

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA

Costruisci il tuo futuro con un'esperienza interessante



3

PERCORSI

PONTE DI LEGNO



**CENTRO FORMATIVO PROVINCIALE
GIUSEPPE ZANARDELLI**

Azienda Speciale della Provincia di Brescia



PONTE DI LEGNO

C.F.P. G. ZANARDELLI



TEL. 0364 91390



pontedilegno@cfpzanardelli.it



Via Fratelli Calvi 42
25056 - Ponte di Legno

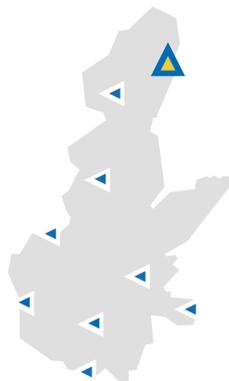
PERCORSI

PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALE RICONOSCIUTI A LIVELLO NAZIONALE ED EUROPEO

- pag. 04 ▶ Operatore della Ristorazione: Preparazione Pasti
- 05 ▶ Operatore della Ristorazione: Servizi di Sala e Bar
- 06 ▶ Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del Tempo Libero (quadriennale)

QUARTO ANNO CON DIPLOMA TECNICO

- 04 ▶ Tecnico di Cucina
- 05 ▶ Tecnico dei Servizi di Sala e Bar



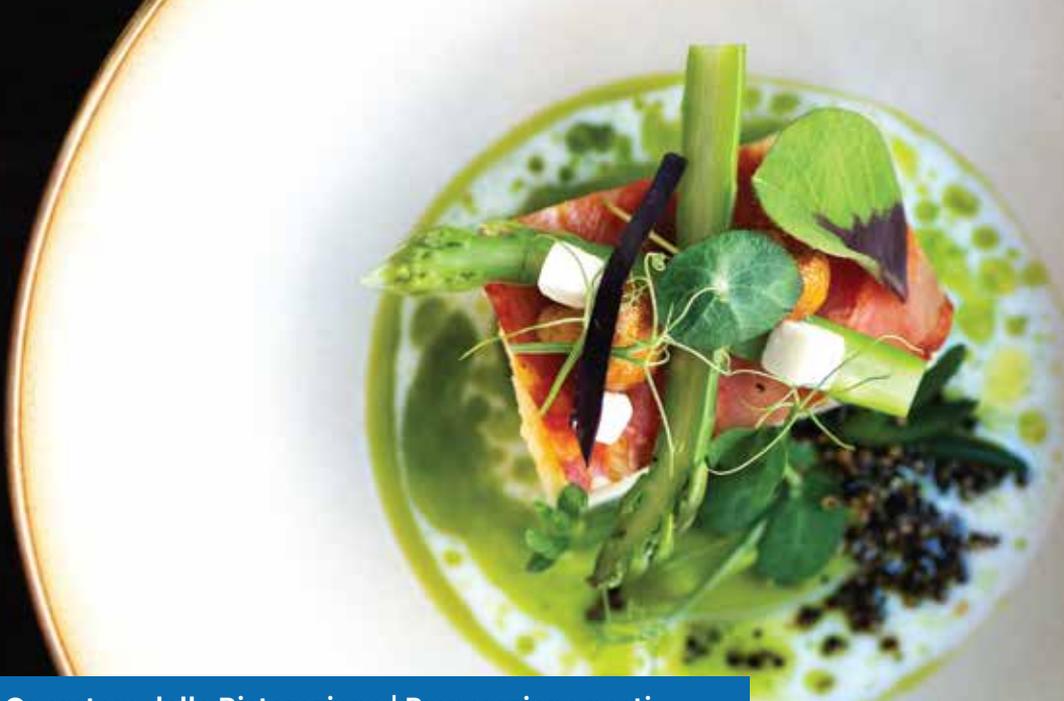
Nel corso del terzo e quarto anno possibilità di effettuare l'esperienza di stage all'estero. Tutti i percorsi possono essere effettuati anche tramite il contratto di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale (art.43 Dlgs 81/2015)



3

PERCORSI FORMATIVI PROFESSIONALI DOPO LA TERZA MEDIA





Operatore della Ristorazione | Preparazione pasti

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea.

