi

La scuola SFP consente di scegliere diverse strade per proseguire gli studi. Dopo il 4° anno è possibile frequentare il 5° anno IFTS e poi accedere ad un istituto tecnico superiore (ITS). Oppure passare all'istruzione.





# IL SISTEMA DUALE

## L'Alternanza Scuola-Lavoro

Il sistema duale è un **modello formativo integrato tra scuola e lavoro** che permette di imparare sia sui banchi di scuola sia attraverso il lavoro in azienda. Una metodologia didattica che consente agli studenti di assumersi piccole responsabilità e avere l'occasione di provare soddisfazioni e stimoli per affrontare con successo il mondo del lavoro. Una collaborazione diretta con le aziende che collega l'apprendimento a scuola con le specificità del tessuto produttivo locale.



**FORMAZIONE IN CLASSE: 490 ore**  
**FORMAZIONE IN AZIENDA: 500 ore**



### UTILE PER GLI STUDENTI

- Aumenta la tipologia di conoscenze e finalizza le abilità cognitive e pratiche.
- Aumenta il grado di autonomia e responsabilità.
- Agevola l'inserimento nel mondo del lavoro e l'attivazione di contratti di apprendistato di I livello.



### UTILE PER LE AZIENDE

- Rafforza l'integrazione e facilita la transizione tra scuola e lavoro.
- Consente di ottenere incentivi fino a 1500 euro (in caso di apprendistato) e sgravi per la formazione interna ed esterna.
- Facilita l'innovazione e il rinnovamento attraverso l'inserimento di giovani più qualificati formati direttamente in azienda.





## ORIENTAMENTO

---

In ogni istituto ENGIM VENETO è attivo un **Servizio di Orientamento e ricerca attiva del lavoro** specifico per ragazze e ragazzi tra i 14 e 24 anni che si occupa di affiancare gli studenti nella scelta del percorso di studi più affine alle loro caratteristiche e in relazione con i profili professionali più richiesti dal mondo del lavoro. Il servizio di orientamento, composto da figure professionali specializzate (Psicologi, Orientatori, Operatori del mercato del lavoro), sostiene, per tutti gli anni scolastici, i giovani nel loro percorso di crescita ed aiuta la persona ad affrontare le diverse situazioni del proprio percorso formativo.

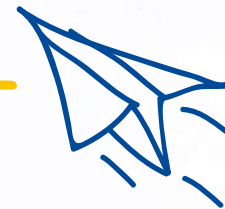
## ATTIVITÀ DI SOCIALIZZAZIONE

---

Educare in ENGIM è offrire esperienze di percorsi professionali, di condivisione e di confronto, nell'esercizio di buone pratiche, nella crescita della solidarietà per un mondo più giusto, nel rispetto della legalità, dell'ambiente e nella costruzione del bene comune. Il servizio di Animazione Pastorale Giuseppina (APG) riveste, all'interno delle nostre sedi, un ruolo fondamentale per tutto il personale ENGIM Veneto, per gli studenti e per le loro famiglie.

**Negli anni abbiamo promosso numerose iniziative a livello regionale e nazionale:**

- **Giornate di accoglienza**, occasioni di conoscenza tra studenti e tra studenti e docenti;
- **Incontri formativi di approfondimento** per gli studenti su tematiche legate all'Agenda 2030 tra cui sostenibilità, legalità, parità di genere, inclusione...;
- **Condivisione di esperienze significative** attraverso la testimonianza di persone impegnate socialmente e professionalmente;
- **Giornate del Dono, della Memoria e dei Giusti**, che scandiscono l'anno formativo Engim, occasioni di crescita per una cittadinanza attiva;
- **Tornei sportivi** tra le sedi a livello regionale (calcio, basket, volley), in occasione della Festa di San Leonardo Murialdo a maggio;
- Momenti di spiritualità e **incontro-confronto tra religioni, culture e tradizioni dei Paesi** dai quali provengono i ragazzi di ENGIM Veneto;
- **Laboratori ed esperienze artistiche** (musicali, teatrali...) per valorizzare i talenti degli studenti;
- **Campo nazionale** tra ragazzi provenienti dalle varie scuole ENGIM d'Italia.



# SUPPORTO ALLE FAMIGLIE

## La corresponsabilità educativa: Alleanza scuola famiglia



Sempre più sentita è l'esigenza di una partnership educativa tra scuola e famiglia, come un punto di forza necessario per dare ai ragazzi la più alta opportunità di sviluppo armonico e sereno.

### LE ATTIVITÀ EROGATE:

- COUNSELING
- SOSTEGNO FAMILIARE
- CONSULENZA EDUCATIVA

# LIFE SKILLS



+



+



=



Autonomia



+



+



=



Spirito di iniziativa



+



=



Lavoro di squadra

Come stimoliamo la curiosità e l'apprendimento dei nostri studenti?

Come favoriamo un clima positivo di collaborazione e amicizia in classe?

Come educiamo al rispetto, al lavoro di squadra e alla risoluzione dei problemi?

Alleniamo le "Life Skills" o abilità personali e sociali dei nostri studenti tra i banchi di scuola:

Insegnanti formati su **Intelligenza Emotiva e LIFE SKILLS**

Modelli di lavoro personalizzati sui bisogni dei nostri studenti

Attenzione alle competenze richieste dalle aziende





# ERASMUS E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

## PROGETTO DI MOBILITÀ STUDENTI

- 4 settimane all'estero
- 1 settimana di corso di lingua
- 3 settimane di stage



**Approfondimento della lingua straniera con un insegnante di madre lingua (2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup>)**

## COMPETENZE LINGUA STRANIERA (CLS)

- Possibilità di svolgere alcune materie scientifiche e/o professionali in lingua inglese a partire dal secondo anno scolastico
- Scambi con studenti di altre scuole professionali in Europa

**Attività completamente gratuita**

# METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE

## **APPRENDIMENTO ATTIVO (learning by doing)**

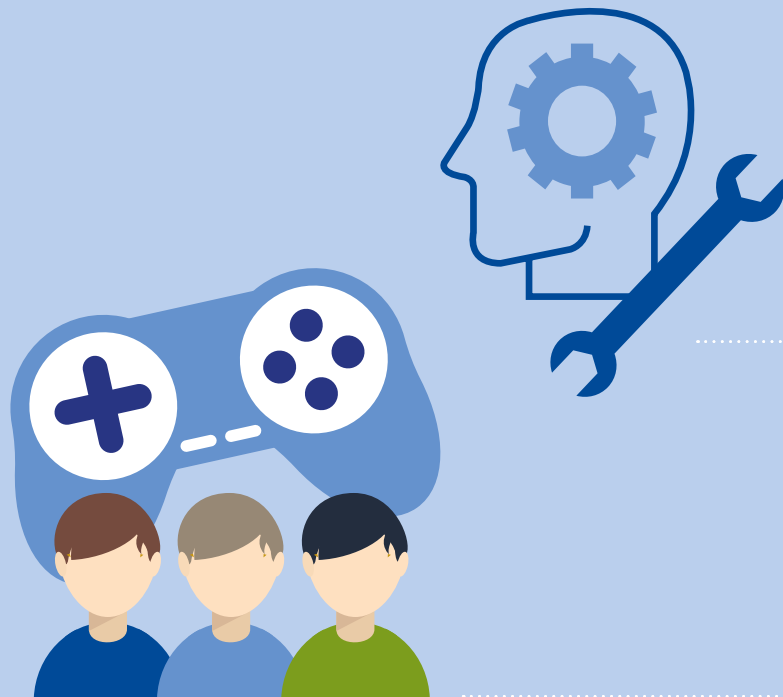
"Imparare facendo" per insegnare agli studenti non solo a fare, ma anche a pensare

## **GAMIFICATION**

Utilizzo del gioco per indurre comportamenti partecipativi da parte degli studenti

## **CLASSE CAPOVOLTA (Flipped classroom)**

Gli studenti approfondiscono in classe ciò che hanno preparato a casa su indicazione del docente, dando la possibilità di essere più indipendenti e di conseguenza più responsabili.





