

CORSI DOPO LE MEDIE E PER ADULTI



MARCO POLO

SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



#impararefacendo



REGIONE DEL VENETO



MARCO POLO

CHI SIAMO

La Casa di Carità Arti e Mestieri è presente in Veneto dagli inizi degli anni '90. Fornisce un servizio formativo qualificato per giovani e adulti in risposta a precise esigenze del territorio.

L'offerta formativa si è ampliata e perfezionata nel tempo, andando a soddisfare diversi ambiti. L'Ente è accreditato dalla Regione del Veneto per l'obbligo formativo, la formazione continua e superiore, l'orientamento (codice A0512), certificato per il sistema qualità ISO 9001 dall'Ente francese AFAQ-AFNOR ed è accreditato per i Servizi al Lavoro (codice L001).

Fondato a Torino negli Anni Venti del Novecento e di esplicita proposta cristiana, è oggi presente sul territorio nazionale con 13 sedi.



All'interno dell'**OBBLIGO FORMATIVO** i giovani possono conseguire **la qualifica** con i corsi:

- 1) Pasticceria Panetteria**
(pasticceria, gelateria, cioccolateria, panetteria, pizzeria);
- 2) E-commerce Social Media;**
- 3) Agricolo Giardiniere**
(per allievi in possesso di certificazione);
- 4) Trasformazione Alimentare**
(per allievi in possesso di certificazione);

e il **diploma** con i corsi:

- 5) Tecnico delle Produzioni Alimentari;**
- 6) Tecnico Commerciale Vendite**
(Store Manager).

Il Centro organizza inoltre corsi per **ADULTI, DIURNI e SERALI.**

■ **I CORSI DIURNI PER ADULTI** si inseriscono nell'ambito della formazione superiore. Tra questi segnaliamo il corso a qualifica per:

1) Operatore Socio Sanitario
(1000 ore);

■ **I CORSI SERALI** sono aperti ad un pubblico che mira a implementare le proprie competenze in diversi settori. Le tematiche trattate sono molteplici.

Segnaliamo i corsi di:

- **Pasticceria, Gelateria, Pane e Pizza**
(anche a singole serate);
- **Visual Merchandising;**
- **Web Design;**
- **Amministrativo Contabile.**

Il catalogo dei corsi viene arricchito anche di interessanti

serate culturali

a carattere "educativo" aventi per tema il mondo dell'adolescenza, e per gli addetti ai lavori, momenti di **aggiornamento sulle metodologie didattiche.**

*La nostra sede di Pove del Grappa (VI) è intitolata a **Marco Polo**, illustre mercante veneto, grande viaggiatore che è entrato in contatto con mondi lontani, facendo conoscere e incontrare culture e tradizioni, usi e costumi diversi.*

OFFERTA FORMATIVA

corsi dopo le medie	<ul style="list-style-type: none"> • Pasticceria Panetteria • Tecnico delle Produzioni Alimentari 		4 anni (3+1)	6
	<ul style="list-style-type: none"> • E-commerce Social media • Tecnico Commerciale Vendite 		4 anni (3+1)	8
	<ul style="list-style-type: none"> • Agricolo Giardiniere <i>(riservato allievi con certificazione)</i> 		3 anni	12
	<ul style="list-style-type: none"> • Trasformazione Alimentare <i>(riservato allievi con certificazione)</i> 		3 anni	14
corsi adulti	diurni	<ul style="list-style-type: none"> • Operatore Socio Sanitario 	9 mesi TEORIA + 5 mesi STAGE	16
	serali	<ul style="list-style-type: none"> • Pasticceria • Gelateria • Pane e Pizza • Web Design • Contabilità • Fatturazione • Visual merchandising • Serate Culturali • Aggiornamenti sulle metodologie didattiche 		18
varie	<ul style="list-style-type: none"> • Dicono di noi - Partner - Aziende Stage • Collaborazioni ed Erasmus+ 			19

