Formazione Professionale
In Valle Camonica

CFP Padre Marcolini



Formare è un'impresa per il futuro!

Fondazione
Scuola Cattolica
di Valle Camonica
ETS

COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia

CFP Padre Marcolini

Il CFP Padre Marcolini attivo da anni nel settore della Formazione professionale propone ai ragazzi un'**esperienza formativa ed educativa** attraverso percorsi innovativi, con particolare attenzione alle esigenze occupazionali espresse dalle realtà produttive del territorio.

Costante è il dialogo con imprese e artigiani per favorire l'approccio diretto tra studenti e mercato del lavoro.

Chi si iscrive al C.F.P. Padre Marcolini, sulla base delle proprie attitudini, aspirazioni e interessi, consegue una **Qualifica Professionale** (triennio) o un **Diploma Professionale** (quattro anni) per entrare nel mondo del lavoro "supportato" da un vero e proprio "Patto formativo ed educativo" tra scuola e impresa.

Le Imprese, infatti, **partecipano direttamente alla formazione professionale**, proponendo **progetti in apprendistato** o ospitando allievi all'interno di percorsi dove fino al 50% delle ore formative è gestito dall'Impresa stessa. Numerosi sono inoltre gli **incontri tecnico specialistici** e i **laboratori sperimentali** ai quali gli **studenti** partecipano **a fianco di professionisti e artigiani.**
Il CFP Marcolini **collabora con oltre 150 aziende.**

Il **Team d'insegnanti** è da sempre **selezionato** considerando le **qualità professionali,** la **sensibilità educativa** e le **doti motivazionali.**

I **laboratori tematici** e le lezioni di teoria professionale sono **coordinati da formatori, imprenditori e professionisti,** che operano nel mondo del lavoro e, **in qualità di docenti** trasmettono, ai ragazzi, l'arte del fare, garantendo una preparazione immediatamente spendibile nel mercato del lavoro.

Il percorso formativo prevede 990 ore di lezione annue. Dal secondo anno si attivano stage fino ad un 50% del monte ore annuo.

La **frequenza** al CFP è **GRATUITA** e le **iscrizioni sono sempre aperte**.



indice

Edilizia 2

Termoidraulica 3

Falegnameria 4

Elettrico 5

Meccanica 6

Agricoltura 7

Allevamento 8

Lattiero - Caseario 9

Turistico - Sportivo 10

Sartoria - Moda 11





EDILIZIA

L'operatore edile interviene nel processo delle costruzioni edilizie, con competenza nell'allestimento e preparazione del cantiere, effettuando lavori di costruzione specializzati quali, ad esempio, intonacatura e rivestimento di pavimenti e di muri. Pianifica la progettazione delle fasi di costruzione, seguendo l'apposita documentazione (schemi, disegni, distinte materiali). Esegue, inoltre, lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, lavorazioni di finitura di opere edili nel rispetto della normativa di settore, verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate.

Dove opera

L'operatore edile opera in qualità di lavoratore autonomo (impresa edile) oppure come dipendente o collaboratore presso imprese di costruzioni piccole, medie o grandi.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Leggere gli elaborati tecnici ed eseguire opere in muratura e finitura, lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi;
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.);
- Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione, sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso, nel rispetto delle norme di sicurezza, monitorandone il funzionamento e curandone la manutenzione ordinaria;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza sul lavoro;
- Eseguire opere in muratura, lavorazioni di carpenteria per la fabbricazione ed il montaggio di elementi edilizi, lavorazioni di finitura, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali verificando, attraverso misurazioni e controlli, la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni edili realizzate, in rapporto agli standard progettuali, di qualità e sicurezza.

