

Articolazione oraria settimanale

(ore)	I	II	III	IV	V
Lingua Italiana	4	2	3	3	5
Lingua Inglese	2	2	2	3	3
Storia e Geografia	2	2	2	2	3
Economia e Diritto	1	1	2	2	3
IRC	1	1	1	1	1
Matematica	4	3	3	4	4
Scienze	1	1	1		
Matematica con Informatica	1	1	1		
Scienze Motorie	2	2	1	1	1
Area Professionale (*)	12	15	14	14	10
Stage (ore annuali)		315	346	288	
Totale ore annuali	990	990	990	990	990

(*) Per questa area, ogni settore di studi segue le materie di indirizzo, fra cui anche la seconda lingua (francese).



www.santachiaroodpf.it

YouTube [santachiaroodpf](https://www.youtube.com/santachiaroodpf)

Twitter [@santachiaroodpf](https://twitter.com/santachiaroodpf)

Facebook [santachiaracfp](https://www.facebook.com/santachiaracfp)

VOGHERA - via G. Scarabelli, 59
tel.0383/368700 - fax 0383/212762
e-mail: cfp.voghera@santachiaroodpf.it

STRADELLA - via A. Costa, 17/23
tel.0385/245663 - fax 0385/245093
e-mail: cfp.stradella@santachiaroodpf.it

VOGHERA - via Zanardi Bonfiglio, 23b
tel.0383/1995222 - fax 0383/212762 e-mail:
cfp.vogherazanardi@santachiaroodpf.it



Dopo la terza media...
al Santachiara a scuola di sapere,
saper fare, saper essere

CORSI 2016-2017



La nuova scuola per
conseguire qualifica e
diploma professionale
L. 53/2003
L.R. 19/2007
L.R. 30/2015

Dopo la terza media: la nuova scuola di istruzione e formazione professionale (leFP)

I corsi qui presentati offrono un percorso articolato come segue:

- dopo tre anni si consegue la **qualifica** professionale;
- al termine del quarto anno il **diploma** professionale
- **quinto anno** per l'accesso all'Esame di Stato e l'ammissione all'Università in collaborazione con gli istituti professionali del territorio.

Tutti i corsi permettono di assolvere l'obbligo di istruzione a 16 anni collocandosi nell'ordinamento della scuola superiore. L'opportunità dei crediti e di appositi laboratori di recupero permette il cambiamento del corso di studi senza che nulla di quanto si è appreso vada perduto.

La frequenza è gratuita grazie alla dote scuola di Regione Lombardia.

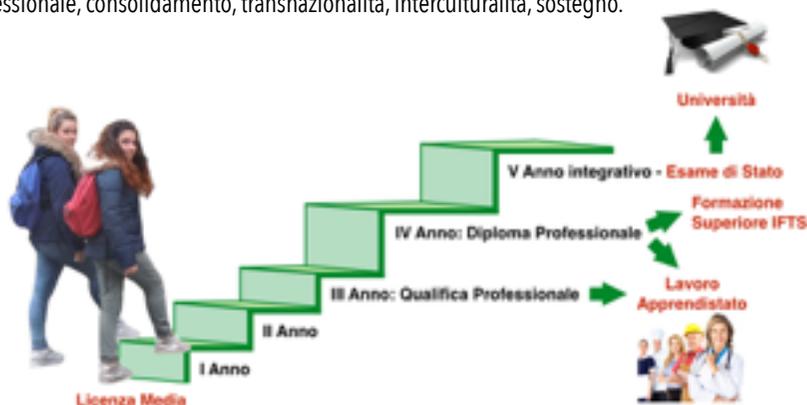


La metodologia didattica

La didattica nel nostro istituto è supportata da esperienze pratiche, role play, stage, interventi di esperti, sia di counselling orientativo che del settore professionale prescelto. Il criterio ispiratore è il successo formativo e professionale dell'allievo, realizzato anche attraverso la personalizzazione degli interventi didattici.