I NOSTRI VALORI



ALCUNI BUONI MOTIVI PER ISCRIVERTI

Azione formativa centrata sull'individualità dell'allievo

Ambiente educativo familiare e sereno

Formatori esperti

Stage dal 2° anno

Laboratori attrezzati e innovativi

Didattica attiva che rispetta i tuoi tempi di apprendimento

Collaboriamo con famiglia, scuola di provenienza e quanti ti hanno affiancato

Collaborazioni con aziende ed enti del territorio

Qualifica triennale valida in Italia e nell'Unione Europea

Diploma 4°anno
Sistema Duale - 50% aula
50% scuola/lavoro o apprendistato

Ti prepariamo ad entrare nel mondo del lavoro

Esperienza lavorativa all'estero progetto **Erasmus+**



per gli studenti

Corsi finanziati dalla Regione Veneto

Potrà essere prevista una piccola quota di iscrizione.

La famiglia potrà richiedere il "buono-libri" se previsto dalla Regione Veneto.

Materiale di consumo gratuito.



Didattica

- metodologia attiva, un **"imparare facendo"**, attraverso laboratori esperenziali che permettono di mettere in pratica le nozioni teoriche e le competenze acquisite;
- simulazione di impresa e compiti di realtà;
- Unità Didattiche di Apprendimento (casi studio).



Per la tua formazione

- orientamento in entrata: stage interni, open day, laboratori orientanti, colloqui con la famiglia;
- moduli per apprendere un corretto metodo di studio;
- azioni individuali e di gruppo di recupero e ri-motivazione, problem solving;
- docenti giovani e motivati;
- aree disciplinari professionali affidate ad esperti esterni;
- collaborazioni e visite didattiche aziende;
- partecipazione a rassegne e manifestazioni;
- incontri con esperti;
- Punto Ascolto sempre disponibile dal lunedì al venerdì.



I corsi

- durata 4 anni (3+1);
- esami di qualifica alla fine del 3° anno;
- esami di diploma alla fine del 4° anno.



Lavoro

- elevata percentuale di assunti alla fine del percorso;
- 80% occupati alla fine del 4° anno;



Sede

- zona tranquilla immersa nel verde della Conca d'Oro a Pove del Grappa;
- vicina alla palestra.



Aule e laboratori

- ambienti molto luminosi, confortevoli e climatizzati;
- aule dotate di video proiettore e collegamento a internet per lezioni interattive;
- giardino molto curato ideale per un po' di relax in compagnia;
- campo di pallavolo.



Servizio bus GRATUITO

- collegamento con navetta gratuita dalla stazione di Bassano del Grappa alla nostra sede in convenzione con SVT.

**CORSI
DOPO LE MEDIE**

Scheda corso:



**Pasticceria
Panetteria**

3 anni

**Tecnico delle
Produzioni Alimentari**

**SISTEMA
DUALE** IMPARARE
LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

4° anno

**LABORATORI
DIDATTICI**



PASTICCERIA



PANETTERIA



PIZZERIA



CIOCCOLATERIA



GELATERIA

ORARIO SETTIMANALE

ORARIO ANNUO

QUALIFICA DIPLOMA

PASTICCERIA
PANETTERIA

1° 2° 3° 4°

Area culturale

Italiano	3	3	3	75
Inglese	2	2	2	65
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	1	1	1	45
Geo-Storia	1	1	1	30
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	2	2	2	45
Scienze alimentari	1	1	2	-
Cultura etica - Educazione fisica	1	1	1	-

Area professionale

Pasticceria	5	5	5	-
Panetteria	3	3	2	-
Pizzeria	1	1	1	-
Gelateria - Cioccolateria	-	1	1	-
Produzioni Alimentari	-	-	-	95
Haccp-Igiene-Qualità-Accomp.Lavoro	1	2	1	10
Pianificazione - Manutenzione	1	2	1	10
Sicurezza - Qualità	1	1	2	32
Sviluppo nuove ricette e miscele	-	-	-	78
Stoccaggio - Controllo prodotto	-	-	-	10

Esami	-	-	si	si
Impresa simulata annua	248	65	104	-
Stage annuo	-	262	337	495
TOTALE ANNUO	990	990	990	990

Ore e materie potranno subire variazioni

#ioproduco



IL TRIENNIO

L'operatore delle Produzioni

Alimentari interviene nel processo lavorativo di trasformazione delle materie prime alimentari in prodotti derivati.

