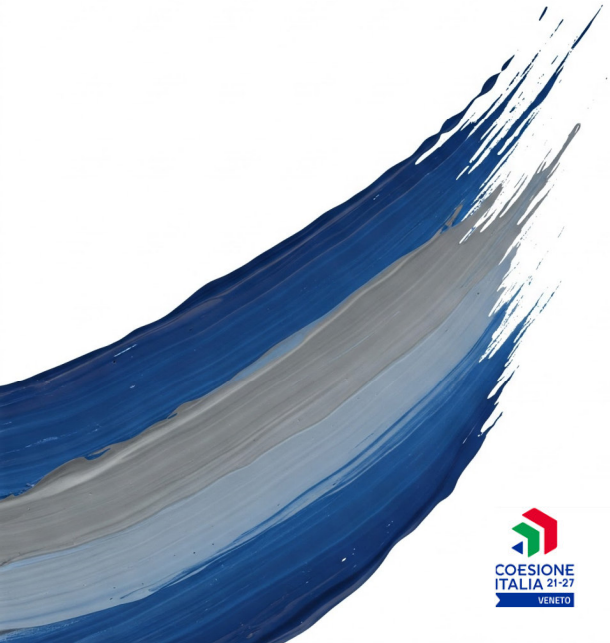
ENDOFAP MESTRE Istituto BERNA
Scuola di Formazione Professionale

OFFERTA FORMATIVA

SFP Istituto Berna – Mestre Venezia



COESIONE ITALIA 21-27 VENETO

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI

REGIONE DEL VENETO

I giovani sono il sole
o la tempesta di domani

San Luigi Orione

La Formazione Professionale

PERCORSI TRIENNALI A QUALIFICA PROFESSIONALE

La Formazione Professionale è rivolta ai giovani in obbligo scolastico e formativo con lo scopo di prepararli ad una professione. I **corsi**, **completamente gratuiti** poiché finanziati dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Veneto, facilitano l'inserimento nel mondo del lavoro e hanno la stessa validità dei percorsi di competenza statale.

L'**Attestato di Qualifica Professionale**, unità di competenza **EQF 3**, riconosciuto in tutta l'Unione Europea, si ottiene al completamento di tre anni di 990 ore ciascuno e al superamento del relativo esame.
L'anno formativo segue la logica della "**settimana breve**", con orari distribuiti dal lunedì al venerdì, che prevede da settembre a maggio:

- 30 ore settimanali per le classi prime
- 28 ore settimanali e stage di 160 ore per le classi seconde *
- 24 ore settimanali e stage di 400 ore per le classi terze *

** Periodo formativo in azienda e a scuola correlato al bando annuale Regione Veneto*

Lo studente può scegliere tra ben **7 tipologie di qualifiche triennali** e, per tutto il percorso, sarà seguito da tutor formativi e supportato dall'orientamento. Inoltre, il percorso formativo prevede la partecipazione al corso di sicurezza lavoratori con rilascio dell'attestato necessario ai fini lavorativi.

- *Operatore del benessere - erogazione dei servizi di trattamento estetico*
- *Operatore alla riparazione dei veicoli a motore*
- *Operatore elettrico*
- *Operatore meccanico*
- *Operatore alla ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti*
- *Operatore alla ristorazione - allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*
- *Operatore delle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno*

La Formazione Professionale

PERCORSI POST-QUALIFICA:

ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI ESTETISTA E DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO

L'**Abilitazione alla professione di estetista**, si ottiene al completamento di un anno formativo post-qualifica di 900 ore aggiuntivo al ***percorso triennale*** *di operatore del* ***benessere*** ed al superamento del relativo esame. Il titolo conseguito permette **l'apertura di un proprio centro estetico o la gestione per altri**.

Il programma prevede lezioni da settembre a maggio di due giorni a settimana e la contemporanea attività di stage:

- 300 ore di attività didattica teorica
- 600 ore di stage aziendale

Il **Diploma Professionale di Tecnico**, unità di competenza **EQF 4**, è riconosciuto in tutta l'Unione Europea e si ottiene al completamento di un anno formativo di 990 ore post-qualifica aggiuntivo al ***percorso triennale*** *di riferimento nei* ***comparti industria o ristorazione*** e al superamento del relativo esame.