Mezzi per il conseguimento degli obiettivi formativi previsti sono:

- il **docente tutor** che accoglie i ragazzi e li segue nel loro cammino educativo;
- il **portfolio delle competenze** e il **libretto formativo** che documentano il percorso educativo e formativo degli alunni;
- lo **stage formativo**, esperienza di affiancamento al lavoro in azienda e parte integrante del curriculum che permette, al termine degli studi, di entrare più facilmente nel mondo del lavoro;
- all'occorrenza l'attivazione di **corsi di lingua italiana** per studenti non madrelingua;
- la **Learning Week**, settimana di approfondimento, orientamento, specializzazione professionale, consolidamento, transnazionalità, interculturalità, sostegno.



Alumni ed ex alunni si raccontano...



Simone, della IV Tecnico dei Servizi d'Impresa:

«Durante lo stage di terza, sono stato notato per la mia preparazione e quindi mi è stato proposto un contratto di apprendistato. Con questa formula posso studiare e avere uno stipendio».



Rafael, della IV Tecnico di Cucina:

«La cucina è sempre stata la mia passione e per questo sono approdato al Santachiara, che mi ha dato l'opportunità di conoscere l'azienda presso cui ora sono assunto».



Beata, diplomata Tecnico dei Servizi d'Impresa:

«La scuola mi ha dato competenze solidissime; grazie ad esse sono ora impiegata stabilmente in un ufficio».



Ergina, del settore Impresa ed ora iscritta all'Università:

«Al Santachiara ho imparato molto ed ora lavoro contemporaneamente presso due aziende e cerco di completare i miei studi in Giurisprudenza».

Gaetano, neo diplomato Tecnico dei Servizi di Sala-Bar:

«Questa scuola mi ha donato l'impostazione corretta per fare il barman; impegnandomi sono riuscito a farmi notare nei luoghi dove ho svolto lo stage, presso cui sono ora assunto».



Simone, diplomato Tecnico di Cucina:

«Ho scelto il Santachiara perché fin da piccolo avevo la passione per la cucina; mi sono formato per merito della competenza e della professionalità dei docenti e, grazie a quanto mi è stato insegnato, ho avuto l'opportunità di partecipare al programma di Sky "Hell's kitchen", selezionato tra 10000 candidati in tutta Italia».

Enis, anch'egli Cuoco:

«Ho scelto questa carriera per seguire le orme paterne; sono orgoglioso di aver intrapreso tale percorso, che grazie al mio impegno mi ha permesso di avere un lavoro fisso in giovane età».



Alumni ed ex alunni si raccontano...

I percorsi del nostro istituto rappresentano il lasciapassare per il mondo del lavoro. Già alcuni degli alunni che frequentano quest'anno i nostri corsi sono assunti presso aziende locali con formule di apprendistato, che permettono loro di studiare e contemporaneamente avere uno stipendio mensile. Ecco alcune interviste ad alunni ed ex alunni, che diplomati presso la nostra scuola hanno trovato in breve tempo un'occupazione inerente al loro percorso formativo. Le loro parole sono disponibili per intero sulla pagina **Facebook** e sul sito www.santachiaraodpf.it nella sezione News.

Serena, operatore estetico:

«Non mi è servito molto tempo al Santachiara per capire che smalti, creme e trucchi fossero la mia passione; dopo la qualifica, conseguita a punteggio massimo, ho perfezionato i miei studi presso il liceo scientifico-biologico dello stesso Istituto ed ora, da ormai tre anni, lavoro in un centro estetico».



Sara, operatore commerciale ed ora studentessa di Veterinaria:

«Dopo aver ottenuto la qualifica presso il CFP di Voghera, ho deciso di proseguire gli studi al liceo scientifico-biologico dello stesso Istituto. Le competenze acquisite mi hanno permesso di superare il test d'ingresso a Veterinaria, che ora frequento».



Vanessa, diplomata nel settore estetico:

«Conseguito il diploma professionale nel giugno 2015 con una votazione di 100 e lode, mi preparo a partecipare a una settimana di studio nel mio settore, finanziata dalla Regione Lombardia come premio per il risultato ottenuto, presso la IMG Academy di Bradenton in Florida».