Preparazione di prodotti:

- pasticceria;
- panetteria;
- pizzeria;
- prodotti da forno;
- gelateria;
- prodotti dolciari a base di cioccolato.

Altre lavorazioni tipiche della filiera agroalimentare:

- pasta secca, fresca e farcita;
- prodotti tipici del territorio.

4° ANNO

SISTEMA IMPARARE
DUALE LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

Il Tecnico delle Produzioni

Alimentari interviene con **autonomia**

nel quadro di azione stabilito dalle specifiche assegnate e nel presidio del processo di trasformazione agroalimentare. Partecipa all'**individuazione delle risorse**, all'**organizzazione operativa**, all'**implementazione di procedure di miglioramento continuo**. Assume con responsabilità il **coordinamento di attività esecutive** svolte da altri. La formazione tecnica prevede l'acquisizione di specifiche competenze, metodologie e strumenti per svolgere attività relative tanto ai processi di trasformazione alimentare, quanto all'approvvigionamento e allo stoccaggio delle materie prime, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

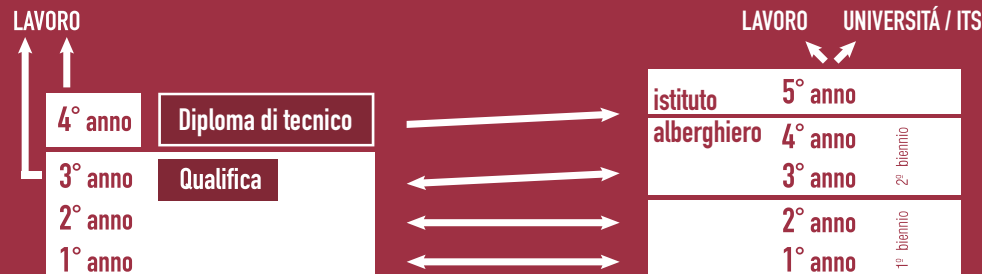


L'operatore delle Produzioni Alimentari favorisce anche lo sviluppo del turismo enogastronomico valorizzando le tipicità del territorio (trasformazione agroalimentare, organizzazione di eventi, musei del tipico, show cooking, etc.).

DATI CORSO

DURATA	4 anni (3+1)
ORE TOTALI ANNUE	990
STAGE	262+337+495 ore
TRIENNIO RIVOLTO A	età 14/18 obbligo formativo
4° ANNO RIVOLTO A	qualificati operatore Produzioni Alimentari

PASSAGGI



Dopo la qualifica o diploma di 4° anno, possibilità di passaggio all'Istituto Alberghiero

**CORSI
DOPO LE MEDIE**

**E-commerce
Social Media**

3 anni

**SISTEMA
DUALE** IMPARARE
LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

**Tecnico
Commerciale
Vendite**

4° anno



Scheda corso:



**LABORATORI
DIDATTICI**



**SOCIAL MEDIA
MANAGEMENT E
WEB MARKETING**



**SET FOTO
E VIDEO**



E-COMMERCE



VENDITA



AMMINISTRAZIONE



**VISUAL
MERCHANDISING**



PACKAGING

ORARIO SETTIMANALE

ORARIO ANNUO

QUALIFICA DIPLOMA

E-COMMERCE
SOCIAL MEDIA

1° 2° 3° 4°

Area culturale

Italiano	3	3	3	75
Inglese	2	2	2	65
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	1	1	1	45
Geo-Storia	1	1	-	30
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	2	2	2	45
Cultura etica - Educazione fisica	1	1	1	-

Area professionale

Ecommerce SocialMedia WebMarketing	3	3	3	55
Automazione d'ufficio - Informatica	2	2	1	30
Vetrinistica e visual merchandising	1	1	1	25
Tecniche amministrative	1	1	1	15
Psicologia e tecniche di vendita	1	1	1	-
Accoglienza-Sicurezza Qualità -Accompagnamento al lavoro	1	1	1	-
Sicurezza - Qualità	-	-	-	30
Piano commerciale - Vendita	-	-	-	20
Rapporto con clienti	-	-	-	20
Layout punto vendita - Pianificazione	-	-	-	40

