



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E
DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

FIE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



fse
Fondo Sociale Europeo



CENTRO STUDI AURORA

ASSOCIAZIONE

OFFERTA FORMATIVA

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale IeFP
rivolti a **giovani dai 13 ai 17 anni** in obbligo scolastico

STUDIO E FORMAZIONE

Conseguimento di **QUALIFICA PROFESSIONALE**
e **DIPLOMA PROFESSIONALE** di **TECNICO**
RICONOSCIUTI a LIVELLO EUROPEO

Dopo la terza media,
scegli i **Percorsi di Istruzione**
e **Formazione Professionale (IeFP)**
per un immediato inserimento
nel mondo del **lavoro!**

**ISCRIZIONI, DOTAZIONE di MATERIALE
DIDATTICO e MATERIALE DI LABORATORIO
COMPLETAMENTE GRATUITI!**





CENTRO STUDI AURORA

ASSOCIAZIONE

CHI SIAMO

L'**Associazione Centro Studi Aurora** costituita nell'aprile del 1990, opera da anni nel campo della formazione professionale operando a stretto contatto con i principali attori sociali del territorio. Nell'ambito degli leFP, il Centro sviluppa interventi di formazione integrata finalizzati all'inserimento degli studenti in un ambiente formativo aperto e in stretto contatto con il mondo professionale, sulla base dei fabbisogni professionali e formativi del contesto produttivo regionale in pieno raccordo con gli attori del mondo del lavoro. L'Ente è accreditato presso la Regione Siciliana, assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

Gli leFP - Assolvimento dell'obbligo scolastico

I percorsi di istruzione e formazione professionale leFP permettono all'allievo l'assolvimento dell'obbligo scolastico.

A chi sono rivolti

Sono rivolti ai giovani di età compresa tra i 13 e i 17 anni provenienti dalle scuole medie inferiori o anche dalla dispersione scolastica che vogliono intraprendere un percorso di studi che li porti ad imparare un mestiere.

Imparare un mestiere

Con i corsi di Istruzione e Formazione Professionale i giovani acquisiscono competenze, conoscenze ed abilità tecnico-professionali facilmente spendibili nel mercato del lavoro.

La qualifica professionale e il diploma tecnico

Sono previsti percorsi di

- a) **Durata Triennale** per il conseguimento della qualifica professionale.
- b) **Durata Quadriennale** per il conseguimento del diploma di tecnico.

Esame di Stato

Si può, inoltre, proseguire gli studi presso istituti scolastici superiori, ed a seguito di accesso all'esame di Stato ottenere il diploma quinquennale valido per iscriversi all'Università.

Apprendistato, Stage, Laboratori

Grazie al metodo della didattica laboratoriale, simulazioni di laboratori, stage e apprendistato in aziende, gli Iefp rappresentano un'opportunità per i giovani che aspirano a realizzarsi dal punto di vista professionale e personale.

Il modello di apprendimento duale

Il modello di apprendimento "duale" è una modalità di apprendimento basata sull'alternarsi di momenti formativi "in aula" e momenti di formazione pratica in "contesti lavorativi" (presso una impresa). L'apprendistato duale (D. lgs. 81/2015 ex artt. 43 e 45) è un vero e proprio contratto di lavoro caratterizzato dalla compresenza nell'ambito del contratto di una parte dedicata all'attività lavorativa e una parte dedicata alla formazione.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

- ▶ **OPERATORE DEL BENESSERE**
ACCONCIATORE
- ▶ **OPERATORE DEL BENESSERE**
ESTETISTA
- ▶ **OPERATORE TERMOIDRAULICO**
- ▶ **OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**
PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO
- ▶ **OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE**
- ▶ **OPERATORE INFORMATICO**
- ▶ **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI
- ▶ **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI
- ▶ **OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO**
SARTORIA E MODA
- ▶ **OPERATORE AI SERVIZI
DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA**
SERVIZI TURISTICI



OPERATORE DEL BENESSERE



Acconciatore ed Estetista

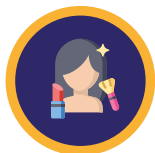
Profilo Professionale: interviene nel processo di trattamento dell'aspetto della persona. È in grado di accogliere il cliente, consiglia trattamenti e collabora alla gestione e alla promozione dell'esercizio.

Gli indirizzi sono:



Acconciatore

Competenze: trattamenti del capello, strumenti e tecniche di taglio, di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli, tipologie e brushing, tecniche di piega e acconciatura; esame delle forme viso-corpo-pettinatura; esame del capello e del cuoio capelluto;



Estetista

Competenze: trattamenti estetici di base tra cui depilazione, manicure, pedicure e massaggio estetico, uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento.

Sbocchi occupazionali: centri estetici, saloni di bellezza, alberghi, villaggi e navi da crociera in cui sono presenti spazi benessere.



OPERATORE INFORMATICO



Profilo Professionale: interviene nel processo di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici, svolge attività con competenze relative ai sistemi e alle reti ed alle soluzioni di Data management, nello specifico negli ambiti dell'installazione, configurazione e utilizzo di supporti e dispositivi informatici hardware e software presenti nell'office automation e a supporto della comunicazione digitale.

