

Azienda speciale  
servizi di formazione  
della Provincia di Cremona

# Cr.Forma



## Carta dei Servizi



# Cos'è la Carta dei Servizi

La Carta dei Servizi nasce in seguito alla Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri datata 27 gennaio 1994, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 22 febbraio 1994, n.43.

E' un documento che risponde alle esigenze e alla volontà di una costante ricerca del miglioramento della qualità dei servizi. La Carta dei Servizi si applica a tutte le attività svolte nelle sedi operative Cr.Forma di Cremona e di Crema, in essa sono descritti finalità, modi, criteri e strutture attraverso cui il servizio viene attuato, diritti e doveri, modalità e tempi di partecipazione, procedure di controllo che l'utente ha a sua disposizione. Si tratta in sostanza di un contratto, che il gestore del servizio si impegna a rispettare e che delinea gli standard di qualità relativi alle principali prestazioni, garantendo al tempo stesso un servizio improntato all'efficienza ed adeguato alle effettive esigenze degli utenti.

## Principi etici di riferimento

La "Carta dei Servizi" si ispira ai seguenti principi contenuti anche nel Codice Etico di Cr.Forma:

### Uguaglianza

l'accesso e le regole di erogazione dei servizi sono uguali per tutti gli utenti, senza discriminazioni di sesso, razza, lingua, religione e opinione politica.

### Imparzialità

l'Azienda si impegna ad assicurare a tutti gli utenti un comportamento imparziale ispirato a criteri di obiettività ed equità. Ogni utente potrà contare sulla piena disponibilità e competenza del personale nel soddisfare le richieste.

### Efficienza ed efficacia

l'Azienda si impegna nell'erogazione dei servizi offerti a garantire l'efficienza ed efficacia, adottando adeguate soluzioni organizzative ed impiegando le necessarie risorse finanziarie in modo da assicurare all'utente la massima soddisfazione possibile.

### Accoglienza e integrazione

l'Azienda si impegna a favorire l'accoglienza degli utenti, l'inserimento e l'integrazione, con particolare riguardo alla fase di orientamento e all'accesso all'attività formativa. Nello svolgimento della propria attività ogni operatore dell'Azienda ha pieno rispetto dei diritti e degli interessi dell'utente.

### Partecipazione e trasparenza

l'utente ha diritto di accesso alle informazioni che lo riguardano, così come può presentare reclami, istanze, osservazioni e formulare suggerimenti per il miglioramento dei servizi.

L'Ufficio Qualità prende in carico le problematiche, ne valuta la pertinenza e fornisce risposte tempestive.

L'Azienda mette a disposizione per la consultazione, nel sito web e presso le sedi operative, le informazioni riferite alla modulistica e alle modalità di erogazione dell'attività.

### Accessibilità

l'erogazione dei servizi è assicurata con continuità e regolarità. Gli orari di apertura delle sedi operative, le modalità di accesso e l'utilizzo dei servizi si basano sul principio della massima fruibilità. Ogni variazione sia di orario che di accessibilità alle sedi viene tempestivamente comunicata agli utenti.

### Privacy

l'Azienda tutela l'utente rispettando il D.Lgs. 196/03, fornendo le dovute informazioni in ordine alla finalità e modalità del trattamento dei dati personali, nonché l'ambito di diffusione e di comunicazione degli stessi.

# La nostra storia

## La nostra mission



L'Azienda Speciale "CR.FORMA" raccoglie l'eredità più che trentennale dei Centri di Formazione Professionale (C.F.P.) di Cremona e di Crema della Regione Lombardia presenti sul territorio fin dal 1978.

Nel 2001 con uno specifico Protocollo di Intesa la Regione Lombardia delegò alla Provincia di Cremona la gestione dei centri con compiti specifici relativi alla formazione, all'orientamento ed all'accompagnamento al lavoro.

