

SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

ISTITUTO BERNA









"I Giovani chiedono fiducia, chiedono spazio, responsabilità, lavoro, chiedono di dimostrare ciò che sanno fare, chiedono di poter anche loro sbagliare come abbiamo fatto noi allo loro età"

Don Orione







I nostri corsi a Qualifica Professionale

SETTORE RISTORAZIONE:

Cucina Sala Bar Pasticceria e Panificazione







SETTORE INDUSTRIA:

Elettrico Riparatore Veicoli a Motore Meccanico







OPERATORE DEL BENESSERE: ESTETISTA







I nostri corsi Post Qualifica Professionale

DIPLOMA PROFESSIONALE

Tecnico riparatore di veicoli a motore Tecnico Elettrico





DIPLOMA PROFESSIONALE

Tecnico di pasticceria Tecnico dei servizi di sala bar





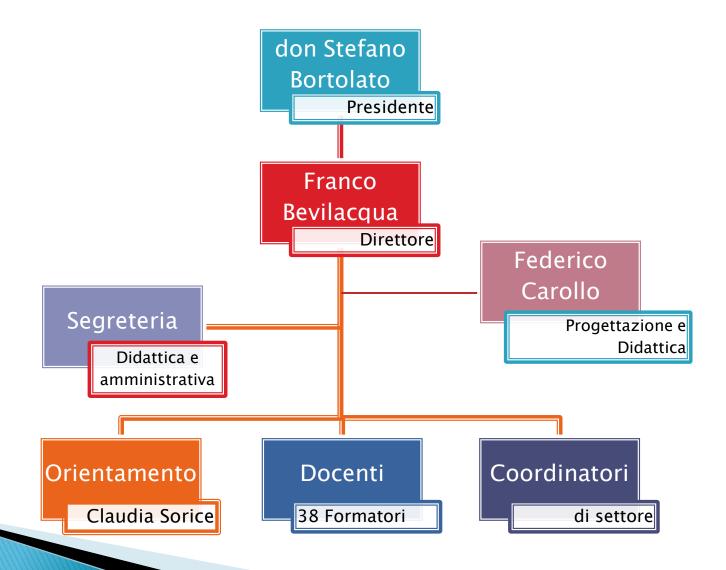
CORSO ABILITAZIONE ESTETISTE







Organigramma





Orientamento

L'Istituto Berna mette a disposizione degli allievi e delle famiglie uno spazio di ascolto per un supporto psicologico e un'attività di orientamento volta ad accompagnare gli studenti nella scelta formativa e professionale.









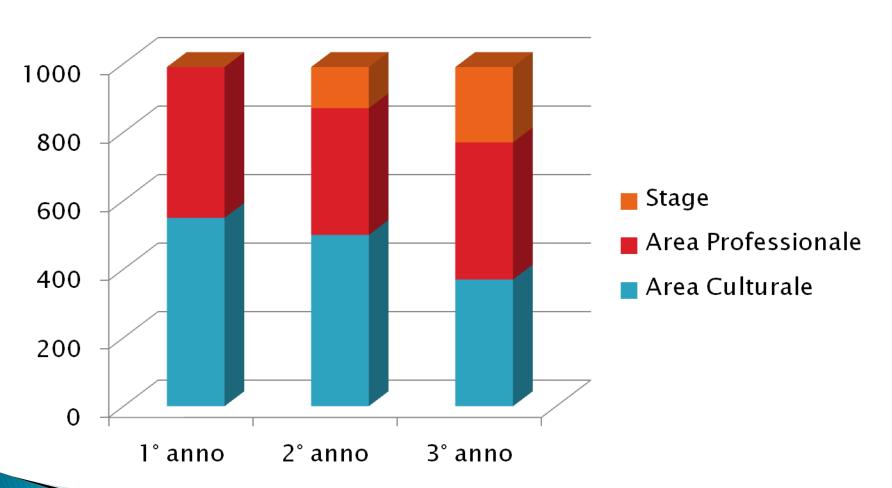
I formatori







Percorso triennale







VALIDITÀ DEGLI ATTESTATI SULL'INTERO TERRITORIO NAZIONALE E NELL'UNIONE EUROPEA (LEGGE 845/72)











Struttura dei primi anni

- Il primo anno, gli allievi iscritti al settore industria frequenteranno, per lo stesso numero di ore, il laboratorio meccanico, il laboratorio motorista e il laboratorio elettrico.
- Il primo anno, gli allievi iscritti al settore ristorazione frequenteranno, per lo stesso numero di ore, il laboratorio cucina, pasticceria e panificazione e il laboratorio sala bar.