Di forte rilevanza è la collaborazione con ESEB (Ente Sistema Edilizia Brescia) costituito per volontà delle parti sociali per mettere a disposizione di imprese e lavoratori edili un unico organismo di riferimento.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



TERMOIDRAULICA

L'operatore di impianti termoidraulici si occupa della progettazione, realizzazione e collaudo di condutture per acqua e gas, di impianti sanitari, collettori solari, pompe di calore, impianti di recupero, piscine e impianti di climatizzazione e deumidificazione. Progetta e realizza impianti centralizzati di riscaldamento, impianti di adduzione del gas metano, di ventilazione e di combustione. Installa bruciatori a gasolio e a gas, caldaie, rubinetterie, scaldabagni e dispositivi per lo scarico delle acque piovane. Effettua anche controlli sugli impianti al fine di verificarne il corretto funzionamento e interventi di manutenzione.

Dove opera

L'impiantista termoidraulico opera prevalentemente in qualità di lavoratore autonomo oppure come dipendente o collaboratore presso imprese di costruzione, manutenzione e installazione di impianti termoidraulici. Può anche lavorare presso enti pubblici o istituti privati incaricati di certificare il corretto funzionamento degli impianti installati.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Programmare ed eseguire l'assemblaggio e la messa a punto di un impianto termo-idraulico e di condizionamento in tutti i suoi dettagli;
- Curare il controllo finale e la messa in opera dei componenti, secondo le normative vigenti e le specifiche tecniche definite dal progettista;
- Garantire la manutenzione degli impianti e la riparazione di eventuali guasti;
- Monitorare, predisporre e curare gli spazi di lavoro;
- Effettuare la posa in opera degli impianti termoidraulici;
- Collaudare gli impianti termoidraulici nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza;
- Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



FALEGNAMERIA

L'operatore del legno esegue i processi di produzione di mobili, di arredamenti, di serramenti, infissi, di altri manufatti lignei. Lo ritroviamo nel lavoro di bottega, in piccole aziende artigiane, nell'industria.

L'operatore del legno si può identificare in:
- Falegname
- Mobiliere
- Tecnico di falegnameria
- Esperto della lavorazione del legno
- Ebanista
- Intagliatore
- Tecnico dell'industria del mobile e dell'arredamento
- Corniciaio

L'operatore del legno costruisce ed assembla, a partire da un disegno, le varie parti in legno che compongono un manufatto. Effettua la finitura e la verniciatura dell'oggetto realizzato e monta gli accessori che servono per completarlo (ad esempio: vetri, maniglie, cerniere, ecc.).

Al termine del corso sarà in grado di:
- Leggere un disegno tecnico;
- Riconoscere i vari stili artistici e le varie tipologie di verniciatura e finitura;
- Realizzare il progetto del manufatto;
- Montare un manufatto seguendo il disegno;
- Riconoscere strumenti ed attrezzature da utilizzare nelle diverse fasi di lavoro;
- Utilizzare macchine operatrici (ad esempio: piallatrici, seghe, levigatrici, ecc);
- Rifinire le parti da montare con utensili manuali (ad esempio: scalpelli, sgorbie, pialle, lime, ecc.);
- Lucidare e rifinire il prodotto;
- Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche verificando la rispondenza delle fasi di lavoro, di macchinari, strumenti e utensili, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione dei manufatti lignei.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



ELETTRICO

L'operatore elettrico è un tecnico specializzato in grado di installare un impianto elettrico, ossia progettare lo schema dell'impianto, reperire i materiali e provvedere al loro fissaggio, assemblaggio, collegamento, prova funzionale e collaudo. Inoltre, l'operatore elettrico è in grado di installare impianti con tecnologia fotovoltaica, solare e termica.

Può lavorare su:

- Impianti di produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione, utilizzo dell'energia elettrica, impianti per l'automazione di porte, cancelli e barriere.
- Impianti radiotelevisivi, antenne e impianti elettronici in genere, ossia le componenti impiantistiche necessarie alla trasmissione ed alla ricezione dei segnali e dei dati, anche relativi agli impianti di sicurezza.
- Impianti di riscaldamento, climatizzazione, condizionamento, refrigerazione, impianti di protezione antincendio, impianti fotovoltaici, eco-sostenibili (es.: illuminotecnica LED).
- Domotica per la qualità abitativa e lavorativa in termini di sicurezza, comfort e risparmio energetico.