Nel dicembre 2007 la Provincia di Cremona ha voluto valorizzare l'esperienza consolidata in decenni di attività formativa con una nuova spinta propositiva e ha istituito l'Azienda Speciale "CR.FORMA" in cui sono confluite le due attuali sedi operative di Cremona in Via Cesari, 7 e di Crema in Via Pombioli, 2.

Persegue scopi di interesse pubblico senza fini di lucro ed è ente strumentale della Provincia di Cremona per la quale gestisce i servizi pubblici locali di formazione professionale. E' dotata di personalità giuridica, di autonomia imprenditoriale e di un proprio statuto.

E' una realtà importante e leader nel settore della formazione professionale del territorio provinciale. L'accreditamento presso la Regione Lombardia sia per l'attività di formazione sia per i servizi al lavoro e la certificazione di qualità conseguita sin dal 2002, hanno consentito di sviluppare un'ampia e diversificata attività formativa a beneficio dell'occupazione locale. Numerosi professionisti nel settore della Ristorazione, della Meccanica e del Benessere si sono formati nei nostri centri e il costante trend di crescita dei nostri allievi è la testimonianza di come la formazione professionale in Lombardia oggi offra più che mai serie prospettive di inserimento lavorativo. La cultura del "saper fare" associata alla cultura dell'apprendimento nel corso di tutto l'arco della vita rappresentano la chiave del successo professionale e personale in grado di rendere effettivo il diritto al lavoro.

Nel Novembre 2009, l'Azienda Cr.Forma ha ottenuto una prestigiosa certificazione istituzionale, infatti la Regione Lombardia ha deciso di accreditare l'Azienda Speciale Cr.Forma come "Centro di eccellenza per l'istruzione, la formazione, il lavoro in Lombardia".

# I nostri servizi

## **Servizi di formazione professionale in D.D.I.F.**

I percorsi in DDIF sono definiti nel rispetto dei livelli essenziali delle prestazioni normati dallo Stato e dagli standard formativi minimi formulati a livello Nazionale e Regionale.

**Servizi di formazione superiore nel settore del Restauro, dell'Artigianato Artistico e della valorizzazione della cultura musicale** finalizzati al consolidamento di competenze tecniche e professionalizzanti di alto profilo.

**Servizi di formazione per le fasce deboli e persone in restrizione della libertà** per favorire l'integrazione socio lavorativa e culturale tramite percorsi mirati.

**Servizi di formazione continua e permanente** (Fondi interprofessionali) con percorsi destinati a occupati, compresi i titolari e i soci d'impresa, inoccupati, disoccupati, apprendisti e finalizzati all'acquisizione, all'incremento e all'aggiornamento delle competenze professionali. I percorsi di formazione permanente e continua sono caratterizzati da più accentuata flessibilità anche relativamente alla tipologia ed alle forme di erogazione.

## **Servizi di formazione nel settore socio sanitario**

per l'ottenimento della qualifica di Ausiliario Socio Assistenziale, Operatore Socio Sanitario e per riqualificare gli Ausiliari Socio Assistenziali in Operatori Socio Sanitari.

## **Servizi di orientamento di base e specialistici**

che comprendono sia la dimensione dell'orientamento della persona, legato ai diversi ambiti di sviluppo e crescita personale, sia l'orientamento formativo e professionale, riferito più specificamente ai processi di scelta e di transizione dall'esperienza formativa a lavorativa.

**Servizi al lavoro** per promuovere l'occupabilità e l'occupazione e al tempo stesso favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

**Servizi personalizzati** per le aziende sia private sia pubbliche che necessitano di attingere a fonti di finanziamento per formare e aggiornare il proprio personale

# Politica per la qualità e indicatori

La politica per la qualità di CR.FORMA è quella di assicurare che i servizi erogati siano tesi a soddisfare tutte le esigenze esplicite ed implicite del sistema cliente individuato, con un approccio orientato alla correzione e soprattutto alla prevenzione dei problemi, in un'ottica di innovazione e di miglioramento continui. A tal fine, i macro obiettivi che l'azienda intende perseguire sono i seguenti:

