

Educazione **N**etworking **A**ccoglienza **C**ompetenza



FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA - MILANO BENACO

Via Benaco, 11 / 20139 Milano (MI) / Tel. 02 57410135

segreteriaabenaco@cfpcanossa.it / milano.cfpcanossa.it

FOCUS ON:



Laboratorio di cucina

I ragazzi attraverso la realizzazione di preparazioni di base sono portati a sviluppare autonomie operative e procedurali, oltre alla capacità di lavorare in gruppo.



Laboratorio informatico

I ragazzi imparano ad usare gli strumenti informatici di base necessari per il lavoro d'ufficio quali email, applicativi office e fogli condivisi di Google.



Alternanza scuola-lavoro

È parte integrante del progetto formativo. I ragazzi hanno l'opportunità di trascorrere in azienda un periodo di tempo considerevole nel quale possono misurarsi, affiancati da tutor aziendali, con le realtà lavorative legate alle figure professionali di riferimento e potenziare le proprie competenze.



Mobilità internazionale

Esperienza di scambio con paesi europei. I ragazzi possono trascorrere un periodo di mobilità all'estero presso le sedi dei partner del progetto per svolgere attività di lavoro nelle aziende straniere.



TITOLO RILASCIATO:

Al termine del percorso viene rilasciato **Certificato delle Competenze** raggiunte.

DOPO IL PERCORSO ORIENTAMENTO AL LAVORO

Gli allievi, in base alle competenze e alle autonomie maturate, potranno accedere alle misure regionali per l'inserimento al lavoro quali **GOL** e **Piano Emergo** (riservato alle Categorie Protette)



Corsi di Cucina & Ristorazione PERSONALIZZATO



Milano Benaco

GRATUITI grazie al cofinanziamento del **Fondo Sociale Europeo, del Ministero del Lavoro e della Regione Lombardia**



 durata: **3 anni + 4° Integrativo**

Operatore della Ristorazione

preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Il corso è riservato ad allievi con disabilità che abbiano usufruito del sostegno nei percorsi formativi precedenti. Il percorso prevede tre anni formativi seguito da un eventuale quarto anno integrativo, suddiviso tra materie dell'area base e materie dell'area professionalizzante. Nella prima annualità è previsto un periodo di alternanza protetta per un avvicinamento guidato al mondo aziendale; a partire dal secondo anno sono previste ore maggiori di alternanza scuola lavoro presso le aziende del territorio, organizzate attraverso la realizzazione di un progetto personalizzato sulla base delle caratteristiche dell'allievo e dei suoi bisogni. Particolare attenzione viene dedicata per sviluppare nei ragazzi le proprie autonomie fondamentali sia attraverso le attività laboratoriali di cucina che di informatica di base.

IN TUTTI LE CLASSI È PRESENTE UN TUTOR CHE ACCOMPAGNA E SUPPORTA I RAGAZZI NELLA REALIZZAZIONE DEL LORO PROGETTO PERSONALE E PROFESSIONALE E CURA IL RAPPORTO CON LE FAMIGLIE.



OBBIETTIVO

Favorire l'inclusione sociale e l'accompagnamento nel mondo del lavoro di adolescenti in difficoltà dal punto di vista dell'apprendimento. Introdurre ai processi produttivi e alla socializzazione con il mondo del lavoro attraverso l'alternanza scuola lavoro, finalizzando l'approccio ad un inserimento lavorativo mirato.

METODO

/ CLASSI DI MASSIMO 14 ALLIEVI:

il ridotto numero dei partecipanti consente di proporre attività didattiche e laboratoriali in piccolo gruppo con l'affiancamento di educatori e docenti.

/ PERSONALIZZAZIONE DEI PROGRAMMI E DEGLI OBIETTIVI:

individuazione dei talenti sulla base delle fragilità e delle potenzialità di ciascun allievo.

/ ATTIVITÀ E DIDATTICA LABORATORIALE:

per consentire ad ognuno di mettersi alla prova su compiti di realtà per l'acquisizione di autonomie da spendere nel quotidiano e nel lavoro.

ATTIVITÀ

/ ALTERNANZA SCUOLA LAVORO IN FORMA PROTETTA IN AZIENDA (MONTE ORE VARIABILE IN BASE ALL'ANNUALITÀ)

/ ATTIVITÀ CULTURALI



Materie del triennio e del quarto anno integrativo

/ AREA CULTURA

Italiano
Matematica
Inglese
Geostoria
Ambiente
IRC

/ AREA AUTONOMIA

Economia
Cittadinanza
Laboratorio espressivo

/ AREA TECNICA PROFESSIONALE

Laboratorio di cucina
Laboratorio di informatica
Sicurezza sui luoghi di lavoro