**Tonezza**

SFP Alberghiera E. Reffo

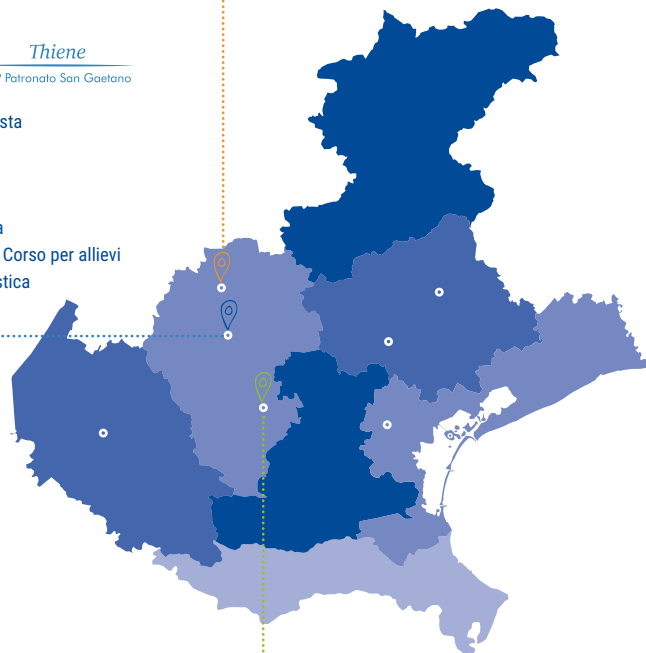
Settore Agroalimentare  
Settore Preparazione Pasti  
Settore Servizi di Sala e Bar



**Thiene**

SFP Patronato San Gaetano

Settore Benessere Estetista  
Settore Elettrico  
Settore Legno  
Settore Meccanico  
Settore Servizi di Vendita  
Settore Agroalimentare - Corso per allievi con certificazione scolastica



**Vicenza**

SFP Patronato Leone XIII

Settore Elettrico  
Settore Grafico Multimediale  
Settore Meccanico  
Settore Meccatronico  
Settore Agricolo  
Settore Termoidraulico

## LE SCUOLE

Nelle scuole di formazione professionale ENGIM VENETO gli studenti hanno a disposizione una **speciale cura nella formazione**: lezioni in aula, laboratori e partecipazioni a eventi regionali sono affiancati da attività ricreative e socializzanti tali da creare una rete di relazioni, amicizie ed affetti destinati a durare nel tempo.

In ogni classe gli studenti potranno confrontarsi con **docenti appassionati e propositivi**, che trasformano ogni lezione in una palestra per **motivare e stimolare alla curiosità**.

Un sistema di insegnamento che favorisce risultati efficaci e duraturi e agevola un rapido e qualificato ingresso nel mondo del lavoro.

### Vicenza Patronato Leone XIII

Un apprendimento che pone lo studente al centro di un percorso di crescita per diventare protagonista del proprio futuro.

**Codice iscrizione: VICF01500R**

### Thiene Patronato San Gaetano

Metodologie didattiche innovative affiancano la crescita psico-attitudinale dei giovani. Particolare attenzione è riservata ai ragazzi con certificazione scolastica per cui sono attivi corsi dedicati.

**Codice iscrizione: VICF005006**

### Tonezza Scuola Alberghiera con Convitto E. Reffo

L'esperienza unica di vivere in una scuola residenziale con convitto, in una struttura di altissimo livello, pensata per supportare l'intero ciclo di studio.

È prevista la possibilità di esperienze Erasmus in Europa durante l'anno.

**Codice iscrizione: VICF012009**



# Settore Grafico Multimediale

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana  
Lingua Inglese  
Matematica  
Informatica  
Scienze integrate  
Storia  
Diritto ed economia  
Tecniche di gestione aziendale  
Disegno e storia dell'arte  
Disegno CAD  
Informatica applicata  
Grafica e laboratorio  
Multimedialità  
Marketing  
Fotografia  
Gestione social  
Organizzazione aziendale  
Progettazione grafica  
Sicurezza  
Accompagnamento al lavoro  
Educazione alla cittadinanza  
Educazione motoria  
Religione cattolica

**Stage (ore annuali)**

**Formazione in alternanza:  
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	-	
	2	1	1	-	
	2	2	-	-	
	-	-	2	1	
	-	2	2	-	
	3	-	-	-	
	2	2	-	1	
	-	-	2	-	
	6	6	5	1	
	2	2	2	2	
	-	1	1	-	
	1	1	2	-	
	-	-	-	2	
	-	-	-	1	
	-	-	-	1	
	1	1	1	1	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
	<b>160</b>	<b>280</b>			
				<b>500</b>	

In definizione

Se hai voglia di metterti in gioco, sperimentare la tua creatività sui diversi formati richiesti dalla pubblicità e dal mondo del marketing, l'operatore o tecnico grafico è il corso che fa per te. L'operatore grafico crea loghi, impaginazioni, animazioni, disegni 3D, presentazioni: è in grado di gestire diversi supporti e diversi media.

## Cosa studierai

Abbiamo preparato un'alternanza di materie per fornirti tecniche e competenze all'avanguardia nel settore della grafica e della multimedialità. Sarai in grado di creare prodotti grafici a partire dalle istruzioni ricevute e produrre file esecutivi adatti per la stampa o per i supporti multimediali. Utilizzerai postazioni con software professionali per il trattamento delle immagini e dell'impaginazione (Photoshop, Indesign, solo per citarne alcuni) in modo da essere pronto ad affrontare il lavoro con la conoscenza del pacchetto di programmi più usato nel settore.

## Cosa imparerai

Capirai l'importanza della comunicazione per le aziende - dallo studio del logo alla corporate identity fino al packaging del prodotto. Imparerai a relazionarti con clienti e fornitori e a gestire la creatività finalizzata al marketing, per creare strumenti di comunicazione pubblicitaria vincenti.

Ma non solo: inizierai ad essere curioso e a voler sperimentare nuove grafiche, nuovi linguaggi e nuovi contenuti che renderanno questo mestiere ogni giorno più appassionante.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio grafico e multimediale
- o Laboratorio fotografico



## Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come freelance, nel settore della stampa e della cartotecnica, nelle agenzie pubblicitarie e di comunicazione, nelle riviste e giornali e ovunque si necessiti di competenze grafiche.