- perseguire l'innovazione organizzativa e metodologica, attraverso la costituzione di gruppi di lavoro con personale operante presso le due sedi operative di Cremona e Crema per addivenire ad un confronto sistematico sulle modalità di erogazione dei servizi in grado di produrre un miglioramento continuo dei processi e l'individuazione di buone prassi
- aggiornare ed accrescere costantemente il livello delle competenze possedute dal proprio personale sviluppando una struttura interna snella, flessibile, competitiva, orientata a rispondere ai fabbisogni del contesto territoriale e capace di adeguarsi alle evoluzioni del mercato della formazione
- garantire al sistema cliente che i servizi erogati nei diversi contesti risultino mirati alla soddisfazione delle specifiche esigenze, conformi all'impegno definito contrattualmente ed ispirati a una logica di miglioramento continuo con possibilità da parte dell'utenza di proporre suggerimenti e reclami
- Consolidare il proprio modello di relazioni con il territorio caratterizzato da una gestione integrata con il sistema dell'istruzione e di forte attenzione alla rete (aziende, associazioni di categoria, istituzioni, altri enti di formazione, agenzie di lavoro interinale..)
- Potenziare le proprie dotazioni logistiche e laboratoriali perseguendo un'azione di costante innovazione tecnologica

Con specifico riferimento al sistema cliente individuato vengono definiti indicatori di qualità:

## **partecipanti/allievi dei corsi di formazione**

- ✓ rilevazione dei risultati dell'apprendimento, conoscenze, abilità operative e comportamenti sviluppati o potenziati dai partecipanti, effettuata a conclusione dell'attività formativa;
- ✓ rilevazione dei risultati del gradimento, utilizzando i questionari di rilevazione della *customer* forniti dalla Regione Lombardia in riferimento al livello di raggiungimento degli obiettivi dichiarati, la pertinenza dei contenuti sviluppati, l'efficacia complessiva dell'attività;
- ✓ rilevazione dei risultati di ricaduta, ovvero della percentuale degli allievi occupati, in coerenza con il profilo professionale di riferimento dell'attività frequentata, con l'iter scolastico e formativo o con gli interessi e caratteristiche individuali

## **enti finanziatori erogatori dei finanziamenti pubblici**

- ✓ rilevazione della efficacia, definita dal sistema di accreditamento;
- ✓ rilevazione della efficienza, definita dal sistema di accreditamento;
- ✓ rilevazione della efficienza gestionale

## **imprese/contesto di riferimento,**

- ✓ rilevazione della rispondenza ai fabbisogni formativi, ovvero della coerenza delle competenze caratterizzanti l'attività formativa con le esigenze organizzative e di mercato
- ✓ attivazione di convenzioni di *stage*, protocolli di intesa, ATS.

# Struttura organizzativa

La struttura organizzativa di Cr.Forma è costituita dal Consiglio di Amministrazione e dal Direttore Generale a cui fanno capo i diversi servizi.

Il Consiglio di Amministrazione, composto dal Presidente e da due consiglieri approva i piani finanziari, gli atti di indirizzo e di programma ed esercita il controllo politico ed amministrativo. A garanzia della regolarità economico – finanziaria della gestione vi è la vigilanza effettuata dal Revisore dei Conti.

Fanno capo al Direttore Generale, legale rappresentante, le responsabilità operative e la gestione di tutte le risorse dell’Azienda. Nella sua attività il Direttore Generale è coadiuvato dai Direttori delle due sedi operative.

In conformità al D. Lgs 231/2001, per una corretta applicazione dei modelli organizzativi al fine della prevenzione di reati, l’Azienda ha approvato il proprio Codice Etico ed ha costituito l’Organismo di Vigilanza approvandone il relativo Regolamento di funzionamento.

## CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

### Presidente

Francesco Castagnidoli

### Consiglieri

Jane Alquati  
Natale Zeloni

### Revisore dei conti

Lanfranco Bolasco

## Le sedi



### CREMONA

Via G. Cesari, 5/7  
26100 CREMONA  
tel. 0372 403414-407-441  
Fax 0372 458648  
segreteriacremona@crforma.it  
www.crforma.it Facebook: @Cr.Forma



### CREMA

Via T. Pombioli, 2  
26013 CREMA (CR)  
tel. 0373 282911 - 923 - 931  
Fax 0373 202938  
segreteriacrema@crforma.it  
www.crforma.it Facebook: @Cr.Forma

La segreteria didattica delle due sedi è aperta al pubblico nelle seguenti fasce orarie  
**lunedì / giovedì** dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30 - **venerdì** dalle 8.00 alle 13.00

# I nostri uffici

## **Direttore Generale**

Paola Brugnoli  
direttoregenerale@crforma.it  
tel. 0372/403 – 446

## **SEDE DI CREMONA**

### **Direttore della sede operativa di Cremona**

Giancarlo Ferrari  
direttorecremona@crforma.it  
tel. 0372/403 – 449

### **Logistica**

logisticacremona@crforma.it  
tel. 0372/403 – 453

### **Amministrazione**

Emma Ariberti, Monica Chiavuzzo,  
Laura Tamagnini, Sara Tadioli  
economatocremona@crforma.it  
tel. 0372/403 – 442 – 443 - 444 - 445

### **Servizi al lavoro**

Daniela Masucci  
servizilavorocremona@crforma.it  
tel. 0372/403 – 452

### **Segreteria Didattica**

Paola Aschieri, Clara Biazzi, Sara Tosini  
segreteriacremona@crforma.it  
tel. 0372/403 – 414 – 407 - 441

### **Settore della Ristorazione**

Coordinatrice didattica - Alessandra Bodini  
alessandra.bodini@crforma.it  
tel. 0372/403 – 464

### **Settore Meccanico**

Coordinatrice didattica - Cristina Torresani  
cristina.torresani@crforma.it  
tel. 0372/403 – 457

### **Settore del restauro e dell'artigianato artistico**

Coordinatore didattico – Paolo Mariani  
paolo.mariani@crforma.it  
tel. 0372/403 – 405

## **SEDE DI CREMA**

### **Direttore della sede operativa di Crema**

Anna Acerbi  
direttorecrema@crforma.it  
tel. 0373/282 – 921

### **Logistica**

Pierpaolo Patrini  
logisticacrema@crforma.it  
tel. 0373/282 – 933

### **Amministrazione**

Rita Baselli  
economatocrema@crforma.it  
tel. 0373/282 – 929

### **Servizi al lavoro**

Silvia Manzoni, Sara Tosini  
servizilavorocrema@crforma.it  
tel. 0373/282 - 931 – 930

### **Segreteria Didattica**

Silvia Manzoni, Fiorella Del Fabbro,  
Piergiuseppe Guerini  
segreteriacrema@crforma.it  
tel. 0373/282 – 911 – 923 - 931

### **Settore Benessere e Meccanico (Riparazione veicoli a motore)**

Coordinatrice Didattica - Maria Teresa Sovardi  
mariateresa.sovardi@crforma.it  
tel. 0373/282 – 932

### **Settore Elettrico, Ristorazione e Meccanico (Termoidraulici)**

Coordinatrice didattica – Silvia Petró  
silvia.petro@crforma.it  
tel. 0373/282 – 932

### **Settore del restauro e dell'artigianato artistico Laboratorio di diagnostica dei beni culturali**

Curzio Merlo  
laboratorio.diagnostica@crforma.it

# Offerta formativa triennale in D.D.I.F (Diritto Doveri Istruzione e Formazione)

I corsi in DDIF sono riservati ad adolescenti soggetti al Diritto Doveri di Istruzione e Formazione che abbiano conseguito la licenza di scuola secondaria di primo grado e che non abbiano ancora compiuto il 18° anno di età. La durata è triennale e permette di conseguire una qualifica professionale (III livello europeo EQF) spendibile su tutto il territorio nazionale e riconoscibile anche nell'ambito più vasto della Comunità Europea. L'evoluzione del quadro giuridico contribuisce alla progressiva percezione che la formazione professionale è oggi una interessante opportunità che consente di acquisire competenze di immediata spendibilità nel contesto lavorativo. Sono oltre 700 i giovani iscritti ai nostri corsi in DDIF. Al termine del triennio è previsto il IV anno di approfondimento che consente il conseguimento del diploma professionale di tecnico (IV° livello europeo EQF) anch'esso spendibile su tutto il territorio nazionale.