Esami	-	-	si	si
Impresa simulata annua	248	65	104	-
Stage annuo	-	262	337	495
TOTALE ANNUO	990	990	990	990

Ore e materie potranno subire variazioni



IL TRIENNIO

L'Operatore ai servizi di Vendita:

- effettua **vendite online**;
- comunica e promuove attraverso i **social network**;
- crea contenuti **foto e video** per la promozione online;
- utilizza **tecniche comunicative** e persuasive;
- **promuove** le attività commerciali e azioni di marketing;
- **assiste** e orienta il cliente;
- organizza **spazi di vendita** ed espositivi;
- applica tecniche di **visual merchandising**;
- cura aspetti **amministrativi** dell'attività commerciale.



Il **venditore** è un Consulente all'Acquisto, è un Problem Solver, è un Leader, perché possiede autostima, riesce a guidare il cliente verso l'acquisto e si pone come esperto commerciale.



4° ANNO

SISTEMA IMPARARE
DUALE LAVORANDO
IN ITALIA SI PUÒ

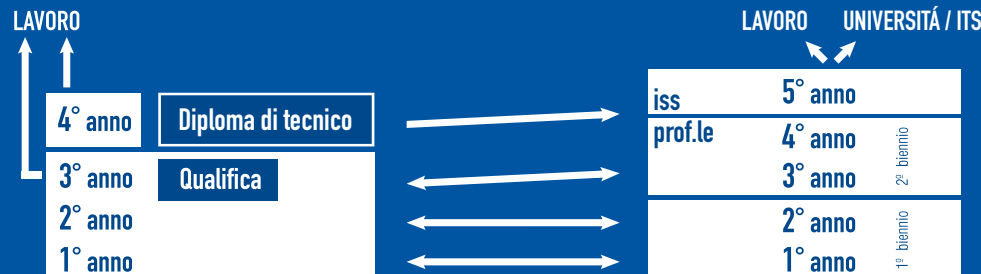
Il Tecnico Commerciale delle Vendite

interviene con **autonomia** nel quadro di azione stabilito dalle specifiche assegnate contribuendo al presidio del processo di distribuzione commerciale attraverso la partecipazione all'**individuazione delle risorse**, il **monitoraggio e la valutazione del risultato**, l'**implementazione di procedure di miglioramento continuo**. Assume con responsabilità il **coordinamento di attività esecutive** svolte da altri. La formazione tecnica dell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative agli ambiti della predisposizione e dell'organizzazione del punto vendita, con competenze relative alla realizzazione del piano di acquisti, all'amministrazione d'esercizio ed alla gestione dei rapporti con il cliente.

DATI CORSO

DURATA	4 anni (3+1)
ORE TOTALI ANNUE	990
STAGE	262+337+495 ore
TRIENNIO RIVOLTO A	età 14/18 obbligo formativo
4° ANNO RIVOLTO A	qualificati operatore Vendita

PASSAGGI



Dopo la qualifica o diploma di 4° anno, possibilità di passaggio all'ISS Professionale

UNA PROPOSTA MIRATA

Agricolo Giardiniere

Trasformazione Alimentare

COS'È

Attraverso una **didattica esperienziale**, **attività pratiche**, **numerosi laboratori**, **stage** già dal secondo anno e una **parte teorica** strettamente **legata all'area professionale**, si potenziano le competenze professionali, relazionali e trasversali necessarie per un efficace inserimento lavorativo.



Attività di gruppo Lezione di coltivazione

CARATTERISTICHE DEI 2 CORSI

I corsi sono rivolti a ragazzi in possesso di una **certificazione rilasciata dall'ASL**

Viene privilegiata la formazione in gruppi di lavoro di **8/12 studenti**

Ogni ragazzo è protagonista di un **percorso personalizzato** basato sul potenziamento dei propri talenti

Per accedere al percorso sono previsti dei **requisiti minimi di accesso**:

- lettura e comprensione testi stampati in minuscolo
- autonomie di base già acquisite (capacità di soddisfare i propri bisogni primari)
- saper stare in un gruppo di pari con competenze relazionali di base

