

# Istruzione e Formazione PROFESSIONALE IeFP



**AGROALIMENTARE**

**MANIFATTURA E ARTIGIANATO**

**MECCANICA, IMPIANTI E  
COSTRUZIONI**

**CULTURA, INFORMAZIONE E  
TECNOLOGIE INFORMATICHE**

**SERVIZI COMMERCIALI**

**TURISMO E SPORT**

**SERVIZI ALLA PERSONA**



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

In Lombardia i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) sono presenti sia presso le istituzioni formative (CFP), sia presso gli istituti scolastici. I contenuti ed i metodi di insegnamento-apprendimento dei percorsi triennali e di quarto anno regionali di IeFP possiedono un carattere meno teorico di quelli scolastici ed una forte aderenza agli aspetti lavorativi, senza, tuttavia, rinunciare ad una adeguata formazione culturale di base. Frequentando i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale si ha la possibilità di conseguire una Qualifica triennale ed un Diploma di Tecnico professionale di quarto anno (3+1). Lo studente che, provenendo dal sistema di IeFP volesse accedere all'università potrebbe farlo frequentando, dopo il quarto anno, un quinto anno finalizzato all'ammissione all'esame di Stato e realizzato d'intesa con un Istituto Professionale di Stato della Regione Lombardia. Sia le Qualifiche che i Diplomi professionali sono titolo valido, al pari di quelli scolastici, per l'assolvimento dell'Obbligo di istruzione e del Diritto Dovere di Istruzione e Formazione. Sono poi spendibili e riconoscibili su tutto il territorio nazionale, perché riferiti a standard comuni, concordati tra le Regioni e approvati con Accordi Stato Regioni o in Conferenza Unificata. Il loro riferimento ai livelli europei li rendono inoltre riconoscibili anche nell'ambito più vasto della Comunità Europea. Negli Istituti scolastici le ore sono quelle previste anche per i percorsi statali, pari ad un monte annuo di 1.056 e ad un minimo settimanale di 32. Nelle Istituzioni formative l'orario minimo annuale è invece di 990 ore. **Nei percorsi di IeFP regionali le programmazioni formative dovranno rispettare le seguenti percentuali orarie indicative, riferite alla durata complessiva dei percorsi:**

### PERCORSI TRIENNALI E DI QUARTO ANNO:

MACRO AREA	%
- competenza di base	35-45 %
- competenze tecnico-professionali	55-65 %

### PERCORSI V ANNO PER ACCESSO ALL'ESAME DI STATO:

MACRO AREA	%
- competenza di base	70-80 %
- competenze tecnico-professionali	30-20 %

MODALITA'		TRIENNALE %	QUADRIENNALE 4° ANNO %	CORSO ANNUALE PER AMMISSIONE ESAME DI STATO %
- Formazione d'aula e laboratorio*		50 - 85	50 - 80	90 - 100
- Formazione in contesto lavorativo**	in alternanza	15 - 50	20 - 50	0 - 10
	tirocinio	15 - 25	20 - 30	0 - 10

\*compresa la simulazione d'impresa

\*\* dal 15° anno di età

## Repertorio dell'offerta di Istruzione e Formazione Professionale di secondo ciclo

AREA PROFESSIONALE	SECONDO CICLO - DDIF	
	PERCORSI TRIENNALI	PERCORSO DI QUARTO ANNO/QUADRIENNALI
	QUALIFICA PROFESSIONALE	DIPLOMA PROFESSIONALE <sup>6</sup>
<b>1. AGRO- AGROALIMENTARE</b> › Agricoltura, silvicoltura e pesca › Produzioni alimentari	OPERATORE AGRICOLO Allevamento animali	TECNICO AGRICOLO
	OPERATORE AGRICOLO Coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole	
	OPERATORE AGRICOLO Silvicoltura e salvaguardia ambientale	
	OPERATORE DELLA TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE <i>Panificazione e pasticceria</i>	TECNICO DELLA TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE
	OPERATORE DELLA TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE <i>Lattiero casearia</i>	
	OPERATORE DELLA TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE <i>Lavorazioni delle carni</i>	
	OPERATORE DELLA TRAFORMAZIONE AGROALIMENTARE <i>Vitivinicoltura</i>	
	OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE	