## Gli elementi distintivi della nostra offerta formativa

- Centralità dell'allievo
- Qualità della formazione erogata che prevede l'utilizzo di docenti qualificati e professionisti di settore e provenienti anche dal mondo imprenditoriale
- Possibilità di usufruire di interventi di supporto per allievi certificati e non certificati ma in difficoltà e a rischio di abbandono scolastico
- Efficaci percorsi di alfabetizzazione rivolti agli studenti extracomunitari
- Forte legame con le aziende del territorio attraverso l'attivazione di tirocini formativi costantemente seguiti da tutor di stage e aziendali e che garantiscono elevati indici occupazionali degli allievi in uscita
- Aule didattiche, laboratori tematici e di informatica recentemente rinnovati e dotati di moderne strumentazioni ed attrezzature ad uso esclusivo degli allievi.
- Possibilità di beneficiare della personalizzazione del percorso formativo e di specifici servizi di accompagnamento al lavoro
- Possibilità di partecipare a numerose iniziative ed esperienze didattico e educative extra scolastiche (Learning Week, visite didattiche a fiere di settore..)
- Costante coinvolgimento delle famiglie con l'obiettivo di creare una "comunità scolastica" attenta alla soluzione dei problemi educativi di un'utenza adolescenziale
- Istituzione dello "Sportello Ascolto" rivolto agli allievi, ai docenti ed ai genitori per affrontare problematiche di disagio scolastico, disturbi specifici di apprendimento, per favorire la comunicazione e per promuovere i progetti mirati.
- Pluriennale esperienza nel settore della formazione professionale in ogni sua sfaccettatura.

La relazione tra persona in formazione e Azienda viene definita nel **PATTO FORMATIVO** esplicitato e sottoscritto per:

- perseguire un clima funzionale allo svolgimento delle attività di formazione
- consolidare in ciascuna parte l'assunzione piena delle proprie responsabilità
- assicurare il raggiungimento degli obiettivi prefissati al processo educativo
- chiarire ruoli, compiti, funzioni e comportamenti rispondenti agli stessi.

Area professionale turismo e sport



**I NOSTRI LABORATORI**  
Laboratorio di cucina  
Laboratorio sala bar



## AREA PROFESSIONALE TURISMO E SPORT

### QUALIFICA

# Operatore della ristorazione

### INDIRIZZO

Preparazione pasti

### Obiettivi e contenuti

L'operatore addetto alla preparazione pasti gestisce, individualmente e in collaborazione con il team di lavoro, le fasi di produzione e stoccaggio di cibi e alimenti nel rispetto delle corrette regole igieniche per la conservazione e la trasformazione dei prodotti alimentari. Conosce le attrezzature impiegate per la preparazione dei pasti, sa organizzare gli acquisti e cura il riordino della cucina a fine servizio.

### Competenze

Durante le lezioni pratiche nel Laboratorio di cucina, gli allievi operano, su indicazioni dello Chef, realizzando ricette predefinite, partecipando alla progettazione di menu, presentando il prodotto anche con gusto coreografico. Gli studenti approfondiscono la conoscenza delle materie prime e delle relative categorie merceologiche di appartenenza e seguono le diverse fasi della preparazione e della cottura dei piatti adottando strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard professionali. Sono previsti moduli di personalizzazione di pasticceria, macelleria, gastronomia.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze / Informatica	494	420	374
Area Tecnico professionale	Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro Laboratorio di Cucina / Laboratorio di Sala bar Lingua Francese / Tecnica Turistica Alberghiera Scienze dell'Alimentazione	496	250	206
TIROCINIO	-	-	320	410
TOTALE		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in strutture ricettive commerciali e artigianali (ristoranti, alberghi, gastronomie, aziende di catering) o collettive (mense scolastiche, mense aziendali, aziende della ristorazione viaggiante)