Il **"Percorso di vita"** stilato dai formatori in itinere definisce obiettivi e strategie al fine di rispettare tempi e modalità personali di apprendimento per favorire il successo formativo

Attività mirate di orientamento in uscita e di accompagnamento fino alla **presa in carico da parte dei servizi** dedicati all'inserimento lavorativo

Alla fine del triennio saranno fornite alla famiglia e ai servizi le valutazioni delle **competenze personali e professionali raggiunte**

COME OPERA

METODOLOGIA DIDATTICA ATTIVA ED ESPERENZIALE

Gli allievi sono protagonisti di esercitazioni pratiche, lavori di gruppo cooperativo, attività di problem solving, uscite didattiche e compiti di realtà.

Attraverso tali esperienze acquisiscono "saperi", "saper essere" e "saper fare" appropriati alla vita quotidiana, al contesto sociale allargato e a quello lavorativo futuro.



Lezione di trasformazione alimentare



QUALIFICA

Per gli allievi che nel percorso triennale dimostrano di aver acquisito le competenze richieste dalla figura professionale, è prevista

L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA

con il possibile raggiungimento della stessa.



Lezione di coltivazione

LA NOSTRA EQUIPE PSICOPEDAGOGICA

COMPOSTA DA PERSONALE
QUALIFICATO ED ESPERTO:

2 PSICOTERAPEUTE

1 EDUCATORE

1 OPERATORE SOCIO SANITARIO

1 PEDAGOGISTA

1 COUNSELOR

**CORSI
DOPO LE MEDIE**

Scheda corso:



Agricolo Giardiniere

riservato ad allievi
in possesso di certificazione

3 anni

**LABORATORI
DIDATTICI**



COLTIVAZIONE



**MANUTENZIONE
AREE VERDI**



**PROGETTO E
REALIZZO
GIARDINI**



**RACCOLTA PIANTE
E ORTAGGI**



**UTILIZZO ATTREZZI
E IMPIANTI**

ORARIO SETTIMANALE

AGRICOLA
GIARDINIERE

1° 2° 3°

Area culturale

Italiano	3	3	2
Inglese	1	1	1
Geo-Storia	1	1	1
Diritto-Cittadinanza-Economia	3	3	2
Matematica-Tecn.Digitali-Sc.Ambient.	4	4	3
Cultura etica - Educazione fisica	2	2	2

Area professionale

Agraria	7	6	6
Giardinaggio	5	4	4
Tecnologia Agraria	1	1	1
Gestione magazzino	2	2	2
Amministrazione-Psicologia Vend.	2	2	2
Accoglienza-Accomp.lavoro-Sicurezza	1	1	2

Esami - - si

Stage annuo - 160 250

TOTALE ANNUO 990 990 990

Ore e materie potranno subire variazioni

DATI CORSO

DURATA 3 anni

ORE TOTALI ANNUE 990

STAGE 160+250 ore

RIVOLTO A età 14/18
obbligo formativo



#iocresco

COMPETENZE

L'Operatore Agricolo è in grado di:

- 1) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla **coltivazione** arboree, erbacee, ortofloricole e alla produzione vivaistica nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali;
- 2) Curare giardini attraverso **potature** e **manutenzione del verde**;
- 3) Operare nella **progettazione e gestione di giardini**;

4) Definire e **pianificare** fasi delle operazioni da compiere;

5) Approntare, monitorare e curare la **manutenzione ordinaria di strumenti**, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio;

6) Operare in **sicurezza** e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.



Il percorso triennale per la qualifica di **Operatore Agricolo** ha due indirizzi: **Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra** e **Costruzione e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini**.

L'Operatore Agricolo esegue in autonomia differenti processi lavorativi con l'utilizzo di attrezzi e macchinari, curando la pianificazione delle operazioni e la manutenzione degli strumenti nei settori delle coltivazioni arboree, erbacee e ortofloricole e della realizzazione dei giardini.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

OPERATORE AGRICOLO
IN COOPERATIVE,
FATTORIE SOCIALI,
AZIENDE FLOROVIVAISTICHE

ADDETTO ALLE VENDITE
IN VIVAI E/O NEGOZI DI
FIORI E PIANTE,
ORTOFRUTTA E G.D.O.