CHE COSA FA

Realizza la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, prodotti panari e dolci in base alle ricette regionali, nazionali ed internazionali, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

SBocchi PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi e ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, in mense del settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pasticci e gastronomie.

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

AREE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
COMPETENZE BASE	499	389	340	394/370/350
TECNICO-PROFESSIONALI	491	321	290	300/300/240
STAGE	0		640	296/320/400
TOTALE ORE	990	990	990	990

COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Laboratorio cucina, Merceologia igiene e dietologia/Scienze dell'alimentazione, 2° lingua straniera, Marketing e gestione d'impresa, Inglese professionale, Tecnica turistica alberghiera.

SBocchi FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **TECNICO DI CUCINA** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE.

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.



Operatore della Ristorazione | Servizi di sala e bar

TITOLO ACQUISITO

Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale di III livello EQF, rilasciata da Regione Lombardia, valida su tutto il territorio nazionale e Unione Europea.

CHE COSA FA

Si occupa della preparazione giornaliera della sala, dei tavoli di servizio e del bar. Gestisce il servizio alla clientela, somministra bevande, gelati, snack e realizza prodotti di caffetteria e bevande miscelate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimento in alberghi, ristoranti, bar di varie categorie, in Italia e all'estero. Può essere impiegato come cameriere in strutture di tipo fieristico, in aziende di catering per cerimonie e eventi.

DURATA

TRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

AREE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
COMPETENZE BASE	499	389	340	394/370/350
TECNICO-PROFESSIONALI	491	321	290	300/300/240
STAGE	0		640	296/320/400
TOTALE ORE	990	990	990	990

COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Laboratorio sala e bar, Merceologia igiene e dietologia/Scienze dell'alimentazione, 2° lingua straniera, Marketing e gestione d'impresa, Inglese professionale, Tecnica turistica alberghiera.

SBOCCHI FORMATIVI

1. Possibilità di accedere al quarto anno nel percorso di **TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR** (Annuale, 990 ore). Titolo acquisito: Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e UE.

2. A conclusione del 4° anno, possibilità di prosecuzione nel 5° anno presso Istituti Professionali al fine di ottenere il diploma di maturità.



Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del Tempo Libero

TITOLO ACQUISITO

Diploma Professionale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale di IV livello EQF, rilasciato da Regione Lombardia, valido su tutto il territorio nazionale e Unione Europea.

CHE COSA FA

Esercita il presidio del processo di animazione, individuando le risorse, l'organizzazione operativa, con assunzione di responsabilità relative alle attività svolte da altri. Eroga servizi di promozione e accoglienza del turista, progetta i pacchetti turistici, organizza il materiale informativo e organizza/gestisce le attività sportive.

SBocchi PROFESSIONALI

Professioni tecniche, animatori turistici e assimilati, istruttori di discipline sportive non agonistiche, allenatori e tecnici di discipline sportive agonistiche.

DURATA

QUADRIENNALE, 990 ORE ANNUE
Dal lunedì al venerdì.

AREE	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno
COMPETENZE BASE	487	360	360	335
TECNICO-PROFESSIONALI	503	310	310	335
STAGE	0	640		320
TOTALE ORE	990	990	990	990