<b>2. MANIFATTURA E ARTIGIANATO</b> › Chimica › Estrazione gas, petrolio, carbone, minerali e lavorazione pietre › Vetro, ceramica e metalli da costruzione › Legno e arredo › Carta e cartotecnica › TAC e sistema moda	OPERATORE DELLE PRODUZIONI CHIMICHE	TECNICO DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE
	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <i>Metalli</i>	
	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <i>Materiali Lapidari</i>	
	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <i>Decorazione degli oggetti</i>	
	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <i>Arredo tessile</i>	TECNICO DEL LEGNO
	OPERATORE DELLE LAVORAZIONI ARTISTICHE <i>Tessitura - orditura</i>	
	OPERATORE DEL LEGNO	
	OPERATORE DEL LEGNO <i>Disegno di arredo</i>	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO
	OPERATORE DEL LEGNO <i>Decorazione</i>	
	OPERATORE DEL LEGNO <i>Manutenzione di immobili</i>	
	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <i>Confezioni industriali</i>	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO
	OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO <i>Sartoria</i>	
	OPERATORE DELLE CALZATURE	

<b>3. MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI</b> › Meccanica; produzione e manutenzione di macchine, impiantistica › Edilizia › Servizi di public utilities	OPERATORE ELETTRICO	TECNICO ELETTRICO TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
	OPERATORE ELETTRICO <i>Impianti solari e fotovoltaici</i>	
	OPERATORE ELETTRICO <i>Impianti elettromeccanici</i>	TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	OPERATORE ELETTRONICO	TECNICO ELETTRONICO TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE  TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE <i>Riparazione di parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo</i>	TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE
	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE Riparazioni di carrozzeria	
	OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE <i>Manutenzione di aeromobili</i>	TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE Manutenzione di aeromobili
	OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI	TECNICO DI IMPIANTI TERMICI
	OPERATORE MECCANICO	TECNICO PER L'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
	OPERATORE MECCANICO <i>Meccanica tessile</i>	
	OPERATORE MECCANICO <i>Saldocarpenteria</i>	TECNICO PER LA CONDUZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI AUTOMATIZZATI
	OPERATORE MECCANICO <i>Produzione armiera</i>	
	OPERATORE EDILE	TECNICO EDILE
OPERATORE DEL MONTAGGIO E DELLA MANUTENZIONE DI IMBARCAZIONI DA DIPORTO		

<b>4. CULTURA, INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE</b> › Stampa ed editoria › Servizi di informatica › Servizi di telecomunicazione e poste › Servizi culturali e di spettacolo	OPERATORE GRAFICO Stampa e allestimento	TECNICO GRAFICO
	OPERATORE GRAFICO Multimedia	
	OPERATORE GRAFICO <i>Audio Video</i>	TECNICO GRAFICO <i>Audio Video</i>
<b>5. SERVIZI COMMERCIALI</b> › Servizi di distribuzione commerciale › Trasporti e logistica › Servizi finanziari e assicurativi › Area comune: servizi alle imprese	OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA	TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE <i>Disegno tecnico cad</i>	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE <i>Paghe e contributi</i>	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE <i>Informatica gestionale</i>	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA - INFORMATICA GESTIONALE
	OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI	TECNICO DEI SERVIZI D'IMPRESA - SERVIZI LOGISTICI
<b>6. TURISMO E SPORT</b> › Servizi turistici › Servizi attività ricreative e sportive	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE <i>Preparazione pasti</i>	TECNICO DI CUCINA
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE <i>Servizi di sala e bar</i>	TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA <i>Servizi del turismo</i>	TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA <i>Strutture ricettive</i>	TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

<b>7. SERVIZI ALLA PERSONA</b> › Servizi socio sanitari › Servizi di educazione e formazione › Servizi alla persona	OPERATORE DEL BENESSERE Acconciatura	TECNICO DELL'ACCONCIATURA
	OPERATORE DEL BENESSERE Estetica	TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

1 Costituisce riferimento classificatorio dei percorsi in rapporto alle aree professionali di cui all'Accordo di Conferenza Unificata del 27 luglio 2011.