### Sede CREMONA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE TURISMO E SPORT

#### QUALIFICA

## Tecnico di cucina

Il tecnico di cucina rappresenta una figura che opera trasversalmente nella grande, media e piccola impresa. In generale è in grado di presidiare una attività lavorativa professionale complessa affrontando i diversi compiti con un buon grado di autonomia e responsabilità. Esercita il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione di risorse materiali e tecnologiche, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica gli consente di svolgere l'attività connessa alla preparazione di pasti con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menu, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e di piatti allestiti.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	<b>444</b>
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Storia / Gestione d'impresa / Economia / Diritto / Matematica / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	<b>250</b>
Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro / Scienza dell'alimentazione Laboratorio di Cucina / Laboratorio di Pizzeria / Laboratorio di Pasticceria Laboratorio di cioccolateria / Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio	
<b>TIROCINIO</b>	<b>296</b>
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in strutture ricettive commerciali e artigianali (ristoranti, alberghi, gastronomie, aziende di catering) o collettive (mense scolastiche, mense aziendali, aziende della ristorazione viaggiante)

#### Sede CREMONA

## AREA PROFESSIONALE TURISMO E SPORT

### QUALIFICA

# Operatore della ristorazione

### INDIRIZZO

Servizi di sala e bar

### Obiettivi e contenuti

L'operatore addetto ai servizi di sala e bar si occupa, individualmente e in collaborazione con il team di lavoro, della somministrazione e della vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar. Utilizza la macchina del caffè per la preparazione di espressi, cappuccini e altre bevande calde, esegue il servizio delle bibite, dei vini ed è in grado di preparare cocktails, spremute, frullati e frappè...

### Competenze

Gestisce in autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l'effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda. Cura il rapporto con la clientela nella fase di accoglienza e di congedo con disponibilità e discrezione professionale anche nella gestione di situazioni critiche.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze / Informatica	494	420	374
Tecnico professionale	Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro Laboratorio del Gusto / Laboratorio di Sala bar Lingua Francese / Tecnica Turistica Alberghiera Scienze dell'Alimentazione / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / LARSA Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
Totale		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in strutture ricettive commerciali e artigianali (ristoranti, alberghi, aziende di catering, gelaterie, pubblici esercizi quali bar, pub, enoteche).

### Sede CREMONA E CREMA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE TURISMO E SPORT

#### QUALIFICA

## Tecnico dei servizi di sala e bar

Il tecnico dei servizi di sala e bar rappresenta una figura che opera trasversalmente nella grande, media e piccola impresa. In generale è in grado di presidiare una attività lavorativa professionale complessa affrontando i diversi compiti con un buon grado di autonomia e responsabilità. Esercita il presidio del processo della ristorazione attraverso l'individuazione di risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica gli consente di svolgere le attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione ed organizzazione dell'attività stessa, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Storia Economia / Diritto / Gestione d'impresa / Matematica / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro / Scienza dell'Alimentazione Laboratorio di Sala e Bar (inglese lingua madre, cocktails, spillatura birra) Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio	
<b>AREA TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in strutture ricettive commerciali e artigianali (ristoranti, alberghi, aziende di catering, gelaterie, pubblici esercizi quali bar, pub, enoteche).

#### Sede CREMONA

Area professionale servizi alla persona



**I NOSTRI LABORATORI**  
Laboratorio di estetica  
Laboratorio di acconciatura



## AREA PROFESSIONALE SERVIZI ALLA PERSONA

### QUALIFICA

# Operatore del benessere

### INDIRIZZO

Acconciatura

### Obiettivi e contenuti

L'Acconciatore esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto e il benessere della persona ed in particolare dei capelli maschili e femminili, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario.

