

# Azienda Speciale di Formazione **SCUOLA PAOLO BORSA**



# OFFERTA FORMATIVA

# Azienda Speciale di Formazione Scuola Paolo Borsa

L'offerta formativa



Le nostre proposte formative nascono da anni di esperienza sul territorio. Hanno al centro il benessere del ragazzo e la collaborazione con la famiglia, al fine di favorire il successo formativo e un positivo inserimento nella vita sociale e lavorativa.

## I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- Metodologie didattiche inclusive e attive
- Partecipazione attiva ad iniziative pubbliche del territorio monzese
- Collaborazione con numerose aziende (stage, visite, lezioni/testimonianze)

La frequenza gratuita dei corsi è sostenuta con il contributo dote di Regione Lombardia co-finanziata con il Fondo Sociale Europeo.

### PERCORSI TRIENNALI

#### Operatore della ristorazione

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

#### Operatore della ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

#### Operatore agricolo

Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

#### Operatore informatico

#### Percorso di intervento personalizzato

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Dopo la qualifica conseguita è possibile frequentare il quarto anno per il conseguimento del Diploma Professionale di 4° livello Europeo.

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

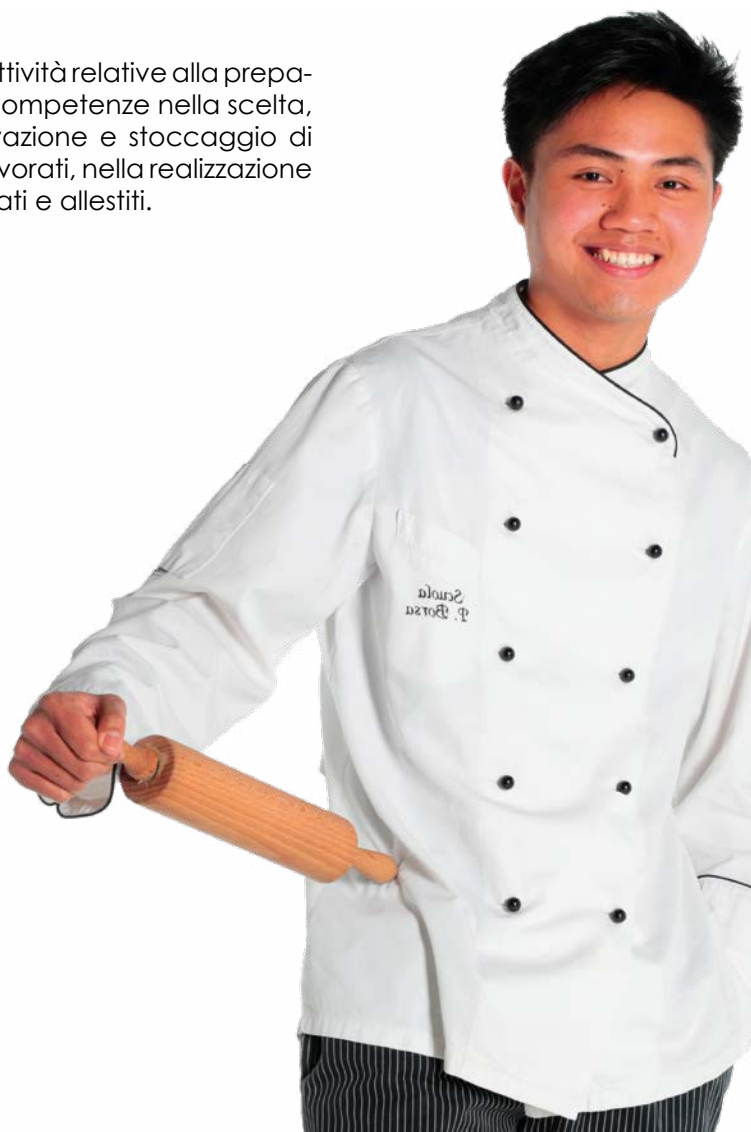
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

---

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.

È in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

Scansiona il  
**QR CODE**  
per info:



## **COMPETENZE DI BASE**

Lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

Laboratorio di cucina, teoria di cucina, igiene, sicurezza, scienze dell'alimentazione, normative e procedure di settore.

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Ristoranti, self-service, mense scolastiche, centri di cottura, fast-food, supermercati.

## **STAGE**

In aziende del settore a partire dal 2° anno.

## **ATTESTATI HACCP E SICUREZZA**

A tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Allestimento sala  
e somministrazione piatti e bevande

---

L'Operatore della Ristorazione addetto ai servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate all'interno di un team di lavoro.

È in grado di svolgere attività relative alla somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, effettua la preparazione giornaliera della sala e del bar, cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, intrattenimento, ordine degli ambienti, servizio al tavolo e al banco.

Scansiona il  
**QR CODE**  
per info:





## **COMPETENZE DI BASE**

Lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

Laboratorio professionale, tecniche di comunicazione, igiene, sicurezza, scienze dell'alimentazione, enologia, normative e procedure di settore.