Al termine del corso:

- Realizza impianti elettrici civili e industriali, utilizzando prodotti tecnici e specifici materiali di cui conosce caratteristiche di funzionamento e modalità di installazione e manutenzione ordinaria, rispettando le norme tecniche e di sicurezza vigenti;
- È in grado di installare e di operare nella manutenzione ordinaria di linee e quadri elettrici dedicati al comando, protezione, automazione, misura e controllo con apparecchiature elettriche ed elettroniche analogiche e digitali;
- È in grado di realizzare e installare un impianto elettrico fotovoltaico e solare;
- Definisce e pianifica le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico, solare termico e fotovoltaico;
- Effettua la posa di canalizzazioni e predisponendo e cablando l'impianto elettrico dei diversi tipi d'impianti solari termici e fotovoltaici;
- Effettua la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, solari, termici e fotovoltaici individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



MECCANICA

L'operatore meccanico è un profilo polivalente in grado di eseguire lavorazioni di costruzione e assemblaggio, manutenzione e revisione di parti meccaniche. Esegue tutti i processi di lavorazione dei metalli, sulla base di disegni e cicli di lavorazione predisposti, utilizzando macchine utensili tradizionali, semiautomatiche o a controllo numerico computerizzato. Opera in imprese di produzione manifatturiera del settore meccanico. L'operatore meccanico entra nei processi di lavorazione di carpenteria, tornitura, alesatura, fresatura, laminazione, trafilatura, rettifica, foratura, assemblaggio, collaudo finale, con competenze tecniche nel disegno meccanico e nella sua lettura.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Leggere un disegno tecnico;
- Scegliere, controllare e predisporre il materiale per le lavorazioni;
- Eseguire le lavorazioni al banco e le lavorazioni sulle macchine operatrici (ad es. trapani, torni, fresatrici, macchine a controllo numerico) approntando strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso; monitorando il funzionamento e curando le attività di manutenzione ordinaria predisponendo gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, verificando la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione;
- Realizzare il progetto del manufatto;
- Montare un manufatto seguendo il disegno;
- Effettuare interventi di manutenzione ordinaria;
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.).

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



AGRICOLTURA

L'operatore agricolo addetto alla coltivazione si occupa delle operazioni relative alla semina, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee, ortofloricole. È in grado di eseguire operazioni tecnico/professionali nei cicli produttivi delle aziende agrituristiche, utilizzare macchine, strumenti, attrezzi ed impianti per realizzare il processo produttivo ed anche di operare nella gestione di sistemi contabili. L'operatore agricolo ha caratteristiche polivalenti, opera nelle aziende agrarie sia di medie che di grandi dimensioni, nelle imprese a gestione familiare, nella prospettiva di divenire imprenditore singolo o associato.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla semina, coltivazione e raccolta di piante arboree, erbacee, ortofloricole;
- Applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno;
- Irrigare ed effettuare trattamenti contro le malattie ed i parassiti delle piante;
- Eseguire lavori di cura sulle piante (innesti, trapianti, potature, ecc.);
- Applicare i diversi metodi per la raccolta dei prodotti;
- Operare in vivaio e in serra;
- Effettuare trasformazioni agroindustriali e alimentari di prodotti primari dell'azienda, adattando le tecniche alle circostanze, alle condizioni e alle possibilità esistenti individuando metodi e tecniche in relazione al prodotto che si vuole ottenere;
- Eseguire il confezionamento, la conservazione, lo stoccaggio e la vendita dei prodotti;
- Pianificare l'utilizzo in autonomia e sicurezza di macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola, flori-colturale, forestale ed effettuarne la cura, la pulizia e la manutenzione nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi;
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, ottimizzando i processi lavorativi e l'uso dei mezzi di produzione;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro in generale;
- Collaborare nella scelta dell'indirizzo produttivo e nella gestione aziendale;
- Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.



