

PERCORSO SERALE IEFP

L'Istituto Mantegna propone il percorso IEFP Serale da svolgersi in 3 anni con il rilascio di un diploma di QUALIFICA regionale 3[^] livello EQF.

Il percorso è diviso in 3 annualità su tre anni

che, tenendo conto dell'età dei destinatari, punta all'inserimento nella realtà **Cos'è un corso serale?**

Il corso serale rappresenta un'occasione per tutti coloro che desiderano riprendere gli studi o migliorare e accrescere le possibilità nel mondo del lavoro. grazie alla sua proposta oraria, si adatta a chi già lavora o è in cerca d'occupazione; si svolge dal lunedì al venerdì dalle 18.00 alle 23.00.

A chi è rivolto?

- adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione (licenza media);
- giovani che hanno compiuto i 16 anni di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione (licenza media);
- diplomati o laureati che intendono comunque conseguire un altro diploma in ambito professionale, solo per cultura personale o per accedere ad altra tipologia di lavoro, in questo caso la frequenza potrà limitarsi alle sole discipline non svolte nel precedente corso di studi. Sono infatti riconosciute le conoscenze e le competenze già conseguite in ambito scolastico (crediti formali) e in quello lavorativo (crediti non formali).

Questo percorso è stato pensato per chi non può seguire i corsi diurni, per motivi di età, lavoro o famiglia, ma vuole terminare il percorso di studi e conseguire una qualifica.

Perché frequentare un percorso serale?

Il percorso IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) fornisce una preparazione propriamente professionalizzante che permette il conseguimento di una qualifica.

Il settore dell'enogastronomia offre numerose opportunità di lavoro e richiede figure professionalmente competenti e specializzate. Una peculiarità del corso è quella di formare figure professionali con competenze di sala e cucina.

Come funziona un percorso serale?

Il corso è articolato in lezioni teoriche e pratiche. Sono previsti incontri con esperti del settore, visite aziendali e attività sul territorio nel quadro di un percorso formativo lavorativa attraverso un'integrazione di competenze professionali e culturali che valorizzano sia la persona che la figura professionale.

Questo tipo di corso ha il vantaggio di offrire un'alta possibilità di personalizzazione ai suoi studenti: ad ogni iscritto viene richiesta una sorta di bilancio delle competenze che aiuterà a redigere il percorso formativo individuale adatto allo studente e, di conseguenza, ad inserirlo in un gruppo di pari livello. Il corso prevede lezioni laboratoriali; la classe è divisa in due gruppi che svolgono (alternandosi) esercitazioni pratiche laboratoriali di cucina e sala. Durante le esercitazioni pratiche di laboratorio viene servito e consumato il menu proposto simulando un servizio di ristorazione.

La frequenza è obbligatoria al 75% delle ore curricolari, la proporzione è commisurata alle materie che frequentati. Costi La frequenza ai corsi prevede due tipi di versamenti: uno obbligatorio che certifica l'iscrizione e l'altro che, su base volontaria, permette all'istituto di affrontare parte delle spese per l'acquisto delle materie prime impiegate nei laboratori e fornisce l'assicurazione sugli infortuni. È necessaria una divisa, requisito igienico sanitario obbligatorio per l'accesso alle esercitazioni; durante i primi giorni di scuola si illustrano i requisiti necessari e quali negozi hanno convenzioni per l'acquisto.

Gli stage?

Lo stage è un periodo di formazione per lo svolgimento della professione che avviene attraverso l'inserimento in aziende del settore per la durata di circa 13 settimane a partire dalla seconda annualità. Lo stage è normato da un regolamento che tutela sia lo studente che l'azienda.

Posso usufruire di crediti?

I crediti riconosciuti esonerano gli studenti dalla frequenza delle lezioni, possono essere:

CREDITI FORMALI Crediti attestati da istituzioni scolastiche italiane (attestazioni, pagelle, diplomi di scuola secondaria, esami universitari, diplomi universitari) o non italiane quando la normativa prevede l'equipollenza dei titoli.

CREDITI NON FORMALI Crediti attestati da altro organismo che persegue scopi educativi e formativi (corsi strutturati nei CPIA, centri di formazione professionale, istituzioni scolastiche non italiane alle quali non è riconosciuta l'equipollenza dei titoli, ecc.).

CREDITI INFORMALI Crediti risultato di apprendimenti acquisiti in ambito lavorativo e/o culturale in genere attinenti alle materie del corso di studio (periodi di lavoro all' estero con acquisizione di competenze linguistiche, occupazioni in attività attinenti del percorso di studi ecc.).

Per i crediti formali viene riconosciuta la valutazione avuta nella disciplina frequentata se lo studente presenta la pagella, se presenta il solo Diploma il voto è 6. Se i crediti scolastici derivano titoli scolastici superiori (Università ecc.) l'Insegnante della disciplina interessata proporrà motivato voto da attribuire, il Consiglio provvederà poi a deliberare il voto definitivo.

Per i crediti non formali ed informali il voto è proposto dall' insegnante della disciplina e il Consiglio provvederà poi a deliberare il voto definitivo.

Per avere una valutazione superiore a quella riconoscibile con le presenti modalità, lo studente dovrà eventualmente sottoporsi a delle prove concordate con l'insegnante della materia interessata nel corso dell'anno.

Di seguito il curriculum proposto, le lezioni iniziano alle 18.00 e terminano alle 23.00 dal lunedì al venerdì;

MATERIA	N^ ORE SETTIMANALI
Italiano e storia	5
Inglese	2
Matematica	2
Alimentazione	2
Cucina	14
Sala*	(5)
TOTALE	25 ore