VICENZA



# Settore Agricolo

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana

Lingua Inglese

Matematica

Informatica

Scienze integrate

Storia - Diritto

Sicurezza, Qualità, Ambiente

Comunicazione aziendale

Orientamento

Economia agraria estimo

Agricoltura organica/biologica

Social Media Marketing floreale

Progettazione delle aree di coltivazione (Biodiversità)

Agronomia, Botanica

Fitopatologia e entomologia

Laboratorio Floricoltura

Laboratorio Orto-frutticoltura

Laboratorio tecnica agraria

Accompagnamento al lavoro

Educazione alla cittadinanza

Educazione motoria

Religione cattolica

**Stage (ore annuali)**

**Formazione in alternanza:**

**applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	-	
	2	1	1	-	
	2	2	2	1	
	1	1	1	1	
	-	-	-	1	
	1	-	-	-	
	-	-	1	2	
	-	-	2	2	
	-	1	1	-	
	-	1	1	-	
	3	1	-	-	
	-	1	1	-	
	4	3	3	2	
	3	3	2	2	
	2	2	1	1	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
		<b>160</b>	<b>280</b>		

In definizione

**500**

Se ami stare a contatto con la natura e sogni un lavoro che ti permetta di vivere all'aperto, scegli la qualifica di Operatore Agricolo specializzato nella coltivazione di piante da semina e da frutto in campo o in serra, sia manualmente che attraverso l'uso dei macchinari.

## Cosa studierai

Approfondirai metodi ed esperienze su come pianificare ed organizzare il lavoro dell'azienda agricola.

Studierai come utilizzare impianti, attrezzature e macchine agricole e tutte le caratteristiche dei prodotti di coltivazione.

Potrai comprendere alcuni principi legati alla sostenibilità in agricoltura come l'agricoltura biologica e biodinamica.

## Cosa imparerai

Imparerai a lavorare in autonomia svolgendo le principali mansioni inerenti il settore agricolo, a partire dalla gestione dell'azienda e fino alla coltivazione in pratica. Sarai in grado di occuparti della riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole dalla semina a tutte le altre attività.

Imparerai anche le nuove tecniche di coltivazione nel rispetto dell'ambiente e con l'uso delle nuove tecnologie.

## Approfondimenti in pratica

- o Organizzazione del lavoro nell'azienda agricola
- o Coltivazione delle piante
- o Preparazione delle attrezzature



## Dove potresti lavorare

Potresti essere impiegato in un'azienda agricola, in un vivaio o anche in un punto vendita al dettaglio.



**VICENZA**



# Settore Termoidraulico

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	3	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	2	2	3	3
Matematica / Matematica applicata	2	2	2	2	3
Informatica	2	2	-	1	-
Scienze integrate	2	1	1	-	-
Storia	2	2	-	1	-
Diritto ed economia	-	-	2	2	-
Tecniche di vendita e gestione aziendale	-	-	-	3	-
Termotecnica	2	2	3	-	-
Disegno CAD e prog. impianti	2	2	2	1	-
Lavorazioni meccaniche	3	-	-	-	-
Laboratorio elettrico	3	3	3	-	-
Laboratorio termoidraulico	5	6	5	4	-
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	1
Doing business	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Modellazione solida, prototipazione, stampa 3D	-	-	-	-	4
Automazione industriale	-	-	-	-	3
Industria 4.0, robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT	-	-	-	-	3
Sicurezza	1	1	1	1	1
Accompagnamento al lavoro	1	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	1	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-
<b>Stage (ore annuali)</b>		<b>160</b>	<b>280</b>		

**Formazione in alternanza:  
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

**500 400**

L'operatore o tecnico termoidraulico ha competenze professionali a livello esecutivo ed opera a 360° in un settore che si conferma, anno dopo anno, di fondamentale importanza negli impianti civili e industriali con attenzione alle tecnologie per il risparmio energetico e alla sostenibilità ambientale.

## Cosa studierai

Studierai come rispondere alle mansioni più richieste dal mercato termoidraulico: l'installazione, la manutenzione e la riparazione degli impianti idrosanitari saranno alla base della tua professione. Non solo caldaie e impianti di condizionamento in ambito civile: sarai in grado di operare anche negli edifici industriali nella gestione e la manutenzione della centrale termica e dei condotti di aerazione nelle grandi strutture.

Un percorso di studi orientato al futuro che pone la massima attenzione al rispetto dell'ambiente e alle tecnologie alternative attente al risparmio energetico.

## Cosa imparerai

Avrai tutte le competenze per utilizzare moderne tecnologie e appropriate attrezzature per confrontarti con i progettisti e tutti i professionisti che si occupano della realizzazione delle abitazioni civili e degli edifici industriali. Saprai consigliare l'impianto più adatto con un occhio di riguardo al risparmio energetico per la tutela dell'ambiente e nel rispetto delle attuali normative.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettrico
- o Laboratorio termoidraulico
- o Laboratorio CAD e programmazione impianti



## Dove potresti lavorare

Imprese termoidrauliche, termosanitarie, energie alternative, punti vendita specializzati, imprese artigianali. Potrai inoltre aprire un'attività in proprio.



VICENZA



# Settore Elettrico

Durata - 3 anni + 1 + 1



	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	2	2	2	3
Matematica / Matematica applicata	2	2	2	2	3
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	1	1	-	-
Storia-diritto	2	2	2	1	-
Elettrotecnica	2	2	1	2	-
Laboratorio elettronico	-	3	3	-	-
Disegno CAD elettrico	2	2	2	-	-
Automazione industriale e PLC	-	2	-	-	-
Lavorazioni meccaniche	3	-	-	-	-
Laboratorio di idraulica	1	-	-	-	-
Laboratorio elettrico/domotica	5	5	6	4	-
Sicurezza, Qualità, Ambiente	1	1	1	1	1
Comunicazione aziendale	-	-	-	1	-
Automazione e gestione reti	-	-	-	2	-
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	1
Doing business	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Modellazione solida, prototipazione, stampa 3D	-	-	-	-	4
Automazione industriale	-	-	-	-	3
Industria 4.0, robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT	-	-	-	-	3
Orientamento	1	-	-	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	1	1	1	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-
<b>Stage (ore annuali)</b>			<b>160</b>	<b>280</b>	
<b>Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)</b>				<b>500</b>	<b>400</b>

Una formazione professionale in cui l'operatore o tecnico elettrico ha competenze sia nell'ambito degli impianti civili che industriali. Un mestiere che interseca competenze e saperi utili nei mercati elettrici, dell'automazione, della refrigerazione e della domotica.

## Cosa studierai

Come operatore elettrico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali, con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Avrai le basi di domotica per gestire l'automazione di sistemi di nuova generazione che permettono di amministrare, controllare e comandare i dispositivi elettronici più disparati: luci, antifurti, sistemi di videosorveglianza e molto altro.

## Cosa imparerai

Come in una vera e propria palestra tecnologica testerai i tuoi elaborati su postazioni tecnologicamente avanzate. Imparerai ad eseguire in autonomia quadri elettrici così da poter essere inserito nel mercato del lavoro per l'esecuzione di impiantistica industriale e civile.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettrico/domotico
- o Laboratorio elettronico
- o Automazione e PLC



## Dove potresti lavorare

Un lavoro trasversale che ti darà le competenze adeguate per produrre e progettare impianti elettrici per le abitazioni e per le industrie, lavorare come dipendente per le imprese o in autonomia come libero professionista.