2 Il possibile sviluppo di filiera, ovvero la condizione di accesso dal terzo al quarto anno, è indicato -nell'ambito delle aree professionali di riferimento- dagli specifici riquadri. Fanno eccezione -con i dovuti interventi di allineamento delle competenze o elementi di competenza degli OSA a cura delle Istituzioni che erogano i percorsi - i casi del Profilo "Operatore della trasformazione agroalimentare - Panificazione e pasticceria", con possibile sviluppo nel "Tecnico di cucina" oltre che nel "Tecnico della trasformazione agroalimentare" e del Profilo "Operatore delle lavorazioni artistiche - Arredo tessile", con possibile sviluppo nel "Tecnico dell'abbigliamento", oltre che nel "Tecnico delle lavorazioni artistiche".

3 A ogni denominazione e riquadro corrisponde un percorso attivabile.

4 Idem

5 Le denominazioni delle Qualifiche corrispondono a quelle delle Figure e dei Profili. Le Figure corrispondono allo standard nazionale. Il Profilo costituisce una declinazione territoriale della Figura. Le Figure possono essere articolate in Indirizzi, sempre di livello nazionale. In tal caso la denominazione della Qualifica si completa con quella della relativa articolazione di Indirizzo. L'articolazione territoriale di profilo, nelle denominazioni di Qualifica è evidenziata in corsivo.

6 Le denominazioni dei Diplomi seguono le stesse regole delle Qualifiche.



## OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

L'Operatore della trasformazione agroalimentare – Panificazione e pasticceria interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

### Conoscenze essenziali:

- » Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione e produzione panaria e dolciaria
- » Direttive e normative sulla qualità di settore
- » Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare della panificazione e pasticceria
- » Caratteristiche e criteri di qualità alimentare
- » Normativa di igiene alimentare
- » Materie prime e prodotti alimentari primari di panificazione e pasticceria da trasformare
- » Tecniche di controllo e di analisi
- » Fasi di lavorazione e tecnologie della trasformazione panaria e dolciaria
- » Normativa di igiene e produzione panaria e dolciaria
- » Strumenti, attrezzature, macchine e tipologie del confezionamento dei prodotti dolciari
- » Tecniche e tecnologie di conservazione dei prodotti dolciari
- » Tecniche di controllo e di analisi
- » Tecnologie e metodi di stoccaggio



## CHI LO FA

ISTITUTI SANTA PAOLA,  
Piazza dei Mille n. 16/D - Mantova  
Telefono: 0376 325617  
E mail: ispmn@tin.it  
Sito: www.istitutisantapaola.com

FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA,  
Viale Maifreni, 13 - Castiglione delle Stiviere  
Telefono: 0376 638463  
E mail: direzione@formazione-cdg.it  
Sito: www.fondazionecasadelgiovane.it

IAL LOMBARDIA,  
Via Garibaldi, 50 - Viadana  
Telefono: 0375 833668  
Fax: 0375 833669  
E mail: segreteria@ialviadana.org Sito: www.ialombardia.it

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI E SERVIZIO SALA BAR

L'**Operatore della ristorazione** interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Preparazione pasti** sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

### Conoscenze essenziali:

- » Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia;
- » Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza;
- » Tecniche di cottura classica

## CHI LO FA

FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,  
Via L. Gandolfo n. 13 - Mantova  
Telefono: 0376 432537  
E mail: cfpmantova@formazionemantova.it  
Sito: www.formazionemantova.it

ISTITUTI SANTA PAOLA,  
Piazza dei Mille n. 16/D - Mantova  
Telefono: 0376 325617  
E mail: ispmn@tin.it  
Sito: www.istitutisantapaola.com

FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA,  
Viale Maifreni, 13 - Castiglione delle Stiviere  
Telefono: 0376 638463  
E mail: info@formazione-cdg.it  
Sito: www.fondazionecasadelgiovane.it

IAL LOMBARDIA,  
Via Garibaldi, 50 - Viadana  
Telefono: 0375 833668  
Fax: 0375 833669  
E mail: sede.viadana@ialombardia.it  
Sito: www.ialombardia.it

ISTITUTO BOSCO-VINCI,  
Sede Bosco di Gazoldo D /Ippoliti: Via dell'Artigianato, 1  
Telefono: 0376 657168  
E mail: gazoldo@istitutosgbosco.it  
Sito: www.istitutosgbosco.it

FONDAZIONE SCUOLA DI ARTI E MESTIERI F. BERTAZZONI,  
Via F. Bertazzoni, 1 - Suzzara  
Telefono: 0376 531796  
E mail: cfp@cfpartiemestieri.it  
Sito: www.cfpartiemestieri.it

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Servizio Sala Bar** sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Nel dettaglio sarà in grado di stendere le comande e gli ordini in modo funzionale, presentare i prodotti al cliente, applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala, riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute, applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar, applicare tecniche di servizio al tavolo.

#### Conoscenze essenziali:

- » Struttura del reparto
- » Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- » Tecniche di comunicazione
- » Tecniche di servizio base ed avanzate
- » Tipologie di servizio banqueting
- » Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
- » Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
- » Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici
- » Tecniche di servizio al tavolo

## CHI LO FA

### FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA

Via L. Gandolfo n. 13 - Mantova

Telefono: 0376 432537

E mail: [cfpmantova@formazionemantova.it](mailto:cfpmantova@formazionemantova.it)

Sito: [www.formazionemantova.it](http://www.formazionemantova.it)

### IAL LOMBARDIA

Via Garibaldi, 50 - Viadana

Telefono: 0375 833668

E mail: [segreteria@ialviadana.org](mailto:segreteria@ialviadana.org)

Sito: [www.ialombardia.it](http://www.ialombardia.it)



## OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

L'**Operatore ai servizi di vendita** interviene, a livello esecutivo, nel processo della distribuzione commerciale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative all'organizzazione del punto vendita, alla cura del servizio di vendita e post vendita, con competenze nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari, nell'organizzazione di ambienti e degli spazi espositivi nella predisposizione di iniziative promozionali.

#### L'Operatore ai servizi di vendita acquisisce le seguenti competenze:

- » definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni e/o della documentazione di appoggio
- » approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso
- » monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- » curare il servizio vendita sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione
- » supportare le diverse fasi dell'acquisto, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente
- » fornire assistenza al cliente, collaborando all'evasione dei reclami.

## CHI LO FA

### FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,

Via Mantegna 48 - Castiglione delle Stiviere

Telefono: 0376 638547

E mail: [cfpcastiglione@formazionemantova.it](mailto:cfpcastiglione@formazionemantova.it)

Sito: [www.formazionemantova.it](http://www.formazionemantova.it)



## OPERATORE GRAFICO - MULTIMEDIA

L'**Operatore grafico**, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico, seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale. Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati; possiede, a seconda degli indirizzi, competenze per la gestione della stampa e dell'allestimento e competenze per la produzione multimediale.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Multimedia** sono funzionali all'operatività nell'ambito della realizzazione di prodotti multimediali.

Nel dettaglio sarà in grado di acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali.

### Conoscenze essenziali:

- » Tecniche base di ripresa video
- » Tecniche fotografiche digitali
- » Software per l'elaborazione di prodotti grafici multimediali
- » Tecniche di trattamento audio e video digitali
- » Software per l'elaborazione di prodotti grafici multimediali

## CHI LO FA

FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA,  
Via Maria Bellonci, 1 - Mantova  
Telefono: 0376 323914  
E mail: segmantova@enaip.lombardia.it  
Sito: www.enaip.lombardia.it



## OPERATORE ELETTRICO

L'**Operatore elettrico**, interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto.