COMPETENZE DI BASE

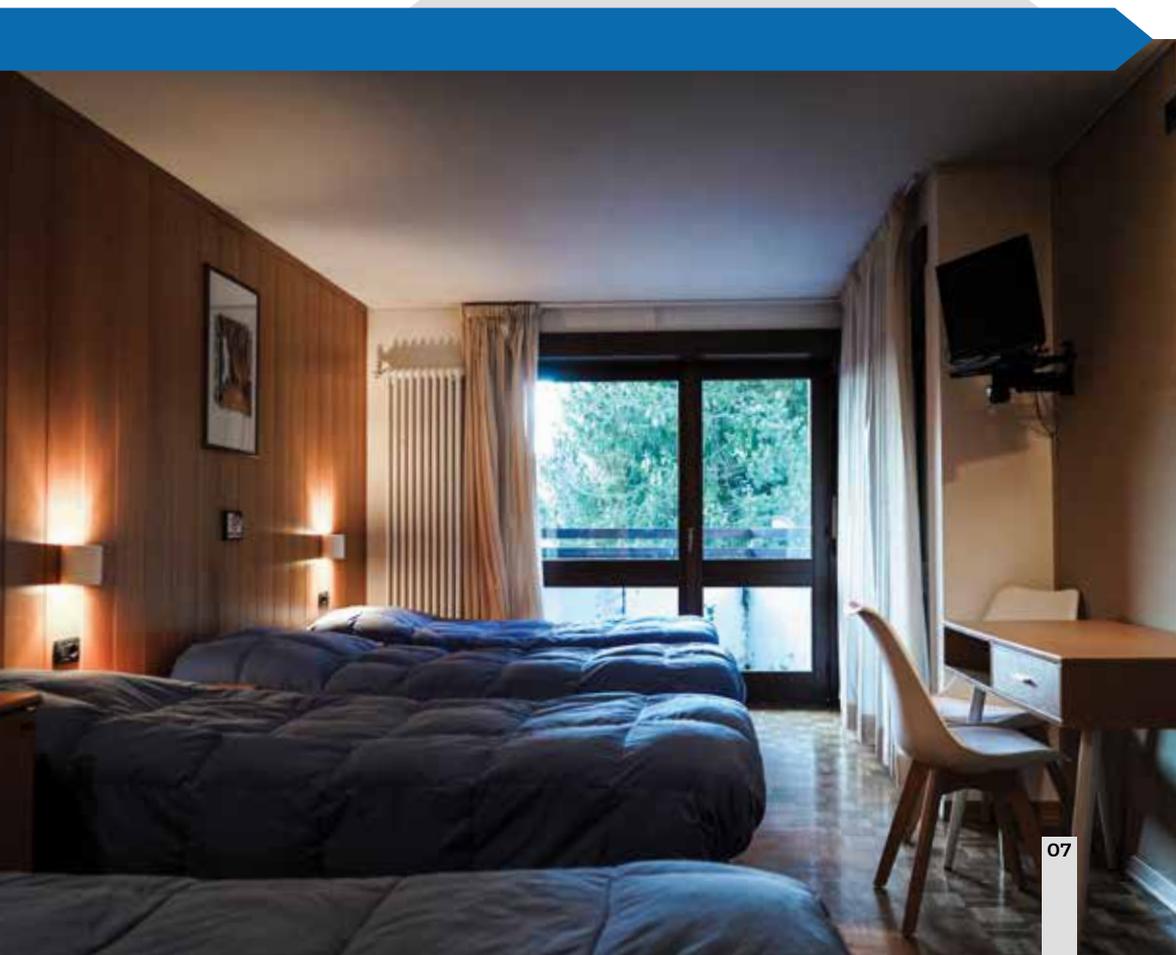
Lingua italiana, Lingua inglese, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica, IRC, Attività motorie, Personalizzazione.

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

Sicurezza/Ambiente/Qualità, Conoscenza ambiente, Inglese turistico, Comunicazione e relazione, Tecnica turistica e amministrativa, Geografia turistica, Marketing, Legislazione turistico sportiva, Psicologia e comunicazione, Scienza e tecnica dell'attività sportiva, Laboratorio di animazione.



IL NOSTRO CONVITTO PER GLI STUDENTI





Il Convitto dello Zanardelli di Ponte di Legno offre ospitalità a ragazzi e adolescenti che frequentano i percorsi formativi professionali proposti dopo la terza media dalla struttura del CFP Zanardelli e risiedono lontano dalle sedi scolastiche. E' la stessa struttura dove risiedono le aule scolastiche nel cuore del centro di Ponte di Legno.