VICENZA



# Settore Meccanico

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	2	2	2	3
Matematica / Matematica applicata	2	2	2	2	3
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	1	1	-	-
Storia-diritto	2	2	2	1	-
Tecnologia meccanica	2	2	2	-	-
Disegno CAD 2D e 3D	2	2	4	4	-
Automazione industriale	-	2	2	-	-
Laboratorio di idraulica	2	-	-	-	-
Orientamento	1	-	-	-	-
Laboratorio CNC	-	-	3	3	-
Comunicazione aziendale	-	-	-	1	-
Laboratorio meccanico	6	6	5	3	-
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	1
Doing business	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Modellazione solida, prototipazione, stampa 3D	-	-	-	-	4
Automazione industriale	-	-	-	-	3
Industria 4.0, robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT	-	-	-	-	3
Sicurezza	1	1	1	-	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	1	1	1	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-

**Stage (ore annuali)**

**160 280**

**Formazione in alternanza:  
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

**500 400**

**L'operatore o tecnico meccanico gestisce i processi di produzione nelle aziende metalmeccaniche. Progetta e realizza pezzi meccanici, controllando e verificando la conformità delle lavorazioni. Entrerai nel mondo del lavoro con una qualifica professionale valida per questo settore, uno dei più attivi della nostra Regione.**

## Cosa studierai

Come operatore meccanico sarai in grado di interpretare i disegni tecnici per costruire, assemblare e revisionare i pezzi di ogni parte meccanica. Ti insegneremo a destreggiarti su macchine utensili tradizionali, automatiche, semi-automatiche e a controllo numerico, in modo da essere pronto per lavorare in aziende di ogni dimensione.

## Cosa imparerai

Non dovrai solo eseguire lavori previsti da uno schema, ma imparerai a realizzare manufatti utilizzando le moderne tecniche di programmazione CAD e lavorazione CAM.

Grazie alle conoscenze acquisite, potrai ricoprire mansioni qualificate: sarai infatti in grado di operare con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con una responsabilità conforme alle procedure di lavoro definite da standard aziendali.

Una competenza che non dimentica la sicurezza: durante il percorso di studi imparerai anche ad applicare comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche vigenti.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio meccanico
- o Automazione industriale
- o Laboratorio macchine CNC
- o Stampante 3D e incisore e taglio laser



## Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come dipendente in imprese del settore metalmeccanico di ogni dimensione, lavorando all'interno di un gruppo di lavoro su linee di produzione o su singole postazioni. Potresti lavorare anche come disegnatore CAD e programmatore CAM nel reparto tecnico.



**VICENZA**

# Settore Meccatronico

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	1
Lingua Inglese	2	2	2	2	-
Inglese specialistico	-	-	-	-	2
Matematica	2	2	2	2	-
Matematica applicata	-	-	-	-	3
Informatica	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	1	1	-	-
Doing Business	-	-	-	-	2
Storia-diritto	2	2	2	1	-
Elettrotecnica	2	2	1	2	-
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	3
Disegno 2D e norme UNI EN ISO	-	-	-	-	2
Modellazione solida e prototipazione	-	-	-	-	4
Tecniche di automazione industriale	-	-	-	-	4
Industria 4.0 robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT	-	-	-	-	4
Laboratorio elettronico	-	-	3	-	-
Disegno CAD elettrico	2	2	2	-	-
Automazione industriale e PLC	-	2	4	-	-
Lavorazioni meccaniche	3	3	-	-	-
Laboratorio di idraulica	1	-	-	-	-
Laboratorio elettrico	5	5	6	4	-
Sicurezza, Qualità, Ambiente	1	1	1	1	1
Comunicazione aziendale	-	-	-	1	-
Automazione e gestione reti	-	-	-	2	-
Orientamento	1	-	-	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	1	1	1	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-

## Stage (ore annuali)

**Formazione in alternanza:  
applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	-
	-	-	-	-	1
	2	2	2	2	-
	-	-	-	-	2
	2	2	2	2	-
	-	-	-	-	3
	2	2	-	-	-
	2	1	1	-	-
	-	-	-	-	2
	2	2	2	1	-
	2	2	1	2	-
	-	-	-	-	3
	-	-	-	-	2
	-	-	-	-	4
	-	-	-	-	4
	-	-	3	-	-
	2	2	2	-	-
	-	2	4	-	-
	3	3	-	-	-
	1	-	-	-	-
	5	5	6	4	-
	1	1	1	1	1
	-	-	-	1	-
	-	-	-	2	-
	1	-	-	-	-
	-	-	1	-	-
	1	1	1	1	-
	1	1	1	-	-
	1	1	1	1	-
	<b>160</b>	<b>280</b>			
				<b>500</b>	<b>400</b>

Una professione che unisce le competenze dell'elettronico e del meccanico in una sola figura, in linea con le tendenze del settore dell'automazione che prevede impianti di produzione sempre più dotati di dispositivi elettronici di comando e controllo. L'operatore o tecnico meccatronico è il percorso di formazione professionale che ti aprirà nuove strade per il futuro, sia nell'ambito elettrico- elettronico sia meccanico.

## Cosa studierai

Come operatore meccatronico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Saprai riparare e sostituire parti danneggiate, eseguire manutenzioni di impianti industriali.

## Cosa imparerai

Imparerai la programmazione Arduino per la movimentazione di robot industriali. Imparerai ad assemblare macchine, installare unità di comando e sicurezza, montare trasduttori elettronici, realizzare impianti oleopneumatici. Eseguirai programmi, collaudi e la manutenzione di sistemi meccatronici.

## Approfondimenti in pratica

- o Automazione e PLC
- o Laboratorio elettronico
- o Laboratorio elettrico
- o Laboratorio meccanico
- o Robotica, realtà aumentata e tecnologia IOT



## Dove potresti lavorare

Aziende del distretto della Meccatronica, officine elettrauto imprese elettriche ed elettroniche.



VICENZA



# Settore Legno

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione

Lingua Inglese

Storia e società

Diritto ed economia

Matematica

Informatica/ Cultura digitale

Scienze integrate

Storia e modellismo del mobile

CAD legno

Programmazione a CN

Tecnologia e disegno

Laboratorio legno

Progettazione

Costi e metodi

Sicurezza, Qualità e Ambiente

Accompagnamento al lavoro

Educazione alla cittadinanza

Educazione motoria

Religione cattolica

**Stage (ore annuali)**

**Formazione in alternanza:**

**applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	2	
Lingua Inglese	2	2	2	2	
Storia e società	2	1	-	1	
Diritto ed economia	-	2	2	2	
Matematica	2	2	2	2	
Informatica/ Cultura digitale	2	2	-	1	
Scienze integrate	2	2	1	-	
Storia e modellismo del mobile	2	-	-	-	
CAD legno	-	2	2	-	
Programmazione a CN	-	-	3	1	
Tecnologia e disegno	5	2	-	-	
Laboratorio legno	7	7	7	3	
Progettazione	-	-	-	2	
Costi e metodi	-	-	-	1	
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	1	
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	
Educazione motoria	1	1	1	-	
Religione cattolica	1	1	1	1	
<b>Stage (ore annuali)</b>	<b>160</b>	<b>280</b>			
<b>Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)</b>				<b>500</b>	

In definizione

Un moderno operatore o tecnico del legno che trasforma un mestiere antico in un futuro lavorativo che unisce manualità, creatività e tecnica. Una professione ricercata da privati e aziende che trova impiego nell'ambito industriale, artigianale e, talvolta, artistico.