Il percorso prevede l'adozione del ***sistema duale*** in cui, durante tutto l'anno formativo, l'acquisizione delle competenze avviene periodicamente in parte a scuola e in parte in azienda in egual misura di tempo.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Estetico

OPERATORE DEL BENESSERE – EROGAZIONE DEI SERVIZI DI TRATTAMENTO ESTETICO

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- effettuare l'**accoglienza** e l'**assistenza** al **cliente**;
- preparare gli strumenti e le attrezzature necessarie alle varie attività;
- scegliere i prodotti da utilizzare per i vari **trattamenti**;
- preparare e curare gli spazi di lavoro nel rispetto delle norme igieniche e di **sicurezza**;
- eseguire trattamenti viso e corpo, manicure e pedicure;
- eseguire epilazione e **make up**.

Sbocchi professionali

Istituti di bellezza, centri di estetica, parrucchieri, profumerie, palestre o piscine con saune e solarium, beauty farm o centri benessere.
Con la frequenza al corso post-qualifica e il superamento dell'esame di Abilitazione Professionale, può gestire in autonomia un centro estetico proprio o per conto di altri.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	85	50
Inglese	65	60	50
Matematica e Informatica	100	75	50
Scienze	65	75	25
Storia, Diritto ed Economia	35	30	25
Cittadinanza	35	15	10
Cultura etica	35	30	25
Attività motorie	30	30	20
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	10	20
Progettazione	100	75	50
Manutenzione e Sicurezza	65	45	35
Trattamenti estetici	330	240	165
Gestione cliente e Marketing	-	60	47
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso di Abilitazione alla professione di estetista o percorso settore chimico presso un istituto statale.

Percorso di abilitazione – non finanziato

ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI ESTETISTA

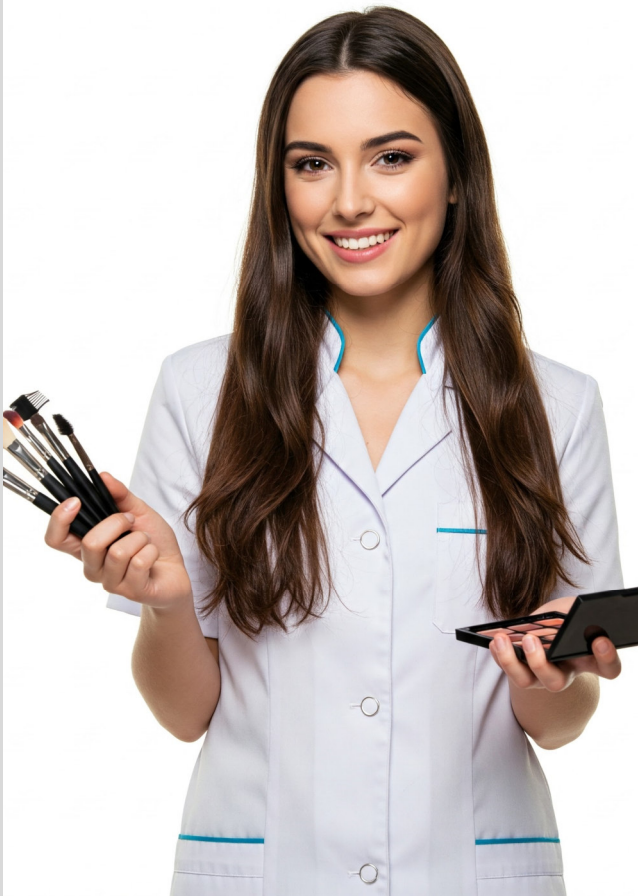
Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore del benessere - erogazione dei servizi di trattamento estetico