OPERATORE
AGRITURISTICO

IMPRESE
DI GIARDINAGGIO

MANUTENZIONE
AREE VERDI

**CORSI
DOPO LE MEDIE**

Scheda corso:



Trasformazione Alimentare

riservato ad allievi
in possesso di certificazione

3 anni

**LABORATORI
DIDATTICI**



**TRASFORMAZIONE
DI FRUTTA
E ORTAGGI**



**RACCOLTA E
STOCCAGGIO
PRODOTTI**



**PIZZA, PANE
TORTE E PASTE**



**TECNICHE DI
CONSERVAZIONE**



**ETICHETTATURA E
PACKAGING**

ORARIO SETTIMANALE

TRASFORMAZIONE ALIMENTARE

1° 2° 3°

Area culturale

Italiano	3	3	2
Inglese	1	1	1
Geo-Storia	1	1	1
Diritto-Cittadinanza-Economia	3	3	2
Matematica-Tecn.Digitali-Sc.Ambient.	4	4	3
Cultura etica - Educazione fisica	2	2	2

Area professionale

Pasticceria-Panetteria-Pizza	4	4	4
Trasformazione vegetali	4	4	4
Tecniche confezionamento e stoccaggio	2	2	1
Tecniche conservazione	1	1	1
Tecnologia alimentare	1	1	1
Haccp-Sicurezza-Igiene alimentare	2	1	1
Amministrazione	2	2	1
Accoglienza-Accomp.lavoro-Sicurezza	1	1	2

Esami	-	-	si
Stage annuo	-	160	250

TOTALE ANNUO	990	990	990
--------------	-----	-----	-----

Ore e materie potranno subire variazioni

DATI CORSO

DURATA 3 anni

ORE TOTALI ANNUE 990

STAGE 160+250 ore

RIVOLTO A età 14/18
obbligo formativo



#iotrasformo

COMPETENZE

L'Operatore delle Produzioni Alimentari è in grado di:

- 1) preparare prodotti di **pasticceria, panetteria, prodotti da forno e lievitati**;
- 2) **trasformare prodotti derivati** a partire da materie prime vegetali (cottura, concentrazione, estrazione, essiccamento);

3) **utilizzare la strumentazione** del settore differenziandola in funzione del prodotto, del tipo di lavorazione e delle modalità e tecnologie di conservazione;

4) effettuare la **manutenzione** e la **pulizia** della strumentazione utilizzata;

5) **relazionarsi** sia con gli altri operatori che con il responsabile della produzione.



Il percorso triennale per la qualifica di **Operatore delle Produzioni Alimentari** ha due indirizzi: **Lavorazione e produzioni di prodotti a base vegetale**, che prevede l'acquisizione di conoscenze e abilità per intervenire nei processi di produzione e trasformazione di frutta e vegetali in genere.

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, dove i ragazzi sono in grado di eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria e prodotti da forno.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

OPERATORE NELLA PRODUZIONE DI PANIFICATI E PRODOTTI DI PASTICCERIA

OPERATORE SPECIALIZZATO NELLA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI VEGETALI

OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA GDO NEI REPARTI DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE

OPERATORE ADDETTO OLEIFICI

OPERATORE AGROALIMENTARE IN AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISTICHE

CORSI ADULTI

Scheda corso:



REGIONE DEL VENETO

Operatore socio sanitario

9 mesi TEORIA
+ 5 mesi STAGE

AREE DISCIPLINARI

Orientamento al ruolo

Elementi di sociologia e psicologia socio - relazionale

Elementi di igiene

Igiene dell'ambiente e comfort domestico-alberghiero

Principi generali ed elementi di assistenza

Metodologia del lavoro sanitario e sociale

Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori

Elementi di psicologia applicata

Assistenza alla persona nelle cure igieniche

Assistenza alla persona nell'alimentazione

Assistenza di primo soccorso

Assistenza alla persona con disturbi mentali

Assistenza alla persona anziana

Assistenza alla persona con handicap

Tecniche di animazione

Rielaborazione del tirocinio

Elementi di legislazione socio-sanitaria e legislazione del lavoro

Elementi di etica

Assistenza alla persona nella mobilitazione

TEORIA 480 ore

Alcune aree disciplinari potranno subire variazioni

TIROCINIO 520 ore

TOTALE 1000 ore



L'**operatore socio sanitario** opera in area sociale e sanitaria e risponde in modo più adeguato all'evoluzione dei servizi alla persona, intesa nella globalità dei suoi bisogni.