Daiana, diplomata Tecnico della Gestione Aziendale:

«Ottenuto il diploma professionale, grazie all'esperienza acquisita nei vari stage e con l'aiuto della scuola, ho trovato lavoro presso un prestigioso negozio vogherese».



Alice, diplomata Tecnico Commerciale:

«Dopo il diploma di maturità nel settore commerciale, ho trovato subito lavoro in un supermercato leader della grande distribuzione e ricopro il ruolo di picker per la spesa online».



Sede di Stradella - Via Costa

Operatore della ristorazione Preparazione pasti

Quarto anno: Tecnico di cucina

L'Operatore della ristorazione - Addetto alla preparazione pasti è in grado di realizzare e conservare piatti e menu, prodotti da forno e di pasticceria nel rispetto delle normative igieniche dell'HACCP e di sicurezza. Consegue una professionalità in linea con le richieste del mercato del lavoro sia nazionale che internazionale.



Operatore della ristorazione Servizi di sala bar

Quarto anno: Tecnico dei servizi di sala e bar

L'Operatore della ristorazione - Addetto sala bar esegue il servizio di distribuzione dei cibi e delle bevande in sala e bar; gestisce l'accoglienza e il servizio al cliente; esegue le fasi di riassetto, pulizia dei locali e della strumentazione di lavoro. La figura professionale prevede diversi sbocchi lavorativi presso bar, alberghi e ristoranti.



Operatore Amministrativo Segretariale

Quarto anno: Tecnico dei servizi d'impresa

L'Operatore Amministrativo Segretariale consegue un'adeguata professionalità nell'ambito dei lavori d'ufficio con l'utilizzo delle tecniche più avanzate. È una figura professionale che prevede diversi sbocchi lavorativi: addetto al front office, addetto alla contabilità, addetto alla gestione del personale, addetto ai servizi assicurativi.



Sede di Voghera - Via Scarabelli

NEW

Operatore elettronico

Quarto anno: Tecnico Elettronico



L'Operatore elettronico svolge attività relative all'installazione e manutenzione di sistemi elettronici e alle reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi; si occupa della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche; provvede alla manutenzione degli impianti.

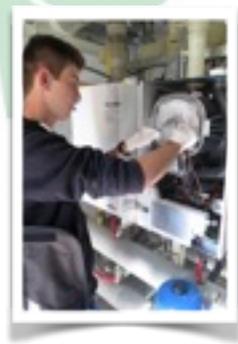


NEW

Operatore degli impianti termoidraulici

Quarto anno: Tecnico degli impianti termoidraulici

L'Operatore di impianti termo-idraulici interviene nel processo di impiantistica termo-idraulica. Svolge 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.



Sede di Voghera - via Zanardi

Operatore del benessere Acconciatura

Quarto anno: Tecnico dei trattamenti estetici
Abilitante professione Acconciatore

L'Acconciatore maschile e femminile è un professionista qualificato in grado di eseguire in autonomia le specifiche attività di cura e trattamento dei capelli. In particolare, esegue il lavaggio dei capelli, il taglio, la messa in piega, la permanente, la stiratura e la colorazione o decolorazione.



Operatore del benessere Trattamenti estetici

Quarto anno: Tecnico dei trattamenti estetici
Abilitante professione Estetista

L'Estetista esegue in autonomia le specifiche attività di cura del corpo e del viso. E' un professionista capace di eseguire manicure, pedicure, epilazione e depilazione, massaggi e applicazione di prodotti per l'eliminazione di inestetismi.



Operatore ai Servizi di Vendita

Quarto anno: Tecnico commerciale e delle vendite

L'Operatore ai servizi di vendita svolge un'attività specifica di assistenza al cliente nell'esecuzione della vendita e promuove il prodotto. Opera nella grande e piccola distribuzione nelle diverse fasi del processo di vendita. È una figura professionale che prevede diversi sbocchi: addetto ai reparti, cassiere, magazziniere, commesso, addetto commerciale, venditore, rappresentante.