Il corso annuale di abilitazione di estetista è rivolto alle allieve che hanno conseguito la qualifica di estetista e consente di ottenere l'**abilitazione all'esercizio** dell'attività **imprenditoriale**, previo superamento dell'esame finale. Il corso si sviluppa da settembre a maggio, pianificato in lezioni teoriche due giorni alla settimana di 6 ore ciascuna e la contemporanea attività di stage.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Gestione aziendale	18
Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale	72
Marketing e promozione del servizio	20
Informatica applicata alla professione, internet	30
Igiene, sicurezza e ambiente di lavoro	20
Approfond. di anatomia, fisiologia e dermatologia	30
Inestetismi viso e corpo	20
Elementi di tecniche orientali	20
Approfondimenti di cosmetologia	20
Elementi di dietologia	20
Apparecchiature elettromeccaniche e normativa	10
Approfondimento trattamenti estetici	20
Attività in azienda	600
Esame	16

Il percorso ha come obiettivo:

- il conseguimento di dell'abilitazione professionale obbligatoria per l'avvio dell'attività imprenditoriale per l'**apertura di un proprio centro estetico** (qualifica professionale di estetista, ai sensi della L. 1/1990 e della L.R. 29/1991);
- lo sviluppo della professionalità dell'estetista con l'ampliamento di conoscenze specifiche per l'esercizio della professione e per la gestione d'impresa.



La Formazione Professionale

PERCORSI A DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO CON IL SISTEMA DUALE

Il sistema duale ha l'intento di favorire lo sviluppo verticale del sistema di istruzione e formazione professionale, rafforzando il collegamento tra **istruzione** e **formazione professionale** e **mondo del lavoro** e di favorire la transizione dal mondo della scuola a quello del lavoro e l'occupabilità dei giovani, attraverso gli strumenti dell'**apprendistato** per il diploma professionale e dell'alternanza scuola/lavoro.
Il sistema duale rappresenta una consolidata modalità a disposizione dei giovani già qualificati per entrare nel mondo del lavoro e, contemporaneamente, studiare per ottenere un diploma professionale offrendo alle aziende l'opportunità di selezionare, inserire con contratto di apprendistato e far crescere giovani e promettenti **risorse tecniche** per la propria organizzazione.

Scopo del sistema duale: favorire l'occupabilità giovanile e contrastare la dispersione scolastica e promuovere l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, con modalità:

- **Alternanza scuola lavoro** configurandosi come un percorso formativo in situazione lavorativa
- **Apprendistato formativo** di primo e secondo livello che si identifica come un vero e proprio rapporto di lavoro che prevede un contratto. Rappresenta un'opportunità significativa per gli studenti e per le imprese che desiderano contribuire alla formazione professionale dei giovani, garantendo loro un inserimento qualificato nel mondo del lavoro.

Il corso è gratuito e rappresenta un'opportunità formativa per acquisire e sviluppare nuove competenze direttamente sul campo, consolidare e approfondire la preparazione ottenuta durante il percorso di studi, conseguendo un diploma riconosciuto in tutta l'Unione Europea, in un ambiente educativo stimolante e di alta qualità.

Il percorso per il conseguimento del Diploma Professionale di Tecnico prevede che il giovane apprenda in parte nel contesto formativo scolastico e in parte direttamente in azienda. Del percorso formativo costituito da 990 ore, infatti, **la metà del periodo** è destinato ai moduli di attività presso una nostra **azienda** partner del territorio, in **alternanza** oppure in **apprendistato** di primo livello, e **l'altra metà a scuola**, per il raggiungimento delle competenze culturali e professionali specifiche di settore.

Per il **comparto industria**, i moduli didattici a scuola e in azienda si alternano periodicamente in media ogni 4 settimane mentre per il **comparto ristorazione** per tutto l'anno l'allievo è coinvolto nelle attività per due giornate a settimana a scuola e tre in azienda.