Il Convitto mette a disposizione degli studenti:

- ▶ Stanze doppie, triple e quaduple dotate di servizi in camera;
- ▶ Ambienti studio;
- ▶ Spazio relax TV - gioco con Play Station;
- ▶ Palestra della struttura;
- ▶ Pareti artificiali di arrampicata.

PROGETTO EDUCATIVO

Il Convitto dello Zanardelli ha una sua fisionomia ed uno scopo determinato. Esso vuole promuovere la maturazione globale del ragazzo, contribuendo a fare di lui un "uomo" completo sia dal punto di vista umano che culturale. In maniera schematica e riassuntiva così si possono chiarire gli scopi che il convitto si propone nei confronti dei ragazzi (tenendo sempre presente la loro fase di sviluppo):

- 1 - Crescita umana.** Per una graduale maturazione alla libertà, all'assunzione delle proprie responsabilità personali e sociali (nella sensibilità, nella disponibilità, nel rispetto, nella partecipazione corresponsabile e nella progettualità); formazione del carattere (onestà, lealtà, senso del dovere, laboriosità, tenacia, coraggio); maturazione dei rapporti familiari, affettivi, sociali, nel riferimento ad una concezione fondata sulla libertà e sulla collaborazione.
- 2 - Crescita nella Scienza.** Per un arricchimento del ragazzo che diventi un'adeguata preparazione culturale e professionale. Fondamentale diventa la frequenza regolare alle lezioni scolastiche e l'impegno costante nelle ore di studio pomeridiane.
- 3 - Obiettivi Educativi.** Ai Convittori è richiesto di improntare le loro relazioni con il Direttore ed il coordinatore, con il personale e con i compagni al rispetto e alla distinzione dei modi e alla fedeltà agli impegni liberamente assunti. Il Convittore accetta con responsabilità e cordiale spontaneità di dare il proprio contributo alla vita del Convitto nelle varie iniziative proposte.

GIORNATA IN CONVITTO

- ▶ Dalle ore 6.45 alle ore 8.30: COLAZIONE;
- ▶ Dalle 8 alle ore 13 lezioni;
- ▶ Dalle ore 13.00 alle ore 13.30 ca: PRANZO
- ▶ Nel pomeriggio: studio attività sportiva;
- ▶ Ore 19.30: CENA.

Il Convitto offre possibilità di uscire per un massimo di 2 ore giornaliere in autonomia. Inoltre sono organizzate uscite specifiche, accompagnati dagli educatori del convitto, quali visione di film, attività ludico ricreative, sportive e tematiche inerenti la professione.



PROGETTI CON LE AZIENDE E IL TERRITORIO





PINTI INOX

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con i percorsi di Cucina e di Sala è Training Center per lo sviluppo e il programma di testing dei prodotti di cottura e posateria sviluppando durante le ore di didattica competenze approfondite sugli strumenti specifici.

AZIENDA

Pinti Inox è un'azienda leader nella produzione di casalinghi in acciaio inossidabile, oltre al canale tradizionale del commercio rivolto ai grossisti, la Pinti Inox S.p.A. si è specializzata in settori diversi quali l'alberghiero, il promozionale e la G.D.O. (Grande Distribuzione Organizzata).

Grazie ad una struttura produttiva altamente flessibile, rappresenta una delle poche aziende in Italia in cui coesistono la produzione di posateria, coltelleria, pentolame e vasellame per un fatturato annuo complessivo di oltre 30 milioni di euro.

Produce giornalmente oltre 120.000 posate, 15.000 coltelli, 5.000 tra pentole e vasellame commercializzati con i marchi Pintinox e Pinti 1929 in oltre 50 Paesi nel Mondo.

L'ampio catalogo permette di fornire soluzioni a 360° per la tavola e la cucina.

La sua collocazione geografica nel distretto di Lumezzane le garantisce la collaborazione dei migliori professionisti nella lavorazione dei casalinghi.