## Cosa studierai

Come operatore del legno e dell'arredamento saprai realizzare e assemblare mobili e manufatti lignei partendo da disegni tecnici e modelli. Studierai come utilizzare i macchinari più idonei, incluso macchine a controllo numerico o tecnologie computer-aided.

## Cosa imparerai

Un percorso di studi che innova la figura dell'operatore del legno e la trasporta in una nuova dimensione che mette in gioco le capacità tecniche con fantasia, creatività ed estetica. Imparerai ad allineare i prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione, organizzando le fasi di lavoro e utilizzando strumenti e utensili idonei.

Ti eserciterai in un laboratorio dotato di macchinari all'avanguardia, con docenti esperti, che predispongono e curano gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto di sicurezza ed idoneità di costruzione. Realizzerai alcune lavorazioni artistiche quali intarsio, intaglio a punta di coltello e tornitura del legno.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio legno
- o Laboratorio CAD



## Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego in laboratori artigianali del legno, industrie del mobile e dell'arredamento.



THIENE



# Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni



Corso per allievi con Certificazione Scolastica



Lingua Italiana  
Lingua Inglese  
Storia e società  
Diritto ed economia  
Matematica  
Informatica  
Scienze integrate  
Igiene degli alimenti  
Merceologia  
Cultura del territorio  
Laboratorio Alimenti Freschi  
Laboratorio Alimenti Forno  
Tecniche di stoccaggio  
Tecniche di packaging  
Sicurezza, Qualità e Ambiente  
Accompagnamento al lavoro  
Educazione alla cittadinanza  
Educazione motoria  
Religione cattolica  
**Stage (ore annuali)**

	1°	2°	3°
	2	2	2
	2	2	2
	2	1	-
	-	2	2
	2	1	2
	2	1	-
	2	2	1
	1	2	1
	1	-	-
	-	1	1
	3	4	3
	4	4	4
	2	2	2
	3	2	2
	1	1	1
	-	-	1
	1	1	1
	1	1	1
	1	1	1
	1	1	1
<b>Stage (ore annuali)</b>			<b>160</b>

Un percorso dedicato a studenti con certificazione scolastica che hanno la necessità di avere un percorso formativo graduale. Un corso che promuove esperienze di apprendimento in contesti reali, attraverso la simulazione d'azienda, uscite didattiche e attività laboratoriali. Al termine del percorso viene effettuato un lavoro di rete con i servizi territoriali per supportare gli allievi nell'inserimento lavorativo.

## Cosa studierai

L'Operatore della trasformazione agroalimentare svolge attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari, con particolare cura nella produzione nell'ambito della panificazione, pasticceria e pizzeria.

## Principi Fondanti del corso

**Gradualità:** l'approccio di apprendimento "passo dopo passo" permette di rinforzare lo studente, di focalizzarsi sui risultati positivi e sulle potenzialità

**Creatività:** sviluppare le abilità espressive e creative permette una migliore conoscenza di sé e degli altri.

**Autonomia:** sviluppare le capacità decisionali, le autonomie personali e lavorative attraverso esperienze reali.

**Social Skills:** promuovere la prosocialità, il lavoro di gruppo, l'attenzione agli altri in un contesto collaborativo e non competitivo. Migliorare le capacità comunicative e il problem solving relazionale.

**Fare:** lo sviluppo delle competenze professionali attraverso il FARE, attraverso laboratori professionali (cucina, manualità, logistica, simulazioni di impresa) e attraverso stage lavorativi in contesti reali.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di trasformazione (panetteria/pasticceria)
- o Laboratorio Alimenti Freschi e da forno
- o Laboratorio di logistica/stoccaggio



## Dove potresti lavorare

Forni artigianali, laboratori di produzione, ristoranti, hotel e grandi catene alberghiere, baqueting e catering.



THIENE



# Settore Servizi di vendita

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione

Lingua Inglese

Storia e società

Diritto ed economia

Matematica

Informatica/ Cultura digitale

Scienze integrate

Tecnica commerciale

Tecniche di vendita

Social media marketing

Comunicazione visiva

E-commerce

Organizzazione aree di vendita

Sicurezza, Qualità e Ambiente

Accompagnamento al lavoro

Educazione alla cittadinanza

Educazione motoria

Religione cattolica

**Stage (ore annuali)**

**Formazione in alternanza:**

**applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

	1°	2°	3°	4°	5°
	2	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	1	-	1	
	-	2	2	2	
	2	2	2	2	
	2	2	-	1	
	2	2	1	-	
	4	3	3	1	
	4	3	3	2	
	2	2	1	1	
	4	3	3	-	
	-	-	2	1	
	-	-	-	2	
	1	1	1	1	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	1	1	1	-	
	1	1	1	1	
		<b>160</b>	<b>280</b>		

In definizione

500

La gestione di un'attività commerciale richiede spigliatezza, cortesia, dinamismo e prontezza nel prendere le decisioni. Se ti piace anticipare le tendenze e stare a contatto con le persone hai tutte le caratteristiche per diventare un operatore o tecnico dei servizi di vendita di successo.

## Cosa studierai

Come operatore ai servizi di vendita dovrai imparare a gestire il rapporto con il cliente, allestire gli spazi espositivi, organizzare e predisporre in autonomia il punto vendita, rendere il negozio un luogo piacevole e gestire un e-shop online, con particolare attenzione al marketing digitale e alla logistica.

Dovrai imparare tecniche di marketing e di visual-merchandising, per far emergere il negozio rispetto alla concorrenza e avere tutte le competenze amministrative e contabili per condurre un'attività nel rispetto delle normative.

## Cosa imparerai

Diventare un operatore addetto alla vendita non si limita all'organizzazione del negozio e alla vendita dei prodotti o dei servizi: dovrai imparare a consigliare senza imporre, a vendere senza invadere, a gestire il rapporto con colleghi e datori di lavoro in armonia, organizzando il negozio e il magazzino.

Supporterai il cliente nelle diverse fasi decisionali pre-acquisto rispondendo alle sue esigenze, fornendo assistenza e collaborando nell'evasione dei reclami.

Imparerai ad anticipare le tendenze per accontentare una clientela sempre più esigente, che si fiderà del tuo consiglio e della tua professionalità.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio visual merchandising
- o Laboratorio tecniche di vendita
- o Laboratorio Informatica e digital media



## Dove potresti lavorare

Negozi, Imprese commerciali e catene della grande distribuzione.