- *Tecnico riparatore di veicoli a motore*
- *Tecnico elettrico*
- *Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione - Sistemi a CNC*
- *Tecnico di cucina*
- *Tecnico dei servizi di sala e bar*
- *Tecnico delle produzioni alimentari - lavorazioni e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno*

Al termine del percorso, gli studenti che superano le verifiche finali conseguono il diploma professionale e, contestualmente, il certificato di competenze **EQF 4** coerente con quella già acquisita al termine del triennio.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Industria

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- intervenire sulla **riparazione e manutenzione di motori** a due e quattro tempi, su **motoveicoli**;
- intervenire sulla riparazione e manutenzione di motori a diesel e benzina su **autoveicoli**;
- eseguire **tagliandi** di manutenzione;
- eseguire la **diagnostica** del veicolo;
- eseguire controlli delle emissioni dei gas di scarico;
- verificare e ricaricare i sistemi di climatizzazione;
- relazionarsi con il cliente.

Sbocchi professionali

Officine di riparazione, concessionarie auto/moto, attività ausiliarie al settore (ricambistica, accessori, gommisti), in officine veicoli industriali e settore carrozzeria auto.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso duale a Diploma Professionale di Tecnico riparatore di veicoli a motore o percorso settore automotive presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	100	35
Inglese	90	60	50
Matematica e Informatica	100	60	35
Scienze	35	75	25
Storia, Diritto ed Economia	65	30	25
Cittadinanza e Cultura etica	45	45	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	10	25
Progettazione	130	75	60
Manutenzione e Sicurezza	65	30	35
Gestione del cliente	-	15	20
Diagnostica	25	60	70
Interventi motore e trazione	65	180	100
Sistemi di sicurezza	5	30	10
Pneumatici/cerchioni	5	30	22
Manutenz. impianti e collaudo	65	-	-
Impianti elettrici civili	35	-	-
Lavorazioni mecc. e saldatura	80	-	-
Verifica e controllo	20	-	-
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore alla riparazione dei veicoli a motore

Il Tecnico riparatore di veicoli a motore interviene con **autonomia**, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il **presidio del processo** della riparazione di veicoli a motore attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	40
Inglese	60
Matematica e Informatica	40
Cittadinanza	20
Diritto ed Economia	40
Organizzazione del lavoro e Gestione attività	40
Riparazione auto e Riparazione elettrica	92
Riparazione/sostituzione pneumatici	40
Carrozzeria e Saldatura	55
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	20
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La **formazione tecnica** nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione e pianificazione operativa dei reparti di riferimento, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Industria

OPERATORE ELETTRICO

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- realizzare ed interpretare schemi per **impianti elettrici**;
- installare ed effettuare la **manutenzione** ordinaria e straordinaria degli impianti elettrici;
- realizzare impianti videocitofonici, di allarme e antincendio, **automazione** cancelli;
- gestire e cablare **impianti domotici**;
- produrre quadri per realizzare specifiche funzioni in ambito **industriale**;
- eseguire attività di progettazione e programmazione con l'ausilio di **PLC**.

Sbocchi professionali

Enti pubblici e aziende private di costruzione, installazione, manutenzione e programmazione di impianti e apparecchiature elettriche civili e industriali.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso duale a Diploma Professionale di Tecnico elettrico – energetico o percorso settore elettrico presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	100	35
Inglese	90	60	50
Matematica e Informatica	100	60	35
Scienze	35	75	25
Storia, Diritto ed Economia	65	30	25
Cittadinanza e Cultura etica	45	45	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	10	25
Progettazione	130	75	60
Manutenzione e Sicurezza	65	60	35
Pneumatici/cerchioni	5	-	-
Diagnostica	25	-	-
Interventi motore e trazione	65	-	-
Sistemi di sicurezza	5	-	-
Manutenz. impianti e collaudo	65	30	60
Impianti elettrici industriali	-	90	50
Impianti elettrici civili	35	165	112
Lavorazioni mecc. e saldatura	80	-	
Verifica e controllo	20	-	
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO ELETTRICO – ENERGETICO

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore elettrico

Il Tecnico elettrico interviene con **autonomia**, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio di realizzazione di impianti elettrici attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	40
Inglese	60
Matematica e Informatica	40
Cittadinanza	20
Diritto ed Economia	40
Rischio elettrico e Saldatura	60
Gestione approvvigionamento	20
Progettazione impianti, Verifica e collaudo	57
Realizzazione impianti elettrici ed energetici	90
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	20
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla **realizzazione e manutenzione di impianti elettrici ed energetici**, con competenze relative alla logistica degli approvvigionamenti, alla rendicontazione delle attività, alla **verifica e collaudo**.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Industria