Seguendo le moderne esigenze della clientela, gli sforzi di Pinti Inox sono protesi al raggiungimento della massima qualità senza trascurare il fattore prezzo. Per questo l'azienda ha conseguito la certificazione ISO 9001 che oltre a garantire precisi standard qualitativi nella produzione, ne attesta anche il rispetto nella progettazione.



AGUST

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con il percorso di Sala è Agust Coffee Academy come luogo di formazione per conoscere e approfondire nei programmi delle classi, le tecniche e la cultura del caffè.

AZIENDA

Agust Coffee Academy è il luogo in cui conoscere e approfondire le tecniche e la cultura del caffè, guidati da formatori professionisti.

Agust crede fortemente nella formazione. Il barista è il trasformatore finale del prodotto e pertanto il suo ruolo è cruciale per salvaguardare e, se possibile, esaltare il lavoro fatto dal coltivatore prima e dalla nostra torrefazione poi. Per queste ragioni abbiamo deciso di creare la nostra Accademia di formazione, proponendo corsi e workshop qualificanti e affidandoci a formatori di alto livello.



LOVERA
FRANCIACORTA



LOVERA FRANCIACORTA

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con i percorsi di Cucina e di Sala è Accademia per la promozione della cultura e tipicità del Franciacorta.

AZIENDA

Ogni vino Lovera racconta attraverso le sue sfumature la Storia della propria Terra. Ogni annata risente di una combinazione unica di fattori dettati dal particolare microclima del territorio, cinto da dolci colline sull'estremità occidentale del lago d'Iseo.

La Franciacorta è una terra dalla grande tradizione, la cui storia permea i prodotti che nascono dal suo fertile suolo. Le nostre cantine, i vigneti e la tecnologia che accompagna e completa il Metodo Classico permettono di materializzare la magia di questa Terra unica, dando forma all'eccellenza Lovera. Dalla Cantina Lovera nascono prodotti votati alla purezza. Ognuno di essi è un tassello di un racconto, un percorso di profumi e sapori dettati dalla lavorazione improntata al più rigido Metodo Classico. Una sapiente combinazione di lavorazioni e di antiche tradizioni, attualizzate da un sapiente uso della più moderna tecnologia.

Ogni prodotto diventa incarnazione della Storia di questa terra favolosa, frutto di tutte le piccole scelte che negli anni hanno reso l'unicità di Lovera quella che è oggi.



cattabriga

CATTABRIGA

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con i percorsi di Cucina e di Sala è Accademia "Gelateneo" per la formazione nel mondo professionale del gelato.

AZIENDA

Nel 1927 un geniale costruttore italiano, Otello Cattabriga, ideò un sistema meccanico per la lavorazione del gelato artigianale, riproducendo il sistema di "stacca e spalma" proprio della lavorazione manuale. Da allora CATTABRIGA è sinonimo di avanzamento tecnologico incessante, che determina nuovi standard nell'alta gelateria.

Dalla storica "Effe", la prima macchina verticale ad estrazione manuale, l'azienda ha apportato innovazioni fondamentali per il progresso della gelateria artigianale fino alla presentazione di Multifreeze PRO, la macchina che soddisfa le necessità dei gelatieri più esigenti.

ICETEAM 1927, di cui CATTABRIGA è pietra angolare, ha sviluppato l'eccellenza di questa tradizione, mantenendo il marchio come top di gamma in una proposta divenuta più ampia e completa.



CAST ALIMENTI

PARTNERSHIP

Progetto di formazione ambito Food e Sala nella scuola di Ponte di Legno. Programma studentesco di scambio Internazionale con interventi mirati di docenti Cast.

AZIENDA

CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione e aggiornamento nato a Brescia nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

CAST Alimenti è inoltre palestra d'allenamento per tutte le squadre che partecipano alle competizioni internazionali nei mestieri del gusto.



TIEFFE CHEMICAL SOLVING

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con il percorso di Cucina e di Sala è Training e Testing Center per i prodotti chimici di manutenzione e pulizia di attrezzature e ambienti professionali.