La scelta verrà fatta al termine del primo termine formativo anno formativo







BERNA OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI **VEICOLI A MOTORE**

- > Riparazione e manutenzione di motori a due e a quattro tempi
- Riparazione e manutenzione motori diesel e benzina
- > Manutenzione ordinaria e straordinaria
- > Diagnosi del veicolo
- > Sistemi di climatizzazione
- ➤ Controllo emissioni dei gas di scarico
- > Accoglienza del cliente

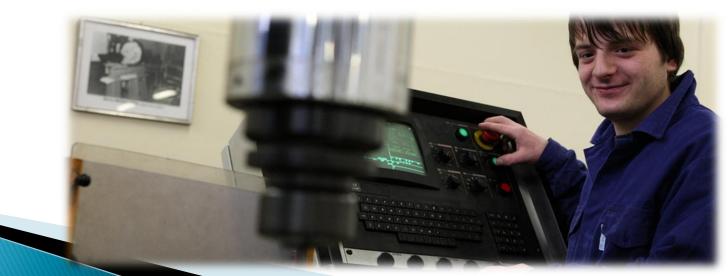






OPERATORE MECCANICO

- > Lavorazioni al banco
- > Realizzazione e lettura dei disegni meccanici
- Utilizzo Software CAD 3D
- > Utilizzo strumenti di misura e controllo
- > Lavorazione di pezzi e complessivi meccanici
- Utilizzo macchine tradizionali e a CNC

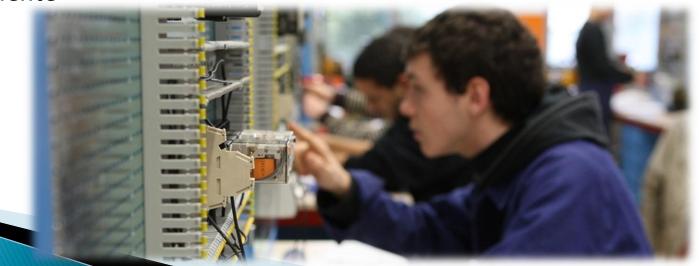






OPERATORE ELETTRICO

- > Realizzazione e lettura schemi impianti elettrici
- ➤ Conoscenza di caratteristiche e modalità di installazione dei dispositivi presenti sul mercato
- ➤Installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti elettrici (civili, industriali, citofonici, videocitofonici, antintrusione, antincendio, automazione accessi, trasmissione dati)
- >Automazione elettrica ed elettropneumatica
- ➤ Programmazione PLC
- >Utilizzo software applicativi specifici del settore
- >Gestione cliente







DISCIPLINE DI STUDIO Primo anno Settore Industria

ASSE CULTURALE

CULTURA ETICA
ITALIANO
INFORMATICA
INGLESE
MATEMATICA
FISICA
STORIA
ACCOGLIENZA
ED.ATTIVITA' MOTORIE

STAGE IN 2[^]: 120 ore STAGE IN 3[^]: 240 ore

ASSE PROFESSIONALE

DISEGNO MECCANICO
DISEGNO ELETTRICO
TECNOLOGIA MOTORI
TECNOLOGIA MECCANICA
TECNOLOGIA ELETTRICA
LABORATORIO ELETTRICO
LABORATORIO MOTORI
LABORATORIO MECCANICO







OPERATORE DEL BENESSERE Estetista

- > Accoglienza e assistenza del cliente
- >Conoscenza ed utilizzo strumenti e attrezzature
- ➤Conoscenza prodotti e cosmetologia
- ➤Trattamenti viso e corpo
- >Tecniche di massaggio base viso e corpo
- >Trattamenti pedicure e manicure e semipermanente
- **≻**Epilazione
- ➤ Make up





DISCIPLINE DI STUDIO Primo anno Settore Estetico

ASSE CULTURALE

CULTURA ETICA
ITALIANO
INFORMATICA
INGLESE
MATEMATICA
FISICA
STORIA
ACCOGLIENZA
ED.ATTIVITA' MOTORIE

STAGE IN 2[^]: 120 ore STAGE IN 3[^]: 240 ore

ASSE PROFESSIONALE

IGIENE
TECNOLOGIA ESTETICA
ANATOMIA/DERMATOLOGIA
LABORATORIO







OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Servizi sala bar

- > Accoglienza del cliente
- Presentazione menu e carta dei vini
- ➤ Conoscenze di enologia e gastronomia
- > Allestimento sala e sbarazzo
- >Presa in carico delle ordinazioni
- >Conoscenze delle tecniche di servizi di sala e bar
- Preparazione e somministrazione bevande e cibi fast food
- ≻Pulizia e manutenzione ordinaria delle macchine per il caffè e delle attrezzature del bancone