OPERATORE MECCANICO

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- conoscere e applicare lavorazioni al banco e **aggiustaggio** in opera di **componenti meccanici**;
- leggere e realizzare disegni meccanici anche con l'ausilio di **software 2D e 3D**;
- utilizzare **strumenti di misura** e controllo;
- lavorare pezzi e complessivi meccanici;
- saper operare con **macchine utensili** tradizionali e CNC;
- utilizzare strumenti **CAM**.

Sbocchi professionali

Piccole e medie imprese operanti nel settore metalmeccanico e, in relazione con uffici tecnici, capi reparto e magazzino, per operare all'interno di un gruppo su linee di produzione o singole postazioni e nel settore distribuzione commerciale macchinari CNC.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso duale a Diploma Professionale di Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione - Sistemi a CNC o percorso settore meccanico presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	100	35
Inglese	90	60	50
Matematica e Informatica	100	60	35
Scienze	35	75	25
Storia, Diritto ed Economia	65	30	25
Cittadinanza e Cultura etica	45	45	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	10	25
Progettazione	130	75	60
Manutenzione e Sicurezza	65	30	35
Diagnostica	25	-	-
Interventi motore e trazione	65	-	-
Sistemi di sicurezza	5	-	-
Pneumatici/cerchioni	5	-	-
Manutenzione e collaudo	65	-	-
Impianti elettrici civili	35	-	-
Lavorazioni meccaniche	65	240	157
Saldatura	15	15	15
Verifica e controllo	20	60	50
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO PER LA PROGRAMM. E GESTIONE DI IMPIANTI DI PRODUZIONE – SISTEMI A CNC

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore meccanico

Il Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione sistemi CNC interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione realizzato con **sistemi CNC** e **saldatura**, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la collaborazione nell'organizzazione operativa delle lavorazioni, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla programmazione, conduzione, manutenzione ordinaria e controllo degli impianti e dei cicli di lavorazione, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	40
Inglese	60
Matematica e Informatica	40
Cittadinanza, Diritto ed Economia	60
Disegno Tecnico, Programmazione e Produzione	87
Lavorazioni CNC, Saldatura TIG MIG	140
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	20
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, a partire dai disegni di progetto e dallo stato iniziale del pezzo da lavorare, gli consente di elaborare il **ciclo di lavorazione** necessario per produrre il particolare meccanico richiesto, rispettando gli standard qualitativi previsti e i criteri di convenienza economica, provvedendo al monitoraggio delle fasi e al controllo del prodotto.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Ristorazione

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- **pianificare e progettare un menù** rispettando i criteri e requisiti nell'espletamento dei piatti;
- conoscere gli elementi essenziali della ricetta e predisporre le schede tecniche per la produzione;
- redigere le schede tecniche di produzione con le **scelte delle materie prime**;
- **preparare i piatti** garantendo gli standard di qualità, realizzare piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale;
- conoscere le **attrezzature**, le **tecniche di preparazione**, cottura e conservazione degli alimenti.

Sbocchi professionali

Alberghi e ristoranti, in Italia o all'estero, mense in strutture pubbliche o private, laboratori artigianali del settore alimentare, dipendente in un punto di servizio ristorativo.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso duale a Diploma Professionale di Tecnico di cucina o percorso alberghiero presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	70	50
Inglese	65	60	50
Matematica e Informatica	100	45	50
Scienze	65	90	25
Storia, Diritto ed Economia	35	60	25
Cittadinanza e Cultura etica	65	40	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	15	50
Progettazione	150	90	50
Manutenzione e Sicurezza	45	30	35
Gestione magazzino	15	30	20
Preparazione alimenti cucina	50	150	92
Allestimento piatti	35	120	65
Servizio sala	35	-	
Preparazione snack	35	-	
Servizio bar	70	-	-
Merceologia e Produzione	35	-	-
Conservazione alimenti	15	-	-
Preparazione alimenti past.	15	-	-
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO DI CUCINA