AZIENDA

E' un brand italiano con 60 anni di esperienza specializzata nella produzione di detersivi e prodotti chimici professionali per l'igiene e la pulizia, per la manutenzione di cucine professionali, veicoli, HO.RE.CA, lavaggi auto ed edilizia.

La continua ricerca nell'innovazione di prodotti chimici professionali fa di TIEFFE chemical solving un forte partner per professionisti e tutti coloro che necessitano detersivi affidabili.

**es SYSTEM K
ITALIA**



ES SYSTEM

PARTNERSHIP

La scuola di Ponte di Legno con il percorso di Cucina e di Sala è Testing Center per le attrezzature di conservazione ed erogazione della pasticceria e gelateria.

AZIENDA

Un'azienda giovane con spirito intraprendente, nata dalla passione per il design e l'esperienza nel settore della refrigerazione professionale per gli alimenti.

Lenari Italia srl è la nuova sfida italiana della multinazionale Es System K, produttrice della tecnologia del freddo. Lenari vuole offrire al Cliente un unico interlocutore nella realizzazione del proprio spazio commerciale in grado di soddisfare tutte le esigenze che vanno dalla produzione del tecnologico, allo stile di arredo e all'illuminotecnica attraverso la propria azienda del Gruppo LAKO.

 **ANGELO PO****ANGELO PO****ANGELO PO****PARTNERSHIP**

La scuola di Ponte di Legno con il percorso di Cucina e di Sala è Accademia di formazione per le attrezzature di cottura e utilizzo nella cucina professionale.

AZIENDA

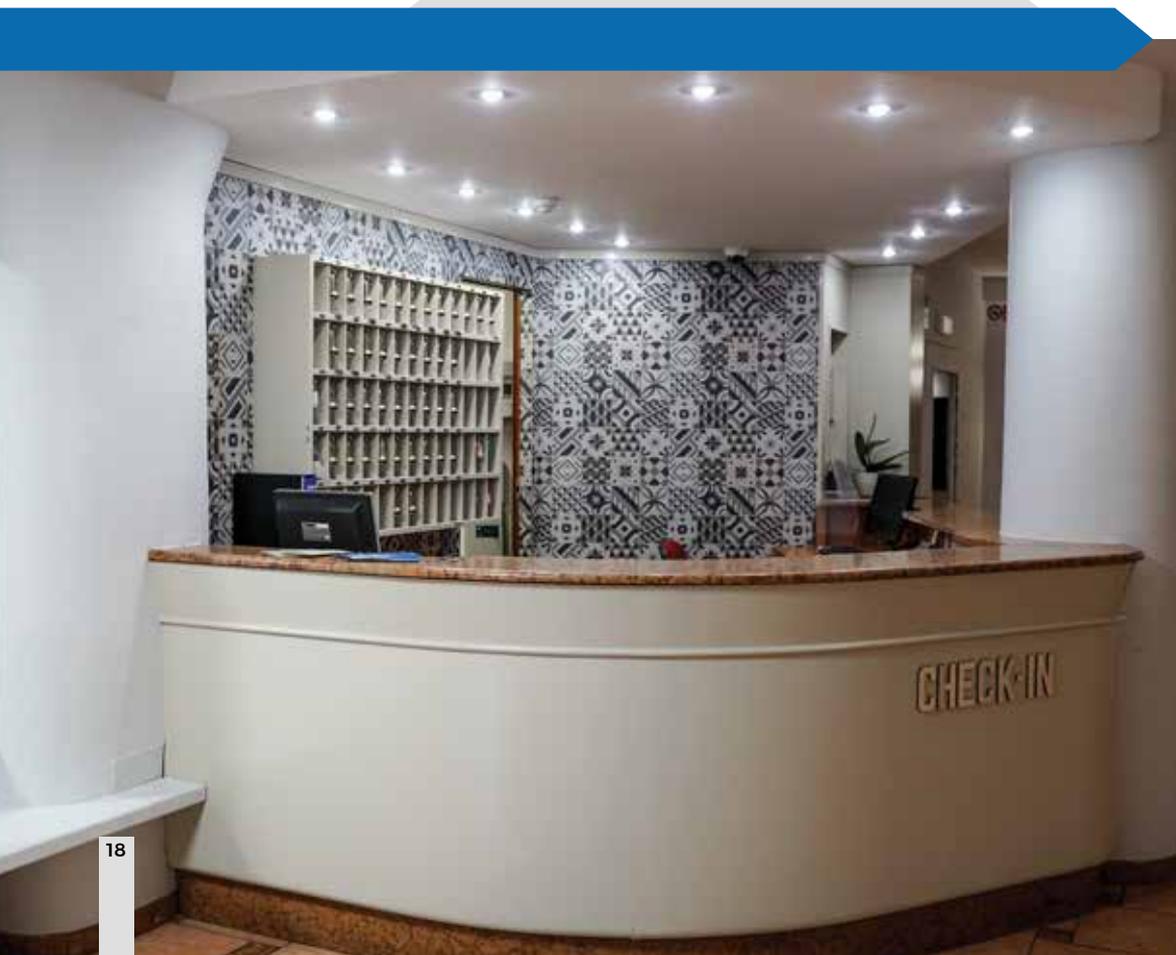
Angelo Po, azienda con oltre 90 anni di storia, è leader di mercato nella progettazione e produzione di impianti completi per la ristorazione professionale in tutto il mondo. Dalle linee di cottura orizzontali e verticali, ai sistemi per la conservazione degli alimenti l'Azienda, assicura una qualità superiore delle proprie soluzioni, e anticipa i più innovativi trend per supportare gli chef nel raggiungere performance d'eccellenza.