### L'operatore acquisisce le competenze che gli permetteranno di:

- » definire e pianificare fasi/ successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico,
- » approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base del progetto, della tipologia di materiali da impiegare, del risultato atteso,
- » monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria,
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali,
- » effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali,
- » predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche,
- » effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con le specifiche progettuali,
- » effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino.

## CHI LO FA

### ISTITUTI SANTA PAOLA

Piazza dei Mille n. 16/D - Mantova

Telefono: 0376 325617

E-mail: ispmn@tin.it

Sito: www.istitutisantapaola.com

### ISTITUTO BOSCO-VINCI

Sede Vinci: Strada Spolverina, 11 - Mantova

Telefono: 0376 262014

E mail: info@istitutosgbosco.it

Sito: www.istitutosgbosco.gov.it

### FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA

Via Mantegna 48 - Castiglione delle Stiviere

Telefono: 0376 638547

E mail: cfpcastiglione@formazionemantova.it

Sito: www.formazionemantova.it

### FONDAZIONE SCUOLA DI ARTI E MESTIERI F. BERTAZZONI

Via F. Bertazzoni, 1 - Suzzara

Telefono: 0376 531796

E mail: cfp@cfpartiemestieri.it

Sito: www.cfpartiemestieri.it

### ISTITUTO VINCI-BOSCO

Sede Bosco: Via Roma - Viadana

Telefono: 0375 781144

E mail: info@istitutosgbosco.it

Sito: www.istitutosgbosco.gov.it



## OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA E ESTETICA

L'**Operatore del benessere**, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Acconciatura** sono funzionali all'operatività nel settore dell'acconciatura, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura di base.

### Conoscenze essenziali:

- » Principi fondamentali di tricologia
- » Strumenti e tecniche di taglio
- » Struttura anatomica del capello e della cute
- » Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli
- » Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti
- » Tipologie e tecniche di acconciatura

## CHI LO FA

### FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,

Via L. Gandolfo, 13 - Mantova

Telefono: 0376 432537

E mail: cfpmantova@formazionemantova.it

Sito: www.formazionemantova.it

### FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA,

Viale Maifreni, 13 - Castiglione delle Stiviere

Telefono: 0376 638463

E mail: direzione@formazione-cdg.it

Sito: www.fondazionecasadelgiovane.it

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Estetica** sono funzionali all'operatività nel settore estetico, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.

**Conoscenze essenziali:**

- » Elementi di anatomia
- » Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario
- » Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici
- » Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento
- » Terminologia tecnica dei processi di trattamento della pelle
- » Tipologie di trattamento purificante, estetico e dermocosmetici.

## CHI LO FA

**FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,**

Via L. Gandolfo, 13 - Mantova

Telefono: 0376 432537

E mail: [cfpmantova@formazionemantova.it](mailto:cfpmantova@formazionemantova.it)

Sito: [www.formazionemantova.it](http://www.formazionemantova.it)

**FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA,**

Viale Maifreni, 13 - Castiglione delle Stiviere

Telefono: 0376 638463

E mail: [direzione@formazione-cdg.it](mailto:direzione@formazione-cdg.it)

Sito: [www.fondazionecasadelgiovane.it](http://www.fondazionecasadelgiovane.it)

## OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI

L'**Operatore di impianti termo-idraulici** interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi.

**L'operatore acquisisce le competenze che gli permetteranno di:**

- » definire e pianificare fasi/successione di lavorazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, delle indicazioni di appoggio e del sistema di relazioni;
- » approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base delle operazioni da compiere, delle procedure previste, del risultato atteso,
- » monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria,
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali,
- » 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.