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore della ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Il Tecnico di cucina interviene con **autonomia**, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso **l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche**, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con **assunzione di responsabilità** relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	45
Inglese	30
Matematica e Informatica	60
Cittadinanza, Diritto ed Economia	60
Tecniche di vendita e Offerta al cliente	42
Procedura HACCP e Gestione magazzino	30
Preparazione alimenti	60
Allestimento piatti	60
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	60
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative **all'analisi del mercato** e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Ristorazione

OPERATORE ALLA RISTORAZIONE – ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione culturale e tecnico-operativa formando una figura professionale in grado di:

- usare le tecniche di dialogo e del linguaggio del corpo per sapersi **relazionare con il cliente**;
- espletare il servizio di sala in molteplici momenti e situazioni, conoscendo nel dettaglio le regole di una corretta **mise en place e le varie tecniche di servizio**;
- possedere le conoscenze di base dell'**enologia e di tecnica di servizio del vino**;
- conoscere e saper utilizzare le attrezzature e i prodotti del **bar** per svolgere un servizio impeccabile.

Sbocchi professionali

Tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero, dipendente in un bar o una caffetteria.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso duale a Diploma Professionale di Tecnico dei servizi di sala e bar o percorso alberghiero presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	70	50
Inglese	65	60	50
Matematica e Informatica	100	45	50
Scienze	65	90	25
Storia, Diritto ed Economia	35	60	25
Cittadinanza e Cultura etica	65	40	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	15	50
Progettazione	150	60	50
Manutenzione e Sicurezza	45	30	35
Gestione magazzino	15	30	25
Preparazione alimenti cucina	50	-	-
Allestimento piatti	35	-	-
Servizio sala	35	150	87
Preparazione snack	35	60	20
Servizio bar	70	90	45
Merceologia e Produzione	35	-	-
Conservazione alimenti	15	-	-
Preparazione alimenti past.	15	-	-
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore della ristorazione - allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Il Tecnico dei servizi sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al **presidio del processo della ristorazione** attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla **sorveglianza di attività esecutive** svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	45
Inglese	30
Matematica e Informatica	60
Cittadinanza, Diritto ed Economia	60
Approvvigionamento e Organizzazione lavoro	45
HACCP, Tecniche di vendita	45
Sommellerie	30
Inglese tecnico e Gestione del cliente	72
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	60
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla **programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar**, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

Percorso triennale a Qualifica Professionale
Comparto Ristorazione

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI – LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Il corso ha una durata di **3 anni** e fornisce una preparazione per la **produzione in autonomia di pane e prodotti da forno**, prodotti di **pasticceria** mignon e prodotti dolciari, la partecipazione al ciclo produttivo di aziende di pasticceria e di panificazione sia artigianali che industriali, in grado di:

- eseguire le diverse fasi della preparazione di pane semplice lavorato e di prodotti sostitutivi;
- produrre prodotti di pasticceria da forno, pasticceria mignon sia dolce che salata;
- produrre prodotti farciti salati come pizza e calzoni;
- eseguire le diverse **fasi di preparazione** e farcitura con creme e prodotti di pasticceria e gelateria;
- predisporre il prodotto finito per la vendita anche con decorazioni e prodotti artistici.

Sbocchi professionali

Panetterie, pizzerie e pasticcerie nonché presso alberghi e ristoranti, resort, fabbriche industriali o grandi ditte del ramo alimentare.

Proseguo degli studi

Idoneità al percorso a Diploma Professionale di Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazioni e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno duale o percorso alberghiero presso un istituto statale.