Angelo Po è parte di Marmon Food, Beverage & Water Technologies, società della holding statunitense Berkshire Hathaway Inc, e opera su scala mondiale attraverso sedi estere e una capillare rete di vendita.

Ecologia, difesa dell'ambiente, risparmio energetico, sostenibilità produttiva: Angelo Po produce attrezzature pensate per ridurre i consumi, massimizzare i rendimenti e consentire il massimo dell'igiene in cucina.



LA NOSTRA STRUTTURA ALBERGHIERA E L'OSPITALITÀ REALE





L'Unità Organizzativa di Ponte di Legno grazie alla sua struttura alberghiera ha inserito nel percorso formativo professionale degli studenti, l'attività non simulata di ospitalità attraverso la presenza di ospiti esterni, quali enti, istituzioni pubbliche o private, associazioni no-profit, che abbiano come obiettivo la formazione della persona dal punto di vista didattico, culturale, sportivo, sociale. Con tali enti, istituzioni pubbliche o private, associazioni no-profit, i rapporti sono regolati attraverso stesura di convenzione nella quale sono espressi anche i contributi spese richiesti in relazione ai servizi offerti dall'Unità di Organizzativa di Ponte di Legno. E' opportuno identificare che nell'ambito dell'Unità di Organizzativa di Ponte di Legno vi sono tre momenti distinti seppur interagenti e strettamente collegati:

- ▶ Scuola: attività formativa professionale teorico-pratica;
- ▶ Convitto (residenzialità): attività educativa;
- ▶ Scuola impresa non simulata: gestione alberghiera, organizzata funzionalmente sulla base di un'azienda di tipo medio-alto.

Sono nostri ospiti gruppi sportivi:

- ▶ Siamo sede del ritiro ufficiale Prima Squadra Germani Basket Brescia;
- ▶ Ospitiamo Camp e ritiri sportivi, alcuni esempi: camp estivi di Basket, pallavolo, pattinaggio a rotelle, Squadra Nazionale Sci Discesa.

Altri ospiti sono presenti presso il nostro centro per formazione teorica o pratica visti spazi e attrezzature a disposizione.