THIENE



# Settore Benessere Estetista

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	-
Lingua Inglese	2	2	2	-
Storia e società	2	1	-	-
Diritto ed economia	-	2	2	-
Matematica	2	2	2	-
Informatica	2	2	-	-
Scienze integrate	2	2	1	-
Cosmetologia e dermatologia	2	1	1	-
Fisiologia e anatomia	2	2	2	-
Alimentazione	2	1	1	-
Etica professionale	1	-	-	-
Psicologia e comunicazione	-	2	2	-
Laboratorio di estetica	7	5	4	-
Tecnica commerciale	-	-	2	-
Gestione, promozione e sviluppo dell'attività	-	-	-	5
Organizzazione l'ambiente di lavoro	-	-	-	1
Analisi delle caratteristiche e dello stato della pelle	-	-	-	3
Valutare il trattamento per attenuare gli inestetismi	-	-	-	3
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	-
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

**Stage (ore annuali)**

**160 280**

**Formazione in alternanza:**

**applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

**600**

In definizione

L'estetista ha competenze professionali nell'esecuzione di trattamenti per migliorare e proteggere l'aspetto della persona: pelle, mani e piedi, trucco e pulizia del viso, manicure e pedicure, epilazione e depilazione, massaggio estetico. Conosce ed applica prodotti cosmetici e di make-up.

## Cosa studierai

Docenti professionisti di fisiologia, anatomia, dermatologia, cosmetologia, psicologia, estetiste e truccatori di comprovata esperienza, ti forniranno tutti gli strumenti e i contenuti didattici per acquisire le migliori metodologie e competenze per la cura della bellezza, del corpo e del benessere della persona.

Oltre alle tecniche basilari imparate in aula, molto spazio sarà affidato alla parte pratica ed allo stage per acquisire una perfetta padronanza dei trattamenti estetici e un'efficace sensibilità operativa.

## Cosa imparerai

Imparerai le migliori tecniche di bellezza, ma anche le norme sulla sicurezza, l'anatomia e l'alimentazione.

Acquisirai una professionalità riconosciuta e al passo con le tendenze dell'estetica, per lo sviluppo delle tue capacità e inclinazioni nel pieno rispetto delle norme igieniche e di sicurezza e dell'etica professionale.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di estetica e trucco
- o Cosmetologia e dermatologia



## Dove potresti lavorare

Lavorerai presso centri estetici, istituti di bellezza, spa e beauty farm, centri termali e palestre, villaggi turistici e navi da crociera.



THIENE

# Settore Meccanico

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2	2
Storia e società	2	1	-	1
Diritto ed economia	-	2	2	2
Matematica	2	2	2	2
Informatica/ Cultura digitale	2	2	-	1
Scienze integrate	2	2	1	-
Tecnologia e disegno	5	2	2	-
CAD-CAM	-	-	3	1
Laboratorio CNC	-	4	3	3
Laboratorio meccanico	9	7	4	-
Progettazione	-	-	-	2
Gestione processi produttivi	-	-	-	1
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	1	1	1	-
Religione cattolica	1	1	1	1

In definizione

**Stage (ore annuali)**

**160 280**

**Formazione in alternanza:**

**applicazione pratica in impresa (ore annuali)**

**500**

**L'operatore o tecnico meccanico gestisce i processi di produzione nelle aziende metalmeccaniche. Progetta e realizza pezzi meccanici, controllando e verificando la conformità delle lavorazioni. Entrerai nel mondo del lavoro con una qualifica professionale valida per questo settore, uno dei più attivi della nostra Regione.**

## Cosa studierai

Come operatore meccanico sarai in grado di interpretare i disegni tecnici per costruire, assemblare e revisionare i pezzi di ogni parte meccanica. Ti insegneremo a destreggiarti su macchine utensili tradizionali, automatiche, semi-automatiche e a controllo numerico, in modo da essere pronto per lavorare in aziende di ogni dimensione.

## Cosa imparerai

Non dovrai solo eseguire lavori previsti da uno schema, ma imparerai a realizzare manufatti utilizzando le moderne tecniche di programmazione CAD e lavorazione CAM.

Grazie alle conoscenze acquisite, potrai ricoprire mansioni qualificate: sarai infatti in grado di operare con un livello di autonomia di tipo esecutivo e con una responsabilità conforme alle procedure di lavoro definite da standard aziendali.

Una competenza che non dimentica la sicurezza: durante il percorso di studi imparerai anche ad applicare comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche vigenti.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio meccanico
- o Automazione industriale
- o Laboratorio macchine CNC
- o Stampante 3D e incisore e taglio laser



## Dove potresti lavorare

Potrai trovare impiego come dipendente in imprese del settore metalmeccanico di ogni dimensione, lavorando all'interno di un gruppo di lavoro su linee di produzione o su singole postazioni. Potresti lavorare anche come disegnatore CAD e programmatore CAM nel reparto tecnico.



**THIENE**



# Settore Elettrico

Durata - 3 anni + 1 + 1



	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana/Tecniche di comunicazione	2	2	2	2	
Lingua Inglese	2	2	2	2	
Storia e società	2	1	-	1	
Diritto ed economia	-	2	2	2	
Matematica	2	2	2	2	
Informatica/ Cultura digitale	2	2	-	1	
Scienze integrate	2	2	1	-	
Tecnologia e disegno CAD	4	2	2	1	
Laboratorio elettrico/domotica	9	5	5	3	
Elettrotecnica	1	1	-	-	
Automazione industriale e PLC	-	1	3	-	
Pneumatica	-	2	-	-	
Elettronica	-	-	2	-	
Progettazione	-	-	-	2	
Tecniche di approvvigionamento	-	-	-	1	
Sicurezza, Qualità e Ambiente	1	1	1	1	
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	
Educazione motoria	1	1	1	-	
Religione cattolica	1	1	1	1	
<b>Stage (ore annuali)</b>		<b>160</b>	<b>280</b>		

In definizione

500

Una formazione professionale in cui l'operatore o tecnico elettrico ha competenze sia nell'ambito degli impianti civili che industriali. Un mestiere che interseca competenze e saperi utili nei mercati elettrici, dell'automazione, della refrigerazione e della domotica.

## Cosa studierai

Come operatore elettrico acquisirai le competenze professionali per operare sugli impianti o sui cicli produttivi civili ed industriali, con particolare attenzione all'automazione ed alla programmazione di PLC. Avrai le basi di domotica per gestire l'automazione di sistemi di nuova generazione che permettono di amministrare, controllare e comandare i dispositivi elettronici più disparati: luci, antifurti, sistemi di videosorveglianza e molto altro.

## Cosa imparerai

Come in una vera e propria palestra tecnologica testerai i tuoi elaborati su postazioni tecnologicamente avanzate. Imparerai ad eseguire in autonomia quadri elettrici così da poter essere inserito nel mercato del lavoro per l'esecuzione di impianti industriali e civili.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio elettronico
- o Laboratorio elettrico/domotica
- o Automazione industriale e PLC



## Dove potresti lavorare

Un lavoro trasversale che ti darà le competenze adeguate per produrre e progettare impianti elettrici per le abitazioni e per le industrie, lavorare come dipendente per le imprese o in autonomia come libero professionista.