ALLEVAMENTO

L'operatore agricolo con indirizzo Gestione di allevamenti si occupa dell'allevamento degli animali domestici, eseguendo le operazioni fondamentali della produzione zootecnica nel rispetto del consumatore, degli equilibri naturali e del benessere animale. Utilizza in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi e impianti e svolge attività relative alla gestione amministrativa dell'azienda agricola.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Conoscere le caratteristiche degli animali da allevamento;
- Preparare e somministrare foraggi e mangimi;
- Applicare tecniche e metodi di assistenza alla riproduzione e al parto;
- Adottare tecniche e pratiche per la profilassi, operando nel rispetto della salute degli animali, puntando su sostenibilità, benessere e biosicurezza;
- Utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi e impianti, monitorandone e curandone la manutenzione e approntando le fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare e delle procedure previste;
- Applicare tecniche manuali e meccanizzate di raccolta e stoccaggio dei prodotti;
- Applicare principi e tecniche di agricoltura sostenibile;
- Definire e pianificare le fasi nel rispetto della normativa sulla sicurezza;
- Operare nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale.

Dove opera:

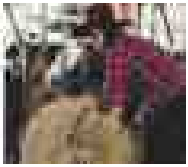
- In aziende agricole, agriturismi, allevamenti (bovini, caprini, ovini, equini, etc.) e in aziende della filiera alimentare.

È la tua scuola se:

- Ami la natura e gli animali;
- Vuoi imparare un mestiere antico e portarlo nel futuro, imparando pratiche di produzione e allevamento innovativi.

Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.





LATTIERO CASEARIO

L'operatore della trasformazione agroalimentare - confezione e trasformazione degli alimenti, esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari. In particolare, l'operatore delle lavorazioni casearie interviene nel processo lavorativo di trasformazione alimentare del latte; come la produzione del formaggio, del burro e degli altri prodotti derivati.

Dove opera:

- Aziende agricole;
- Settore Agroalimentare;
- Imprese che operano nel settore della trasformazione del latte e industrie lattiero-casearie;
- Agriturismi e turismo gastronomico.

Al termine del corso:

- L'operatore delle lavorazioni casearie garantisce la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione;
- La sua preparazione professionale gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nelle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento, stoccaggio, promozione e vendita dei prodotti lattiero-caseari;
- Approntare e monitorare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, a seconda delle procedure previste, in funzione del risultato atteso;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza operando secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione lattiero casearia sulla base degli standard prefissati di processo.

Il percorso proposto ha durata triennale. Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.





TURISTICO - SPORTIVO

Partendo da una conoscenza approfondita del territorio in cui opera, il tecnico dei servizi di animazione turistico sportiva e del tempo libero è un professionista in grado di progettare, attuare e coordinare attività di animazione turistica, di eventi sportivi, iniziative ludiche e di intrattenimento pensate per rispondere a diversi interessi e bisogni, in sinergia con enti territoriali, aziende, servizi di promozione. In linea con l'attuale richiesta di un turismo "integrato" che offra a più tipologie di destinatari esperienze diversificate e articolate, questo professionista lavora per soddisfare "nuove" forme di turismo che vedono cultura, arte, storia, tradizione, integrarsi con la natura, l'ambiente, lo sport, il cibo, il benessere.

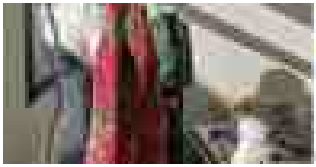
Al termine del corso sarà in grado di:

- Progettare, elaborare, organizzare eventi e manifestazioni sportive, iniziative di intrattenimento volte alla valorizzazione del territorio;
- Elaborare proposte turistiche, iniziative ricreative, culturali che integrino diversi ambiti di interesse: storia, tradizioni, cultura, natura, enogastronomia, escursionismo, sport, benessere, ecc. che rispondano alle aspettative di diversi destinatari (famiglie, giovani, gruppi, ecc.) sulla base del contesto di riferimento;
- Analizzare la richiesta del turista e degli attori di settore;
- Individuare canali promozionali e di comunicazione;
- Gestire l'accoglienza e l'ospitalità di diverse tipologie di target;
- Lavorare in rete con gli altri operatori (enti pubblici, associazioni, pro loco, enti di promozione turistica, ecc.);
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente;
- Predisporre e adattare l'organizzazione dei servizi in funzione del contesto e dell'utenza;
- Accompagnare, affiancare e assistere il fruitore delle attività e dei servizi durante lo svolgimento degli stessi.

È la tua scuola se:

- Ti piace l'idea di valorizzare, promuovere, comunicare un territorio attraverso strumenti di comunicazione e marketing;
- Sei incuriosito/a dall'idea di lavorare nell'ambito del turismo;
- Sei attratto da un ambiente di lavoro dinamico, a contatto con diversi gruppi di persone;
- Ti piace l'idea di animare, creare, organizzare il tempo libero con attività di carattere ludico, sportivo, culturale pensate per diverse tipologie di destinatari;
- Ti piace una scuola dove studiare fa rima con sperimentare;
- Ti piace l'idea di lavorare in gruppo con altri professionisti.

Il percorso formativo ha durata quadriennale.
Dal secondo, dei quattro anni di corso, si attivano stage della durata di 1.136 ore totali in azienda.





SARTORIA - MODA

L'Operatore dell'abbigliamento e dei prodotti tessili per la casa - Sartoria opera nel processo di produzione di capi di abbigliamento su misura e in serie. Ha acquisito metodologie e strumenti che gli consentono di realizzare figurini e modelli, eseguire operazioni di taglio, assemblaggio e confezionamento del prodotto sartoriale.

Al termine del corso sarà in grado di:

- Ildeare e progettare e confezionare prodotti di abbigliamento, su misura o in serie;
- Sviluppare progetti di design associando tecniche tradizionali, come i cartamodelli, all'utilizzo delle tecnologie più innovative con il CAD;
- Tagliare, cucire e rifinire prodotti di abbigliamento e arredi tessili per la casa;
- Effettuare lavorazioni particolari, come cappelli, borse, bigiotteria, etc.;
- Realizzare e riparare capi d'abbigliamento in taglia;
- Rappresentare figurini nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma;
- Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti;
- Elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite;

Dove opera:

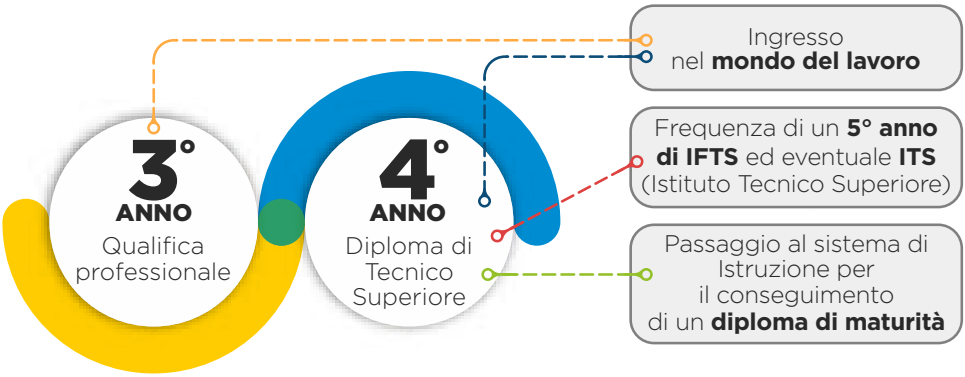
- Nelle sartorie artigianali di piccole e medie dimensioni;
- Nelle grandi imprese nel settore tessile;
- Negli atelier e punti vendita con annesso laboratorio sartoriale.