LA NOSTRA STRUTTURA

- ▶ Laboratorio di cucina, una sala ristorante (da 100 posti), un bar ed una sala tv (da 20 posti);
- ▶ Laboratorio di pasticceria, un laboratorio di sala;
- ▶ Lavanderia/guardaroba e magazzino per lo stoccaggio delle derrate alimentari con annesse celle frigorifere;
- ▶ Aula magna (Sala Adamello) da 120 posti, una sala riunioni (Sala Pineta) da 50 posti;
- ▶ 5 Uffici;
- ▶ 49 Stanze da letto, per un totale di n. 108 posti letto, dotate di bagni di cui 4 dedicati per consentire l'accesso a persone diversamente abili;
- ▶ 2 Ski room;
- ▶ Connessione internet wireless.

LE AULE

- ▶ 7 aule (da 20/25 posti), di cui due dotate di lavagne interattive (e-board), 1 aula informatica (con 26 postazioni), una sala insegnanti;
- ▶ Aula ricreativa;
- ▶ Connessione internet wireless.

PALESTRA POLIFUNZIONALE

- ▶ Palestra polifunzionale attrezzata per basket, pallavolo, tennis, calcetto, atletica, ginnastica, dotata di parete per arrampicata sportiva, interna ed esterna e soppalco con attrezzatura completa per il fitness.



TIROCINI INTERNAZIONALI



Da oltre vent'anni la sede di Ponte di Legno è un punto di riferimento autorevole nelle provincie di Brescia e limitrofe per la formazione professionale nei settori della preparazione pasti e servizio di sala/bar.

Grazie a docenti altamente qualificati, in laboratori dotati delle più moderne attrezzature, attraverso la collaborazione con enti e strutture del settore alberghiero che hanno consentito esperienze di pratica e tirocinio di alto livello, i nostri allievi hanno potuto qualificare la loro preparazione professionale e crescita personale in un contesto lavorativo assai competitivo.

Molti di loro hanno l'opportunità di svolgere esperienze all'estero attraverso tirocini ed esperienze pratiche, creando i presupposti per una carriera a respiro internazionale: la formazione e le competenze acquisite nelle aule-laboratorio, l'abilità nel valorizzare tradizioni e prodotti italiani, la capacità di un pensiero multiculturale e multilinguistico sono le risposte per un accesso qualificato al mondo del lavoro.



ORGANIZZAZIONE E PROMOZIONE EVENTI





Siamo da 30 anni la struttura ospitante la formazione, l'aggiornamento e specializzazione dei maestri di Sci per la Regione Lombardia.

MAESTRI DI SCI

Diventare maestro di sci alpino, snowboard e di fondo è il desiderio di moltissimi amanti della neve che vogliono fare della loro passione una professione. Compiere questo passo significa in primo luogo superare le prove tecnico - attitudinali, altrimenti note come selezioni. La valutazione delle prove spetta alla Commissione esaminatrice ai sensi della Legge Regionale.

I corsi svolti sono:

- ▶ Abilitazione alla professione nelle tre discipline: sci alpino, snowboard e fondo;
- ▶ Aggiornamento nelle tre discipline;
- ▶ Specializzazioni in: Telemark, Free ride, Direttore di scuola di sci, Sci per insegnamento alle persone con disabilità.

I corsi si svolgono generalmente nel comprensorio sciistico di Ponte di Legno Tonale grazie alla vicinanza della nostra struttura agli impianti di risalita che integra la formazione sul campo con un'offerta di servizi logistici e di ristorazione garantiti proprio dall'esperienza non simulata degli studenti dei percorsi di cucina e di sala.

 www.cfpzanardelli.it

9 SEDI IN PROVINCIA DI BRESCIA



www.cfpzanardelli.it

Dai uno sguardo al nostro sito!



[zanardellifp](#)

Seguici su Instagram!



**Centro Formativo Provinciale
"G. Zanardelli"**

Seguici su Facebook!



**Centro Formativo Provinciale
Giuseppe Zanardelli**

Seguici su LinkedIn!



Partner accreditato
Adobe Training Center



Partner accreditato
Microsoft Imagine Academy



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

I percorsi saranno cofinanziati a partire dalla terza annualità con risorse del FSE 2014-2020