THIENE



# Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni + 1 + 1



	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	3	2	3	2
Storia e società	2	1	-	-	-
Geografia e cultura del territorio	1	1	1	-	-
Scienze Integrate	2	2	-	-	-
Sicurezza, qualità, ambiente e igiene	2	2	2	-	3
Diritto ed Economia	1	2	2	2	1
Informatica / Informatica applicata	1	-	-	1	3
Scienze applicate	-	-	-	2	-
Matematica applicata	2	2	1	2	2
Laboratorio di pasticceria	7	7	8	5	-
Laboratorio di panificazione	7	7	6	1	-
Laboratorio di pizzeria	-	1	2	-	-
Tecniche di organizzazione	-	-	-	1	-
Sicurezza e igiene	-	-	-	2	3
Tecnica di comunicazione	-	-	-	2	4
Tecniche di laboratorio	-	-	-	2	3
Tecniche di gestione della qualità	-	-	-	1	-
Economia aziendale	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Scienze e tecnologie alimentari	-	-	-	-	4
Gestione delle forniture	-	-	-	-	2
Filiere agroalimentari	-	-	-	-	2
Tecniche di cucina	-	-	-	-	3
Tecniche di sala	-	-	-	-	3
Tecniche di produzione e trasformazione	-	-	-	-	3
Nozioni e tecniche di confezionamento	-	-	-	-	1
Marketing e servizi di vendita	-	-	-	-	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	2	2	2	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-
<b>Stage (ore annuali)</b>		<b>160</b>	<b>280</b>		
<b>Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)</b>				<b>500</b>	<b>400</b>

Iniziare un percorso formativo da operatore o tecnico della trasformazione agroalimentare significa acquisire le competenze di pasticceria, gelateria, panetteria e pizzeria. Entrare, cioè, a far parte di un settore in forte crescita che necessita costantemente di personale specializzato. Ogni anno gli studenti Engim trovano impiego in una delle numerose aree di pertinenza grazie all'entusiasmo, alla professionalità ed all'autonomia acquisite durante il percorso scolastico.

## Cosa studierai

Professionisti del settore ti insegneranno i principi della panificazione e della pasticceria con esercitazioni pratiche all'interno di veri laboratori professionali. Acquisirai le competenze fondamentali per entrare a far parte di questo affascinante mestiere.

## Cosa imparerai

Ti insegneremo le principali preparazioni di panetteria e pasticceria nazionale ed internazionale, imparerai a riconoscere i caratteri organolettici delle materie prime, conoscerai le basi della dietetica, le norme di sicurezza e studierai il percorso per poter aprire in futuro un'attività tutta tua. Un mestiere che amerai giorno dopo giorno, che ti permetterà di produrre in autonomia elaborati di pasticceria e gelateria, specialità regionali, nazionali ed internazionali di panetteria, e preparazioni nel campo della pizzeria.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di pasticceria
- o Laboratorio di panificazione
- o Laboratorio di pizzeria



## Dove potresti lavorare

Forni artigianali, laboratori di produzione, pasticcerie, ristoranti, hotel e grandi catene alberghiere, banqueting e catering.



TONEZZA

# Settore Preparazione Pasti

Durata - 3 anni + 1 + 1



	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	2	2	2	2
Storia e società	2	1	-	2	-
Geografia turistica- enogastronomica	1	1	1	1	-
Sicurezza, ambiente, qualità, igiene	1	1	1	1	3
Scienze Integrate	2	2	-	2	-
Diritto ed Economia	1	2	2	1	-
Informatica / Informatica applicata	1	-	-	-	1
Matematica / Matematica applicata	2	2	1	2	2
Laboratorio e tecniche di cucina	8	8	14	6	3
Laboratorio e tecniche di sala e bar	8	8	-	-	3
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	4
Economia aziendale	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Scienze e tecnologie alimentari	-	-	-	-	4
Gestione delle forniture	-	-	-	-	2
Filiere agroalimentari	-	-	-	-	2
Tecniche di laboratorio	-	-	-	-	3
Tecniche di produzione e trasformazione	-	-	-	-	3
Nozioni e tecniche di confezionamento	-	-	-	-	1
Marketing e servizi di vendita	-	-	-	-	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	
Educazione motoria	2	2	2	-	
Religione cattolica	1	1	1	1	
<b>Stage (ore annuali)</b>		<b>160</b>	<b>280</b>		
<b>Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)</b>				<b>500</b>	<b>400</b>

Le figure professionali che ruotano attorno al mondo della preparazione dei pasti sono numerose: non si parla solo di chef, ma di ruoli fondamentali per partecipare con successo ad una brigata di cucina.

## Cosa studierai

Docenti di comprovata esperienza ti insegneranno ad avere la padronanza delle tecniche di lavorazione e di cottura. Imparerai a preparare dei pasti sani ed equilibrati sotto il profilo organolettico e dietetico; a conservare il cibo, porzionarlo e impiattarlo per rendere ogni prelibatezza un piacere per la vista e per il palato. Acquisirai inoltre nozioni di enologia e analisi sensoriale per essere immesso nel mondo del lavoro con tutte le competenze necessarie per affrontare questo mestiere da protagonista.

## Cosa imparerai

Imparerai ad inserirti e lavorare in una brigata di cucina come un vero professionista. Così come saprai gestire in autonomia tutti i processi connessi alla preparazione, alla cottura e al servizio dei piatti per la programmazione di diete e di menù. Imparerai a gestire bene il tempo perchè in cucina come in sala e al bar, saprai muoverti in autonomia e decisione.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar



## Dove potresti lavorare

Diversi sbocchi professionali, dal tradizionale ristorante sino alla ristorazione collettiva per grandi gruppi. Un settore dinamico che non segue le mode, ma detta le regole di un mercato che non conosce crisi.



TONEZZA



# Settore Servizi di sala e bar

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	2	-
Lingua Inglese / Inglese specialistico	2	2	2	2	2
Storia e società	2	1	-	2	-
Geografia turistica - enogastronomica	1	1	1	1	-
Sicurezza ambiente, qualità, igiene	1	1	1	1	3
Scienze Integrate	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	1	2	2	1	-
Informatica / Informatica applicata	1	-	-	-	1
Matematica / Matematica applicata	2	2	1	2	2
Laboratorio di cucina	8	8	-	-	3
Laboratorio di sala e bar	8	8	14	6	3
Tecniche di comunicazione	-	-	-	-	4
Economia aziendale	-	-	-	-	2
Organizzazione e processi aziendali	-	-	-	-	2
Scienze e tecnologie alimentari	-	-	-	-	4
Gestione delle forniture	-	-	-	-	2
Filiere agroalimentari	-	-	-	-	2
Tecniche di laboratorio	-	-	-	-	3
Tecniche di produzione e trasformazione	-	-	-	-	3
Nozioni e tecniche di confezionamento	-	-	-	-	1
Marketing e servizi di vendita	-	-	-	-	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-	1
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1	-
Educazione motoria	2	2	2	-	-
Religione cattolica	1	1	1	1	-
<b>Stage (ore annuali)</b>		<b>160</b>	<b>280</b>		
<b>Formazione in alternanza: applicazione pratica in impresa (ore annuali)</b>				<b>500</b>	<b>400</b>

Sarà come essere il regista in un palcoscenico di attori, dove ogni movimento è guidato dalla tua visione della sala. Gestire, organizzare e coordinare le operazioni di sala sono solo alcuni degli aspetti del Commis di Sala e Bar. Il timbro del servizio lo darai tu, con la tua competenza e cortesia.

## Cosa studierai

Ti accompagneremo alla scoperta del micro-sistema del perfetto servizio in sala o al bar: apprendrai le competenze specifiche della produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi per bar e caffetterie, banqueting e sala.