OPERATORE ALLA RISTORAZIONE Indirizzo preparazione pasti

- > Pianificazione e progettazione menu
- Conoscenze di enogastronomia e scienze degli alimenti
- ▶Preparazione piatti garantendo gli standard di qualità
- >Conoscenza e preparazione piatti della cucina tradizionale, nazionale e internazionale
- >Utilizzo attrezzature e macchinari
- Conoscenze tecniche di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti
- >Gestione magazzino e approvvigionamenti
- **≻**HCCP







OPERATORE ALLA RISTORAZIONE Indirizzo panificazione e pasticceria

- ➤ Preparazione pane lavorato e prodotti sostitutivi
- >Produzione di prodotti farciti salati come pizze, crostate e brioche
- ▶Preparazione dolci da forno, lievitati e sfogliati, sia dolci che salati
- >Preparazione torte, pasticcini mignon, dolci al cucchiaio e dessert
- **≻**Biscotteria
- > Farcitura e decorazione
- ➤Gestione del rifornimento degli ingredienti e delle materie prime, secondo le esigenze di produzione
- **≻HACCP**







DISCIPLINE DI STUDIO Primo anno Settore Ristorazione

ASSE CULTURALE

CULTURA ETICA
ITALIANO
INFORMATICA
INGLESE
MATEMATICA
FISICA
STORIA
ACCOGLIENZA
ED.ATTIVITA' MOTORIE

STAGE IN 2[^]: 120 ore STAGE IN 3[^]: 240 ore

ASSE PROFESSIONALE

SCIENZE DEGLI ALIMENTI
TECNICOLOGIA SALA BAR
TECNOLOGIA CUCINA
LABORATORIO CUCINA
LABORATORIO SALA
LABORATORIO PASTICCERIA E
PANIFICAZIONE







ORARIO SETTIMANALE

Settimana breve Dal lunedì al Venerdì 8.00 - 14.15



Totale ore settimanali: 30 ore





SCIOPERI E MANIFESTAZIONI

- La scuola non aderisce agli scioperi
- Qualsiasi variazione di orario verrà comunicata per iscritto dalla Direzione e consegnata agli allievi, che provvederanno a farla firmare

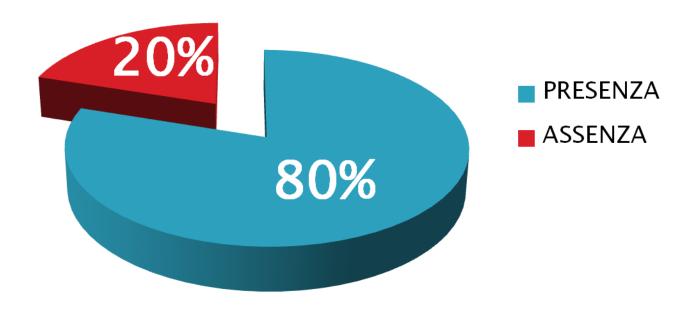






FREQUENZA OBBLIGATORIA

L'allievo dovrà frequentare le lezioni con costanza ed impegno. L'ammissione all'anno successivo è garantita solo se si sarà raggiunto l'80% di presenza del monte ore annuo.







Registro elettronico

Appello e giustificazioni

Calcolo Automatico Ore di Assenza.

Argomenti/docenti

NUVOLA Registro elettronico >

Argomenti di lezione

Report

Calendario eventi

Voti e note







VALUTAZIONE

La valutazione dell'andamento scolastico non si limita ai soli esiti delle prove orali e/o scritte, ma tiene conto degli aspetti organizzativi/sociali quali il comportamento, la puntualità, la partecipazione, la presenza attiva, l'educazione e la motivazione







SISTEMA DI VALUTAZIONE

LIVELLO	PUNTEGGIO	GIUDIZIO (indicativo)
0=competenza non raggiunta	Da 0 a 40 centesimi Da 41 a 59 centesimi	Gravemente insufficiente Insufficiente
1=base	Da 60 a 75 centesimi	Sufficiente
2=intermedio	Da 76 a 90 centesimi	Buono
3=avanzato	Da 91 a 100 centesimi	Ottimo





SISTEMA DI VALUTAZIONE

I^ TRIMESTRE	II ^TRIMESTRE	III^ TRIMESTRE
Settembre/Dicembre	Gennaio/Marzo	Aprile/Giugno
Fine Dicembre Consegna pagella Incontro generale docenti/famiglie	Fine Marzo Consegna pagella Incontro generale docenti/famiglie	Iscrizione alla classe seconda Esito finale







Attivita' e Progetti















Attivita' e Progetti













Attivita' e Progetti













Noi siamo.....













...Una Grande Squadra!













ISCRIZIONE ONLINE SUL SITO DEL MIUR

CODICE ENTE: VECF01700L

Contributo di € 150 annuali

Il versamento annuale di € 150 comprende l'assicurazione allievo, la divisa e il materiale utilizzato in laboratorio