## CHI LO FA

**FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA,**

Via Maria Bellonci, 1 Mantova

Telefono: 0376 323914

E mail: [segmantova@enaip.lombardia.it](mailto:segmantova@enaip.lombardia.it)

Sito: [www.enaip.lombardia.it](http://www.enaip.lombardia.it)

## OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE RIPARAZIONI PARTI E SISTEMI MECCANICI ED ELETTROMECCANICI DEL VEICOLO

L'Operatore alla riparazione di veicoli a motore, interviene, a livello esecutivo, nel processo di riparazione di motoveicoli con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere seconda dell'indirizzo, attività relative alle riparazioni e manutenzioni dei sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo e alle lavorazioni di carrozzeria con competenze nella manutenzione di gruppi, dispositivi, organi e impianti nonché nelle lavorazioni di riquadratura e risagomatura di lamierati e di verniciatura delle superfici. Collabora nella fase di accettazione e in quella di controllo/collaudò di efficienza e funzionalità in fase di riconsegna del veicolo.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo **Riparazioni parti e sistemi meccanici e elettromeccanici del veicolo** sono funzionali all'esecuzione di interventi di manutenzione, revisione e riparazione di parti meccaniche, elettriche/elettroniche, organi, gruppi e di sistemi dell'autoveicolo.

### Conoscenze essenziali:

- » Caratteristiche principali degli oli
- » Dispositivi di comando e attuatori
- » Impianti di trasmissione e di frenata
- » Parti costitutive e funzionamento di impianti, organi, dispositivi, motori a differente sistema di iniezione, gruppi
- » Principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, rotante
- » Principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica
- » Sistemi di alimentazione, di accensione raffreddamento, carburazione e lubrificazione
- » Tecnologia dell'autovettura e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica.

## CHI LO FA

**FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,**  
Via Mantegna, 48 - Castiglione delle Stiviere  
Telefono: 0376 638547  
E mail: cfpcastiglione@formazionemantova.it  
Sito: www.formazionemantova.it

**ISTITUTO BOSCO-VINCI,**  
Sede Bosco: Via Roma - Viadana  
Telefono: 0375 781144  
E mail: info@istitutosgbosco.it  
Sito: www.istitutosgbosco.gov.it

**FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA**  
Via Maria Bellonci, 1 - Mantova  
Telefono: 0376 323914  
E mail: segmantova@enaip.lombardia.it  
Sito: www.enaip.lombardia.it

## OPERATORE MECCANICO

L'**Operatore Meccanico**, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione meccanica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alle lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici, al montaggio e all'adattamento in opera di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici, con competenze nell'approntamento e conduzione delle macchine e delle attrezzature, nel controllo e verifica di conformità delle lavorazioni assegnate, proprie della produzione meccanica.

### L'operatore acquisisce le competenze che gli permetteranno di:

- » definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni,
- » approntare 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,
- » monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria,
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali,
- » verificare la rispondenza delle fasi di lavoro, dei materiali e dei prodotti agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione,
- » eseguire la lavorazioni di pezzi e complessivi meccanici secondo le specifiche progettuali,
- » montare e assemblare prodotti meccanici secondo le specifiche progettuali.

## CHI LO FA

### ISTITUTO BOSCO-VINCI,

Sede Vinci: Strada Spolverina, 11 - Mantova

Telefono: 0376 262014

E mail: [info@istitutosgbosco.it](mailto:info@istitutosgbosco.it)

Sito: [www.istitutosgbosco.gov.it](http://www.istitutosgbosco.gov.it)

### ISTITUTO BOSCO-VINCI, Sede Bosco: Via Roma - Viadana

Telefono: 0375 781144

E mail: [info@istitutosgbosco.it](mailto:info@istitutosgbosco.it)

Sito: [www.istitutosgbosco.gov.it](http://www.istitutosgbosco.gov.it)

### FORMAZIONE MANTOVA FOR.MA,

Via Mantegna, 48 - Castiglione delle Stiviere

Telefono: 0376 638547

E mail: [cfpcastiglione@formazionemantova.it](mailto:cfpcastiglione@formazionemantova.it)