Competenze			
Modulo e ore	I	II	III
Italiano e Comunicazione	100	70	50
Inglese	65	60	50
Matematica e Informatica	100	45	50
Scienze	65	90	25
Storia, Diritto ed Economia	35	60	25
Cittadinanza e Cultura etica	65	40	35
Attività motorie	30	30	25
Accoglienza e Orientamento	30	-	-
Accompagnamento al lavoro	-	15	50
Progettazione	150	90	50
Manutenzione e Sicurezza	45	30	35
Gestione magazzino	15	-	-
Preparazione alimenti cucina	50	-	-
Allestimento piatti	35	-	-
Servizio sala	35	-	-
Preparazione snack	35	-	-
Servizio bar	70	-	-
Merceologia e Produzione	35	180	100
Conservazione alimenti	15	60	20
Preparazione alimenti past.	15	60	57
Attività in azienda	-	160	400
Esame di Qualifica	-	-	18

Percorso a Diploma Professionale
4° anno duale

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Corso Post-Qualifica Professionale di Operatore alle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il **presidio dei processi delle produzioni alimentari** attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

Competenze	
Modulo e ore	IV
Italiano e comunicazione	45
Inglese	30
Matematica e Informatica	60
Cittadinanza, Diritto ed Economia	60
Gestione magazzino e Organizzazione lavoro	45
HACCP, Tecniche di vendita	45
Produzione e Conservazione degli alimenti	72
Gestione standard qualitativi	30
Sicurezza sul lavoro e Primo soccorso	30
Accompagnamento al lavoro	60
Attività in azienda	495
Esame di Diploma	18

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alle produzioni alimentari con **competenze funzionali** relative all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.

BERNA

ACADEMY

Corsi a catalogo

BERNA ACADEMY – CORSI PRIVATI

Corso di Extension Ciglia

Durante il corso di Extension Ciglia l'allieva imparerà ad eseguire l'allungamento ciglia mediante applicazione di ciglia finte di fibre sintetiche studiando la forma dell'occhio per rendere lo sguardo più intenso e brillante operando nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza previste dalle normative vigenti.

Corso di Laminazione Ciglia

Il corso di Laminazione Ciglia è riservato ad Estetiste, Visagiste, Truccatori o a quanti vogliono specializzarsi in questa tecnica che è consigliata per clienti che hanno il desiderio di vedere le ciglia più folte e più in ordine. Le allieve si eserciteranno nel pieno rispetto delle norme igieniche e di sicurezza e apprenderanno le varie tecniche di esecuzione del trattamento.

Corso di massaggio sportivo

Il Massaggio sportivo è una tecnica indispensabile per chi pratica il massaggio; non è dedicato solo agli sportivi professionisti ma a chiunque pratichi sport o voglia sentirsi più rilassato e leggero. I benefici sono molteplici: maggior flessibilità, recupero più rapido, riduzione del dolore muscolare, rilassamento generale e sensazione di benessere.

Corso base di ricostruzione unghie in gel

Durante il corso, attraverso tutte le esercitazioni previste, imparerai ad utilizzare tutti i prodotti necessari compreso anche l'uso di lampade fotoindurenti, fino a raggiungere la manualità necessaria nell'esecuzione della ricostruzione delle unghie. Inoltre apprenderai ad operare nel massimo rispetto delle norme di igiene e di sicurezza, secondo le norme vigenti.

Corso di approfondimento ricostruzione unghie in gel

Attraverso tutte le esercitazioni previste, imparerai a perfezionare l'esecuzione della ricostruzione unghie con gel con formina definendo la corretta architettura della struttura e della forma dell'unghia in base all'unghia naturale ed alle esigenze della cliente, verranno approfondite le tecniche di "french manicure" in struttura e con smalto semipermanente, realizzazione di tecnica "cyrup-nails e chrombre-nails e micro-french", approfondimento dell'utilizzo della fresa per l'esecuzione della manicure russa. Continua attenzione ad operare nel massimo rispetto delle norme di igiene e di sicurezza, secondo le norme vigenti.