## Cosa imparerai

Non si tratta quindi di fare la spola tra la sala, la cucina o il bar, preparare i tavoli e supportare il maitre nella gestione quotidiana, ma di avere una visione d'insieme dello spazio, interpretare le scelte dello chef e adeguare la vendita e la somministrazione in relazione alla clientela, valorizzando i plus del locale in cui lavori. Potrai ottimizzare le ordinazioni in entrata in cucina e coordinare l'uscita dei piatti per rendere il servizio ai tavoli fluido e scorrevole. Saprai relazionarti con i colleghi e la clientela, per rendere l'ambiente in cui lavori, un posto piacevole per tutti.

## Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar



## Dove potresti lavorare

Una formazione che apre le strade per affrontare esperienze lavorative in strutture ricettive di diverse dimensioni - dal bar ai ristoranti, fino alla grande catena alberghiera, in Italia e all'Estero - per gestire una sala come cameriere, oppure condurre un bar.



TONEZZA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

I percorsi sono gratuiti perché realizzati con risorse del Piano Annuale di Formazione Iniziale finanziato con:

- Il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR); missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale";
- Il Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto
- Il Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento regionale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) - missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale" e Programma Regionale FSE+ 2021-2027, Priorità 4, Occupazione Giovanile" della Regione Veneto.

## Finanziamenti

### VICENZA

Interventi di 1° anno comparti vari: DGR 806/2022 – Decreto di approvazione n. 1008 del 16/08/2022 – Codice progetto 325-0012-806-2022 - Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento statale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR); missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 586.080,00.  
Interventi di 2° anno comparti vari: DGR 808/2022 – Decreto di approvazione n. 997 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0007-808-2022 – Interventi cofinanziati dal Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto. Finanziamento € 488.400,00.  
Interventi di 3° anno comparti vari: DGR 805/2022 – Decreto di approvazione n. 1001 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0007-805-2022 - Intervento cofinanziato a valere del "Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento regionale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) - missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale" e Programma Regionale FSE+ 2021-2027, Priorità 4, Occupazione Giovanile" della Regione Veneto. Finanziamento € 586.080,00.  
Interventi di 4° anno: DGR 810/2022 – Decreto di approvazione n. 1006 del 12/08/2021 – Codice Progetto 325-0010-810-2022 e 325-0011-810-2022. – Intervento finanziato con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) - Missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 153.288,00.

### THIENE

Intervento di 1° anno comparti vari Sezione disabili: DGR 804/2022 - Decreto di approvazione n. 1030 del 28/08/2022 – Codice progetto 325-0002-804-2022 - Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento regionale e statale. Finanziamento € 97.680,00.  
Interventi di 1° anno comparti vari: DGR 806/2022 – Decreto di approvazione n. 1008 del 16/08/2022 – Codice progetto 325-0008-806-2022 - Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento statale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR); missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 390.720,00.  
Interventi di 1° anno nella sezione servizi del benessere: DGR 806/2022 – Decreto di approvazione n. 995 del 11/08/2022 – Codice progetto 325-0003-806-2022 - Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento statale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR); missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 91.000,00.  
Interventi di 2° anno comparti vari: DGR 808/2022 – Decreto di approvazione n. 997 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0003-808-2022 – Interventi cofinanziati dal Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto. Finanziamento € 390.720,00.  
Interventi di 2° anno Sezione disabili: DGR 808/2022 – Decreto di approvazione n. 999 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0012-808-2022 – Interventi cofinanziati dal Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto. Finanziamento € 97.680,00.  
Interventi di 2° anno benessere: DGR 808/2022 – Decreto di approvazione n. 998 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0015-808-2022 – Interventi cofinanziati dal Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto. Finanziamento € 91.000,00.  
Interventi di 3° anno comparti vari: DGR 805/2022 – Decreto di approvazione n. 1001 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0003-805-2022 - Intervento cofinanziato a valere del "Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento regionale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) - missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale" e Programma Regionale FSE+ 2021-2027, Priorità 4, Occupazione Giovanile" della Regione Veneto. Finanziamento € 390.720,00.  
Interventi di 3° anno benessere: DGR 807/2022 – Decreto di approvazione n. 1003 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0003-807-2022 – Intervento cofinanziato per il Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027. Finanziamento € 91.000,00.  
Interventi di 3° anno Sezione disabili: DGR 807/2022 – Decreto di approvazione n. 1002 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0006-807-2022 – Intervento cofinanziato per il Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027. Finanziamento € 97.680,00.  
Interventi di 4° anno: DGR 810/2022 – Decreto di approvazione n. 1006 del 12/08/2021 – Codice Progetto 325-0004-810-2022. – Intervento finanziato con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) - Missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 76.614,00.

### TONEZZA

Interventi di 1° anno comparti vari: DGR 806/2022 – Decreto di approvazione n. 1008 del 16/08/2022 – Codice progetto 325-0009-806-2022 - Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento statale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR); missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 331.650,00.  
Interventi di 2° anno comparti vari: DGR 808/2022 – Decreto di approvazione n. 997 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0004-808-2022 – Interventi cofinanziati dal Piano Annuale di Formazione Iniziale. Programmazione 2021-2027 Obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della Crescita" - P.R. FSE+ della Regione del Veneto per il Periodo 2021-2027 della Regione Veneto. Finanziamento € 433.880,00.  
Interventi di 3° anno comparti vari: DGR 805/2022 – Decreto di approvazione n. 1001 del 11/08/2022 – Codice Progetto 325-0004-805-2022 - Intervento cofinanziato a valere del "Piano Annuale di Formazione Iniziale a finanziamento regionale. Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) - missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale" e Programma Regionale FSE+ 2021-2027, Priorità 4, Occupazione Giovanile" della Regione Veneto. Finanziamento € 320.730,00.  
Interventi di 4° anno: DGR 810/2022 – Decreto di approvazione n. 1006 del 12/08/2021 – Codice Progetto 325-0005-810-2022. – Intervento finanziato con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) - Missione 5 - componente 1 - investimento 1.4 "sistema duale". Finanziamento € 76.614,00.

## Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

36100 - Vicenza  
Contra' Vittorio Veneto, 1

Codice iscrizione:  
**VICF01500R**



## Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0444 322903

segret@engimvi.it

vicenza.engimveneto.org

## Thiene

SFP Patronato San Gaetano

36016 - Thiene (VI)  
Via S. Maria Maddalena, 60

Codice iscrizione:  
**VICF005006**



## Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0445 361141

segreteria@engimthiene.it

thiene.engimveneto.org

## Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Scuola con Convitto  
36040 - Tonezza del  
Cimone (VI)  
Viale degli Alpini, 26

Codice iscrizione:  
**VICF012009**



## Open day su prenotazione

Per iscriversi prenotarsi sul sito o contattare la scuola

Tel. +39 0445 749266

info@engimtonezza.it

tonezza.engimveneto.org







[veneto.engim.org](http://veneto.engim.org)



*Vicenza*

SFP Patronato Leone XIII

*Thiene*

SFP Patronato San Gaetano

*Tonezza*

SFP Alberghiera E. Reffo

### Altre sedi in Veneto