Sito: [www.formazionemantova.it](http://www.formazionemantova.it)

### FONDAZIONE SCUOLA DI ARTI E MESTIERI EBERTAZZONI,

Via F. Bertazzoni, 1 - Suzzara

Telefono: 0376 531796

E mail: [cfp@cfpartiemestieri.it](mailto:cfp@cfpartiemestieri.it)

Sito: [www.cfpaiemestieri.it](http://www.cfpaiemestieri.it)

## OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE

L'**Operatore ai Servizi di promozione e accoglienza** interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione servizi di promozione e accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "**Strutture ricettive**" sono funzionali all'operatività nell'ambito delle strutture ricettive di diversa tipologia: nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'erogazione dei servizi di prenotazione, check-in e check-out.

### Conoscenze essenziali:

- » Normativa in materia di tutela della privacy
- » Tecniche di comunicazione
- » Tecniche di prenotazione

## CHI LO FA

### FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA

Via Maria Bellonci, 1 - Mantova

Telefono: 0376 323914

E mail: [segmantova@enaip.lombardia.it](mailto:segmantova@enaip.lombardia.it)

Sito: [www.enaip.lombardia.it](http://www.enaip.lombardia.it)

## OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'**Operatore amministrativo-segretariale** interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro.

### L'operatore acquisisce le competenze che gli permetteranno di:

- » definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni,
- » approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso,
- » monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria,
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali,
- » collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile,
- » redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica,
- » redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili,
- » curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali.

L'operatore **amministrativo-segretariale - informatica gestionale** interviene, a livello esecutivo nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere sia attività relative alla gestione, e lavorazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro, sia attività informatiche a livello base nell'utilizzo di software gestionali, di configurazioni software/hardware, di periferiche e reti LAN.

## CHI LO FA

**ISTITUTI SANTA PAOLA,**  
Piazza dei Mille n. 16/D - Mantova  
Telefono: 0376 325617  
E mail: [ispmn@tin.it](mailto:ispmn@tin.it)  
Sito: [www.istitutisantapaola.com](http://www.istitutisantapaola.com)

**FONDAZIONE SCUOLA DI ARTI E MESTIERI EBERTAZZONI,**  
Via F. Bertazzoni, 1 - Suzzara  
Telefono: 0376 531796  
E mail: [cfp@cfpartiemestieri.it](mailto:cfp@cfpartiemestieri.it)  
Sito: [www.cfpartiemestieri.it](http://www.cfpartiemestieri.it)

**FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA,**  
Viale Maifreni, 13 - Castiglione delle Stiviere  
Telefono: 0376 638463  
E mail: [info@formazione-cdg.it](mailto:info@formazione-cdg.it)  
Sito: [www.fondazionecasadelgiovane.it](http://www.fondazionecasadelgiovane.it)



## OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO - SARTORIA

L'Operatore dell'abbigliamento-Sartoria interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione di capi di abbigliamento su misura con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto sartoriale e/o di riadattamento di abiti già esistenti.

**L'operatore acquisisce le competenze che gli permetteranno di:**

- » definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni,
- » approntare 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,
- » monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria,
- » predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali,
- » rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base proporzionati nei particolari esecutivi evidenziando linea, volume e forma,
- » rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni,
- » elaborare tagli base, partendo da unità di misura prestabilite,
- » realizzare di capi d'abbigliamento su misura per il cliente, nel rispetto delle fasi di lavorazione e in base al modello progettato,
- » effettuare l'accoglienza e il supporto tecnico, adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente.

## CHI LO FA

ISTITUTO SUPERIORE I. BONOMI P. MAZZOLARI

Via Amadei, 35 Mantova

Telefono: 0376 323498 - 327684

E mail: [mnrc01000l@istruzione.it](mailto:mnrc01000l@istruzione.it)

Sito: [www.isboma.gov.it](http://www.isboma.gov.it)