Corso di tornitura al tornio parallelo

Il corso, della durata totale di 40 ore, si svolgerà presso le aule e il laboratorio meccanico dell'EndoFap Mestre Istituto Berna, ed è rivolto a principianti ma anche professionisti del settore che vogliano approfondire le proprie conoscenze.
Il programma didattico include nozioni base sulla tornitura parallela e longitudinale, con un forte focus sulla sicurezza, utilizzo del tornio e dei suoi accessori, lavorazioni di aggiustaggio. Il team di docenti è disponibile alla creazione di un corso su misura per rispondere alle esigenze dei discenti.
Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Corso di saldatura

I nostri corsi di saldatura sono la scelta ideale per chi desidera acquisire competenze essenziali nell'ambito della lavorazione dei metalli e intraprendere una carriera nell'industria della saldatura. Presso l'Istituto Berna, gli studenti impareranno le tecniche più avanzate di saldatura, comprese saldature ad arco, saldature a gas e saldature MIG e TIG, sotto la guida di istruttori esperti e certificati.
Corso base e teorico: EN ISO 9606-1 – procedimenti 111-135/136-141
Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di sostenere la prova pratica di ottenimento della certificazione di qualifica "patentino" in accordo alla norma UNI EN ISO 9606-1 emessa da parte di Organismo di Certificazione accreditato.

ENDOFAP MESTRE

Istituto BERNA

Scuola di Formazione Professionale

Dal 1921...

ISTITUTO BERNA – IMPARARE FACENDO

EndoFap Mestre Istituto Berna è una **scuola di formazione e specializzazione professionale** dedicata ai settori dell'industria, della ristorazione e del benessere.

Ispirato all'Opera di San Luigi Orione, l'Istituto Berna risponde all'emergenza educativa, promuovendo nei giovani quelle competenze che consentiranno loro di **orientarsi nel mondo** e nella **carriera professionale**, diventando onesti cittadini e professionisti di eccellenza.
Da più di 100 anni, la scuola punta sulla formazione, qualificazione, riqualificazione professionale e sociale attraverso l'istruzione e l'aggiornamento professionale fornendo **importanti opportunità professionali** di autorealizzazione ai giovani che intendano avvicinarsi alle aziende del territorio.

Inclusione e accoglienza sono i punti fermi dell'Istituto che si pone a difesa di ogni tipo di discriminazione e valorizza le diversità, promuovendo la cultura della **piena integrazione** e della convivenza tra tradizioni differenti.
La scuola si prefigge la formazione professionale e umana di giovani mediante lo **sviluppo della dimensione culturale, sociale e morale della persona**, facendo specifico riferimento alla Costituzione Italiana e ad una propria proposta formativa basata sullo stile del Fondatore dell'Opera.

EndoFap Mestre Istituto Berna è un Ente di Formazione iscritto all'**elenco regionale del Veneto** degli **organismi di formazione accreditati** n. A0135 e **certificato ISO 9001:2015** nell'ambito applicativo «Progettazione ed erogazione di corsi formazione professionale» certificato 4935-A.

ACCREDIA · L'ENTE DI ACCREDITAMENTO ·

kiwa certified CERMET SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

L’Istituto Berna offre spazi e servizi dedicati:

- Sportello di ascolto e **orientamento continuo**
- Palestra polifunzionale e campi da gioco
- Aule informatica
- Aule multimediali
- Aula magna per congressi e videoproiezioni
- Laboratori per ogni settore attrezzati e rinnovati

E inoltre:

- Esperienze linguistico-professionali all’estero con progetti **Erasmus+**
- **Tirocini** formativi estivi
- Attività per lo sviluppo delle **competenze socio-emotive**
- Manifestazioni, eventi pubblici e concorsi
- **Uscite didattiche** sul territorio
- Attività di recupero e supporto allievi
- Testimonianze e progetti con aziende del territorio
- Open day tutto l’anno
- **Progetti Mobility** Incoming con altre scuole europee
- Collaborazioni con agenzie interinali del territorio con corsi per disoccupati
- **Partnership** con aziende e associazioni di categoria

Erasmus+

3-H Project Head-Heart-Hand

Formaset

CGIA MESTRE

CGIA 80 1945 2025 ANNIVERSARIO

La parola suona,
gli esempi tuonano.
Le parole muovono,
gli esempi trascinano.

San Luigi Orione

ENDOFAP MESTRE

ISTITUTO BERNA

Via Bissuola 93, Venezia-Mestre

+39 041 2697711

segreteria@istitutoberna.it

instagram.com/istitutoberna/

facebook.com/bernaimpararefacendo

www.istitutoberna.it