Il profilo è stato definito dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 22/02/2001 e recepito dalla Regione del Veneto con L.R. 16 agosto 2001, n. 20 (e successive modificazioni).

COSA FA

L'Operatore Socio Sanitario soddisfa i bisogni primari della persona, favorisce il benessere e l'autonomia dell'utente.

Principali attività:

- **assistenza diretta e aiuto domestico alberghiero;**
- **intervento igienico-sanitario e di carattere sociale;**
- **supporto gestionale, organizzativo e formativo.**

TITOLI DI ACCESSO

Licenza media o superiori (vedere bando per titoli acquisiti all'estero).

Per titoli acquisiti all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento dovrà essere presentato in originale o in copia autentica e dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana. Per i titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato (Dichiarazione di valore) o con apostille.

Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in italiano.

DATI CORSO

DURATA 9 mesi **TEORIA**
+ 5 mesi **STAGE**

ORE TOTALI 1000

STAGE SOCIO SANITARIO 520 ore

RIVOLTO A licenza media

QUOTA ISCRIZIONE *
FISSATA DALLA REGIONE VENETO 1800,00 €

ALTRE INFO



Come si diventa OSS

È necessario frequentare un apposito corso a qualifica riconosciuto dalla Regione del Veneto al termine del quale, superato positivamente l'esame finale, viene rilasciato l'attestato di qualifica ai sensi della Legge 845/1978, della Legge Regionale 10/1990 e della Legge Regionale 20/2001.

I corsi sono organizzati e svolti da organismi di formazione accreditati dalla Regione Veneto, ai sensi della Legge Regionale 19/2002.

*La Giunta Regionale valuterà con apposito provvedimento l'erogazione di un voucher formativo individuale per disoccupati e inoccupati, co-finanziato dal POR FSE.

CORSI ADULTI



Corsi serali: pasticceria, pane/pizza, gelateria

Aperti ad un pubblico che mira a implementare le proprie competenze in diversi ambiti. I corsi, indirizzati a principianti e appassionati, sono tenuti da esperti del settore provenienti dal mondo della pasticceria e pizzeria/panetteria.

A questi corsi è possibile partecipare anche a singole serate sul tema di interesse.



Altri corsi serali

La Scuola organizza inoltre altri corsi nel settore del **Web-Design** e **Amministrativo-Contabile**. L'approccio sarà molto pratico avendo l'obiettivo di fornire competenze immediatamente spendibili.



Serate culturali e Orientamento Scolastico

La scuola propone **serate culturali** a carattere "educativo" aventi per tema il **mondo dell'adolescenza**.

Stabili, oramai, sono le giornate dedicate agli incontri con i docenti delle scuole medie per promuovere un **Orientamento** alla scelta adeguato e consapevole.

Dal 2019 siamo **capofila del progetto regionale sull'Orientamento nell'area Bassano-Asiago**.



Pasticceria



Gelateria



Web Design



Visual



Panetteria



Contabilità
Fatturazione



Serate
Culturali



Pizzeria

Dicono di noi...



"Ogni anno ospitiamo alcuni ragazzi di SFP Marco Polo per lo stage nel nostro punto vendita nei reparti abbigliamento e calzature.

Almeno 3 di questi, sono diventati nostri dipendenti.

Un'esperienza positiva perchè abbiamo individuato in loro dei collaboratori per la nostra realtà."

Filippo Capovilla - *Direttore settore Abbigliamento Nico Spa - S. Zeno di Cassola (VI)*



"Ho scelto questa Scuola, consigliata dai professori delle medie e ho incontrato subito uno staff giovane, dinamico e professionale.

È sempre stata una scuola che tiene al centro dell'attenzione l'allievo.

Se tornassi indietro rifarei al 100% questa scelta."