Competenze: Hardware e Software installazione, diagnostica e manutenzione, Reti cablaggio e verifica, Data management, Elementi di web e comunicazione digitale

Sbocchi occupazionali: Progettista e Amministratore di Reti, Tecnico con incarichi presso Banche, Tribunali, Enti Locali, Tecnico in centri di vendita ed assistenza PC.



OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE



Profilo Professionale: si occupa dell'ideazione e realizzazione di prodotti grafici multimediali destinati al web con brevi animazioni.

Competenze: costruire immagini e banner animati, tecniche di trattamento audio e video digitali; tecniche fotografiche digitali.

Sbocchi occupazionali: aziende di produzione di siti, studi di produzioni multimediali, studi di montaggio audio/video.



OPERATORE TERMIDRAULICO



Profilo professionale: è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti termici, idraulici, di condizionamento, igienico sanitari.

Competenze: progettazione, realizzazione e collaudo di: condutture per acqua e gas impianti sanitari, impianti idraulici e di produzione di acqua calda impianti di riscaldamento, aerazione e climatizzazione impianti di depurazione dei gas di scarico, di ventilazione e di combustione collettori solari pompe di calore piscine e impianti di deumidificazione.

Sbocchi occupazionali: a conclusione del percorso l'allievo potrà lavorare come artigiano indipendente o come dipendente nel settore termoidraulico.



OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

Sartoria e Moda



Profilo Professionale: realizza figurini e modelli secondo la moda e le tendenze dei canoni stilistici, esegue operazioni di taglio e cucitura dei diversi prodotti tessili, fino all'assemblaggio e confezionamento del capo di abbigliamento.

Competenze: realizzare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, rilevare le caratteristiche del tessuto; realizzare di capi d'abbigliamento in taglia

Sbocchi occupazionali: sartorie artigianali e nelle aziende strutturate nel settore dell'abbigliamento e della moda.



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

*Pasticceria, Pasta
e Prodotti da Forno*



Profilo professionale: interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

Competenze: realizzazione e confezionamento di prodotti di pasticceria e panificazione (torte, paste artigianali, prodotti dolciari, prodotti da forno, pizza), e tecniche per realizzare gli impasti, preparare e confezionare i principali prodotti di pasticceria, utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, cottura e conservazione dei prodotti finali, realizzazione di decorazioni e creazioni artistiche di pasticceria.

Sbocchi occupazionali: piccole e medie aziende artigianali ed industriali, ristoranti, navi da crociera.



OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA

Servizi Turistici



Profilo Professionale: svolge attività di accoglienza e di informazione in diverse tipologie di strutture, come ad esempio alberghi, residence, villaggi turistici, campeggi e agriturismi. Gestisce, inoltre, la comunicazione con i clienti e si occupa di tutte le attività riguardanti la prenotazione, il check-in e il check-out.

Competenze: utilizzare tecniche di segreteria, accogliere il cliente/utente anche in lingua straniera effettuare procedure di prenotazione fornire informazioni utili ad orientare il cliente/visitatore all'interno dell'azienda.

Sbocchi occupazionali: strutture ricettive in generale, alberghi, bed and breakfast, agriturismi.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



Preparazione degli alimenti e Allestimento piatti e Allestimento sala e Somministrazione piatti

Profilo Professionale: interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità utilizzando metodologie di base, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione degli alimenti e dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semi-lavorati. Predisporre e cura gli spazi di lavoro verificando e facendo manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine.

Gli indirizzi sono:



Preparazione degli alimenti e Allestimento piatti

Competenze: scienze dell'alimentazione, laboratorio di cucina, principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi; preparazione di piatti; antipasti, primi e secondi piatti. Realizzazione di menù, operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.



Allestimento sala e Somministrazione piatti

Competenze: accogliere il cliente; registrare gli ordini; predisporre la mise en place e le operazioni di servizio di catering e banquetting; servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Sbocchi occupazionali: ristoranti, agriturismi, mense, alberghi, navi da crociera, villaggi turistici, trattorie, pizzerie, bar, caffetterie.

SEDI DEI CORSI E LABORATORI

- **BAGHERIA (PA)**
Via Capitano Luigi Giorgi n.3
- **BAGHERIA (PA)**
Via Palagonia n.98
- **BARCELLONA POZZO DI GOTTO (ME)**
via Caduti sul Lavoro n.41

SEGRETERIE

*Per ISCRIZIONI, ORIENTAMENTO e SUPPORTO ALLE FAMIGLIE
per registrazione e iscrizione ON-LINE MIUR*

📍 **Bagheria (PA) Via Capitano Luigi Giorgi n.3**

☎ 091 961900

📍 **Bagheria (PA) Via Palagonia n.98**

☎ 091 6155431

📍 **Santa Flavia (PA) Via San Marco n.105**

☎ 091 901956

🕒 *da lunedì a venerdì:* 09:00 /13:00 e 16:00 / 18:00

✉ csaurora@csaurora.it – pacf16900l.istruzione@csaurora.it

📍 **Barcellona P.G. (Me) Via Caduti Sul Lavoro 41**

☎ 090 9791700

🕒 *da lunedì a venerdì:* 09:00 /13:00 e 16:00 / 18:00

✉ sedebarccellona@csaurora.it – mecf03600b.istruzione@csaurora.it



CENTRO STUDI AURORA

ASSOCIAZIONE

Seguici

Centro Studi Aurora - Ente di formazione



www.csaurora.it