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Ristoranti, alberghi, bar, locali di intrattenimento, strutture turistiche.

## **STAGE**

In aziende del settore a partire dal 2° anno.

## **ATTESTATI HACCP E SICUREZZA**

A tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.

# OPERATORE AGRICOLA

Coltivazione di piante erbacee, orticole  
e legnose in pieno campo e in serra

---

L'Operatore Agricolo opera nei cicli produttivi delle piccole, medie, grandi aziende agricole in qualità di dipendente o collaboratore.

Provvede alle operazioni tecnico professionali ordinarie di tutto il ciclo vegetativo e produttivo delle erbacee, arboree e arbustive coltivate, utilizzando attrezzi, strumenti, macchine ed impianti dedicati.



Scansiona il  
**QR CODE**  
per info:





## **COMPETENZE DI BASE**

Lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

Tecniche di coltivazione, agronomia, botanica, parassitologia, laboratorio agricolo, organizzazione del lavoro, teoria delle coltivazioni, meccanica agraria, riconoscimento e sicurezza.

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Aziende floro-vivaistiche, aziende agricole, garden, fioristi, giardinieri.

## **STAGE**

In aziende del settore a partire dal 2° anno.

## **ATTESTATO SICUREZZA**

A tutti gli allievi frequentanti viene rilasciata la certificazione relativa alla SICUREZZA.

# OPERATORE INFORMATICO

---

L'Operatore Informatico interviene nel processo di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici, con autonomia e responsabilità limitate.

E' in grado di svolgere attività con competenze relative al supporto operativo ai sistemi e alle reti e 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, della manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, dell'elaborazione, manutenzione e trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

Scansiona il  
**QR CODE**  
per info:



## **COMPETENZE DI BASE**

Lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

Linguaggi di programmazione, tecnologia informatica e sistemi operativi (teoria), laboratorio hardware, laboratori reti e sistemi, data base management, sicurezza.

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Aziende che operano nel settore dell'installazione, assistenza e manutenzione di reti e sistemi informatici e nella gestione di archivi digitali.

Aziende e negozi che si occupano della vendita e commercializzazione ICT.

Lavoratore autonomo/consulente.

## **STAGE**

In aziende del settore a partire dal 2° anno.

## **ATTESTATO SICUREZZA**

A tutti gli allievi frequentanti viene rilasciata la certificazione relativa alla SICUREZZA.

# PERCORSI DI INTERVENTO PERSONALIZZATO

## Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

---

Il Percorso di Intervento Personalizzato è un progetto individualizzato volto a sostenere la formazione degli allievi con certificazione di disabilità.

Le caratteristiche di ogni allievo guideranno il percorso attraverso la valutazione e l'intervento nelle seguenti aree: autonomia personale e sociale, cognitiva, relazionale, emotiva, abilità pratico-lavorative.



Scansiona il  
**QR CODE**  
per info:



## **COMPETENZE DI BASE**

Lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

## **COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI**

Laboratorio di cucina, teoria di cucina, igiene, sicurezza, scienze dell'alimentazione, normative e procedure di settore.

## **OBIETTIVI DEL PERCORSO**

Stimolare la crescita personale dei ragazzi al fine di acquisire abilità utili all'autonomia individuale, valorizzare e consolidare le risorse personali, sviluppare in ambito lavorativo l'acquisizione di abilità e procedure semplici utilizzabili in ambito occupazionale, costruire un progetto professionale aderente alla persona.

## **STAGE**

È previsto uno stage a partire dal 2° anno presso aziende di settore e cooperative di servizi.

## **ATTESTATI HACCP E SICUREZZA**

A tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.

# QUARTO ANNO

Corso di formazione annuale diurno

---

Rivolto a ragazzi in possesso di qualifica professionale, residenti in Regione Lombardia che al momento dell'iscrizione non abbiano compiuto il ventunesimo anno di età, per il conseguimento del diploma professionale di Tecnico.







Scopri di più su  
**SCUOLA  
PAOLO BORSA**  
[www.scuola-borsa.it](http://www.scuola-borsa.it)





COMUNE DI  
**MONZA**

# Azienda Speciale di Formazione **SCUOLA PAOLO BORSA**

**Via Borsa 43/45 - 20900 Monza**

**Tel.:** 039/2315148 - 039/2301556 - **Fax:** 039/2304399  
orientamento@scuola-borsa.it - www.scuola-borsa.it

Si riceve su appuntamento inviando un'e-mail  
a **info@scuola-borsa.it**

La segreteria didattica è disponibile telefonicamente da lunedì  
a venerdì dalle 9.00 alle 14.00 ai numeri: 039/2315148 - 3316800941

La scuola è facilmente raggiungibile dalla stazione F.S.,  
vicina a diverse linee di autobus urbane ed interurbane.