

Prot. N. 710 /UOTSR/AC/pz

Sanremo, 29/10/2015

Spett.le
PROVINCIA DI IMPERIA
Settore Politiche attive per il lavoro - Formazione Professionale -
Servizi Sociali - Centri per l'Impiego
Ufficio Orientamento
Piazza Roma, 2
18100 Imperia

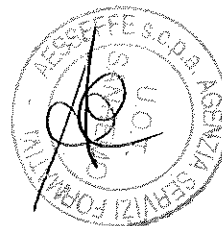
OGGETTO: attività di orientamento relativa all'anno scolastico 2015-2016

Con la presente si trasmettono in allegato:

- Scheda per la segnalazione dei referenti dell'Orientamento
- Scheda Offerta Formativa

Cordiali saluti.

La Direzione Aesseffe





Amministrazione Provinciale di Imperia

*Settore Centri per l'Impiego - Programmazione e progetti comunitari - Ufficio
Parchi - Dirigente Dott.ssa Lucia Baudo*

Piazza Roma, 2 - 18100 Imperia

Scuola o Ente di formazione:

AESSEFFE S.c.p.a.

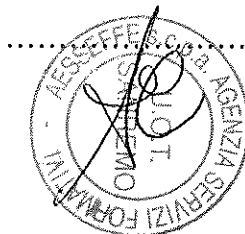
Inserire indirizzo della scuola o dell'Ente di formazione:

Via Volta n. 65 – Sanremo
Tel 0184544134/Fax 0184522134
e-mail sanremo@aesseffe.com

Inserire nominativo del Referente Scolastico:

Sappa Gabriella – e-mail gabriella.sappa@aesseffe.com - Cell 339 8809852

Firma del Dirigente Scolastico



DENOMINAZIONE	AESSEFFE S.C.P.A. VIA VOLTA N. 65 SANREMO TEL 0184544134 / FAX 0184522134 E MAIL sanremo@aesseffe.com
TITOLI conseguiti	Qualifica Professionale per: Indirizzo 1: "Preparazione pasti" - codice ISTAT 5.2.2.2 (Addetti alla preparazione e cottura dei cibi) Indirizzo 2: "Servizi di sala e bar" – Codice ISTAT 5.2.2.3 (Camerieri ed assimilati)
PER APPROFONDIRE	Sappa Gabriella

Discipline	(Indirizzo)*					(Indirizzo)*					(Indirizzo)*				
	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	5°
Asse dei linguaggi															
Italiano	60	55	50												
Francese	25	25	25												
Inglese	25	30	25												
Comunicazione		10	10												
Asse Matematico															
Matematica/Geometria	80	60	60												
Fisica		10	10												
Asse Scientifico -tecnologico															
Informatica	60	50	50												
Scienze	80	20	20												
Ecologia		20	10												
Alimentazione		22	22												
Scienze dell'alimentazione Cucina/Sala		8	8												
Educazione Motoria		30	30												
Asse Storico-Sociale															
Storia/Ed. Civica	30	34	34												
Diritto	34	30	20												
Intercultura/Religione	16	16	16												
Asse Professionale															
Sicurezza	8	8	8												
Igiene Prev. Inf/HACCP	32	24	24												
Merceologia	30	22	22												
Tecnica professionale Cucina	70	87	87												
Tecnica Professionale Sala	50	87	87												
Laboratorio Cucina	140	185	175												
Laboratorio Sala	100	185	175												
LARSA	150	84	84												
STAGE		160	200												
Tot. ore	990	990	990												

* discipline ed ore settimanali, suddivise per annualità, in riferimento ai diversi indirizzi

ULTERIORI INFORMAZIONI	<p>Il corso di durata triennale prevede la qualifica attraverso una completa preparazione che consente alla persona di sviluppare competenze sociali e professionali, sapendo utilizzare in autonomia tecniche e metodologie previste. Il 1° anno ha una valenza orientativa nell'ambito degli indirizzi "Preparazione pasti" e "Servizi di sala e bar": questo comporta l'acquisizione di linguaggio, tecniche, tematiche e processi di base degli ambiti professionali. Il 2° anno ha l'obiettivo di rafforzare il patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali nel percorso scelto. L'approfondimento professionale sarà supportato da una prima esperienza di stage, che avrà carattere orientativo. Il 3° anno rappresenta il completamento formativo dell'intero percorso triennale con obiettivi l'autonomia del giovane rispetto al ruolo professionale individuato, il conseguimento della qualifica professionale e un eventuale inserimento nel mondo del lavoro</p>
---------------------------	---