È la tua scuola se:

- Sei creativo;
- La moda nelle sue diverse espressioni ti appassiona;
- Ti piace l'idea di trasformare in realtà ciò che hai immaginato;
- Ti piace una scuola dove studiare fa rima con sperimentare;
- Hai attitudine verso il lavoro artigianale;
- Ti interessa un ambiente di lavoro dinamico e ti piace lavorare in team.

Al termine del terzo anno è possibile frequentare il IV anno per il conseguimento del diploma professionale di tecnico.

Sbocchi al termine del percorso di formazione professionale



Alcuni degli spazi del CFP Padre Marcolini



COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia

Every Day...

Take your way!

CFP Padre Marcolini

CORSI GRATUITI DI
FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SETTORI:

EDILIZIA • TERMOIDRAULICA • FALEGNAMERIA • ELETTRICO
AGRICOLTURA • LATTIERO CASEARIO • ALLEVAMENTO
MECCANICA • TURISTICO-SPORTIVO •SARTORIA-MODA

Seguici su:

CFP Padre Marcolini

C.F.P. Padre Marcolini

- Via M. A. Cocchetti, 5 | 25044 Capo di Ponte - Loc. Cemmo (BS)
- Via G. Marconi, 7 | 25044 Capo di Ponte - Loc. Cemmo (BS)
- Via Leonardo da Vinci, 35 - Breno (BS)

Tel 0364.33.10.16 | 366.31.39.389 | info@cfpmarcolini.it
www.fondazionescv.it

Il CFP Padre Marcolini è un'attività della Fondazione Scuola Cattolica di Valle Camonica ETS

Ha come obiettivo primario la promozione della **formazione** e dell'educazione, la Fondazione Scuola Cattolica di Valle Camonica ha l'intento di accompagnare nella **crescita** e nell'apertura a nuove **prospettive e opportunità,** progettando anche iniziative rivolte a **persone, famiglie, professionisti e imprese.**
Un'officina aperta a tutti coloro che desiderano contribuire allo sviluppo del nostro territorio.

FONDAZIONE SCUOLA CATTOLICA DI VALLE CAMONICA ETS
Via M. A. Cocchetti, 5
25044 Capo di Ponte - Loc. Cemmo (BS)
Tel 0364.33.10.16
segreteriagenerale@fondazionescv.it
www.fondazionescv.it
Partita IVA e Codice fiscale 03396340980

COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia



FORMAZIONE E CRESCITA PERSONALE

- Metodologia didattica orientata alla **crescita formativa**, **educativa** e **professionale**, grazie ad un team di docenti e formatori artigiani qualificati;
- Sensibilità alle **peculiarità** ed ai **bisogni** di ciascun allievo;
- Attenzione alle **dinamiche di gruppo** per lo sviluppo delle **relazioni** socio educative;
- Lavoro di **squadra** orientato al **risultato**.

PARTNERSHIP CON LE IMPRESE

- Integrazione con il **mercato del lavoro**, con l'obbiettivo di **progettare e formare** profili attinenti al fabbisogno **occupazionale delle imprese**;
- Orientamento all'**innovazione tecnologica**;
- Forte impulso all'attività di **alternanza scuola/lavoro**;
- Possibilità di attivare contratti di **apprendistato** di 1° livello per il conseguimento della **qualifica professionale** o del **diploma di tecnico** attraverso esperienze lavorative concrete;
- **Visite aziendali**, partecipazione a **fiere** di settore e **seminari** tecnico specialistici;
- **Tirocinio di 400 ore** all'anno in azienda.

SEDI E DOTAZIONI TECNOLOGICHE

- Sedi dotate di **spazi ampi** e confortevoli;
- **Didattica interattiva** con rete wireless e lavagne multimediali;
- Utilizzo di **software** tematici **dedicati**;
- **Laboratori** di settore con attrezzature professionali, aula informatica, **palestra** interna, **biblioteca**, **mensa** e auditorium.

CAPO DI PONTE e BRENO

0364.33.10.16 | 366.31.39.389 | info@cfpmarcolini.it