Claudia Fantin - *mamma ex allieva SFP Marco Polo*



"Consiglio questa scuola per 3 motivi:

- ti dà una grande preparazione a livello pratico e di studio;
- ti permette di essere a contatto col mondo del lavoro;
- ho trovato grande collaborazione e disponibilità con tutti i professori."

Alberto - *ex allievo corso op. Agricolo*

Vedi le video interviste:



Riconoscimenti e partecipazioni

La nostra Scuola è da sempre attiva nella partecipazione ad eventi a carattere Regionale e Nazionale e concorsi a fini didattici. Ecco alcuni riconoscimenti:



AICA - anni 2018-2019-2020-2022
VINCITORI DEI CONTEST



GIARDINI A BASSANO - anno 2019
"CESOIE D'ORO"



TALENTI AL LAVORO - anno 2022 - Regione Veneto
TRA LE 5 SCUOLE VINCITRICI DEL CONTEST

Le nostre destinazioni Erasmus+ :

- Valencia - Spagna (2018,2019,2022,2023)
- Cork - Irlanda (2022,2023)



Erasmus+

i nostri partner aziendali



alcune nostre aziende stage

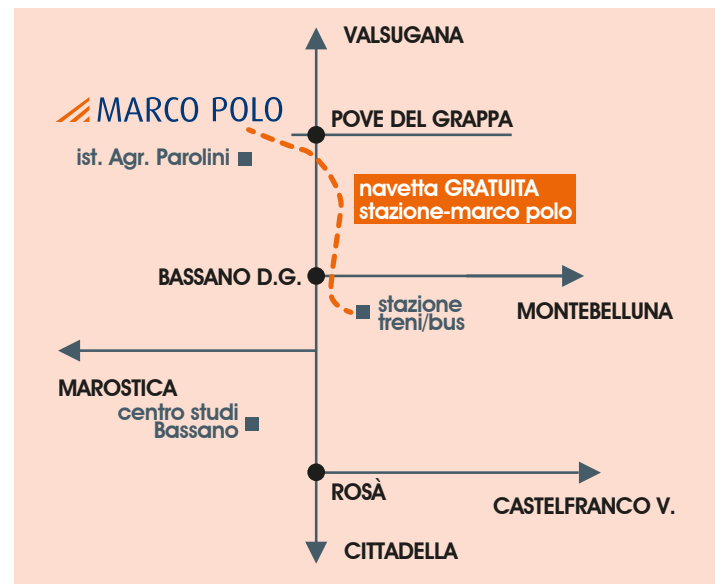


PASTICCERIA CAFFÈ
MARCON *Nave*



VICENTINI
1966





 **POVE DEL GRAPPA (VI)**

Via S. Bortolo, 10

Tel. 0424/523216

Fax 0424/232184

centro.marcopolo@casadicarita.org

www.marcopolo.casadicarita.org



**Scopri all'interno del nostro sito
i video con i laboratori dei corsi e
tutte le azioni per l'orientamento**



Associato



Codice
A0512



Il nostro
Sistema
Qualità è
certificato
ISO 9001

**Assolvi l'obbligo scolastico. Possibilità di passare al sistema
dell'istruzione anche dopo la qualifica (O.M. 87 del 3/12/2004)
Progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo
Corsi rivolti a persone di entrambi i sessi (L. 125/91 art.4)
Per modalità iscrizione e termini vedere disposizioni del MIUR**

**Corsi Operatore Produzioni Alimentari: pasticceria, pasta e prodotti da forno - Operatore Vendite
Operatore Agricolo - Operatore Produzioni Alimentari: prodotti a base vegetale.** Codici:

prog. 4032-0004-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1243/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0001-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1246/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0006-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1244/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0001-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1246/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0003-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1245/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0001-781-2023 - DGR n. 781/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1246/2023 del 17/08/2023

prog. 4032-0001-783-2023 - DGR n. 783/2023 del 27/06/2023 - DDR n. 1268/2023 del 24/08/2023

Corsi a qualifica per **Operatore Socio Sanitario:** DGR Regione Veneto n.811 del 5/7/22

BassanOrient@23-26. Codice: prog. 4032-0001-685-2023 - DGR 685 del 05/06/2023 - DDR 1254 del 21/08/2023