### Competenze

Effettua l'anamnesi del cliente in funzione delle caratteristiche del capello e del trattamento richiesto. Conosce e sceglie le linee cosmetiche e tricologiche necessarie ad eseguire trattamenti quali shampoo, colorazione e decolorazione, messa in piega a phon, bigodini e permanente, taglio di capelli regolazione, rasatura e taglio di barba e baffi e altri trattamenti estetici di base quali manicure, trucco viso da giorno e da sera. Gestisce il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo) operando con disponibilità, collaborando alla promozione dell'esercizio con discrezione professionale anche nella gestione di situazioni critiche.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Linguaggi	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC - Insegnamento alternativo Religione Cattolica / Attività fisica e motoria Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze Informatica	494	420	374
Tecnico professionale	Igiene-Anatomia / Fisiologia-Dermatologia Cosmeteologia / Sicurezza sui luoghi di lavoro Laboratorio Teoria professionale / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / LARSA Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
TOTALE ORE		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in saloni di acconciatura – estetica e centri benessere.

### Sede CREMA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE SERVIZI ALLA PERSONA

#### QUALIFICA

## Tecnico dell'acconciatura

Il Tecnico dell'acconciatura è una figura polivalente che, in autonomia, è in grado di valutare, consigliare, orientare il/la cliente rispetto ai diversi trattamenti estetici, al fine di mantenerne e valorizzarne l'immagine e il benessere fisico, garantendo condizioni di igiene, sicurezza e qualità degli interventi. La cultura professionale di riferimento orientata al senso estetico, al benessere psico-fisico delle persone è caratterizzata da un alto livello di deontologia professionale. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'analisi e al trattamento del capello e del cuoio capelluto, con competenze relative all'analisi e trattamento cosmetologico/tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura ed al funzionamento/gestione dell'esercizio.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Storia Economia / Diritto / Gestione d'impresa / Matematica / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio / Igiene-Anatomia-Fisiologia / Dermatologia Cosmetologia / Attività propedeutica al tirocinio / Ricerca attiva del lavoro Diritto del lavoro	
<b>AREA TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in saloni di acconciatura – estetica e centri benessere.

#### Sede CREMA

## AREA PROFESSIONALE SERVIZI ALLA PERSONA

### QUALIFICA

# Operatore del benessere

### INDIRIZZO

Estetica

### Obiettivi e contenuti

L'Estetista esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto e il benessere della persona ed in particolare sulla superficie del corpo umano che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario ma al fine esclusivo e prevalente di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e correggerne l'aspetto estetico attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti favorendo uno stato di generale benessere.

### Competenze

Effettua l'anamnesi del cliente in funzione delle caratteristiche della cute e del trattamento richiesto. Conosce e sceglie i prodotti necessari ad eseguire trattamenti quali manicure, pedicure, depilazione, trattamenti specifici del viso, massaggio manuale corpo, trucco da giorno e da sera. Gestisce il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo) operando con disponibilità e discrezione professionale anche nella gestione di situazioni critiche.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC / Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica Scienze / Informatica	494	420	374
Tecnico professionale	Igiene-Anatomia / Fisiologia-Dermatologia / Cosmeotologia / Sicurezza sui luoghi di lavoro Laboratorio Teoria Professionale / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / LARSA Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
Totale		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dal secondo anno gli allievi sono inseriti in saloni di acconciatura-estetica e centri benessere.

### Sede CREMA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE **SERVIZI ALLA PERSONA**

#### QUALIFICA

## Tecnico dei trattamenti estetici

Il Tecnico dei trattamenti estetici è una figura polivalente che, in autonomia, è in grado di valutare, consigliare, orientare il/la cliente rispetto ai diversi trattamenti estetici, al fine di mantenerne e valorizzarne l'immagine e il benessere fisico, garantendo condizioni di igiene, sicurezza e qualità degli interventi. La cultura professionale di riferimento orientata al senso estetico, al benessere psico-fisico delle persone è caratterizzata da un alto livello di deontologia professionale.

#### Piano di studio

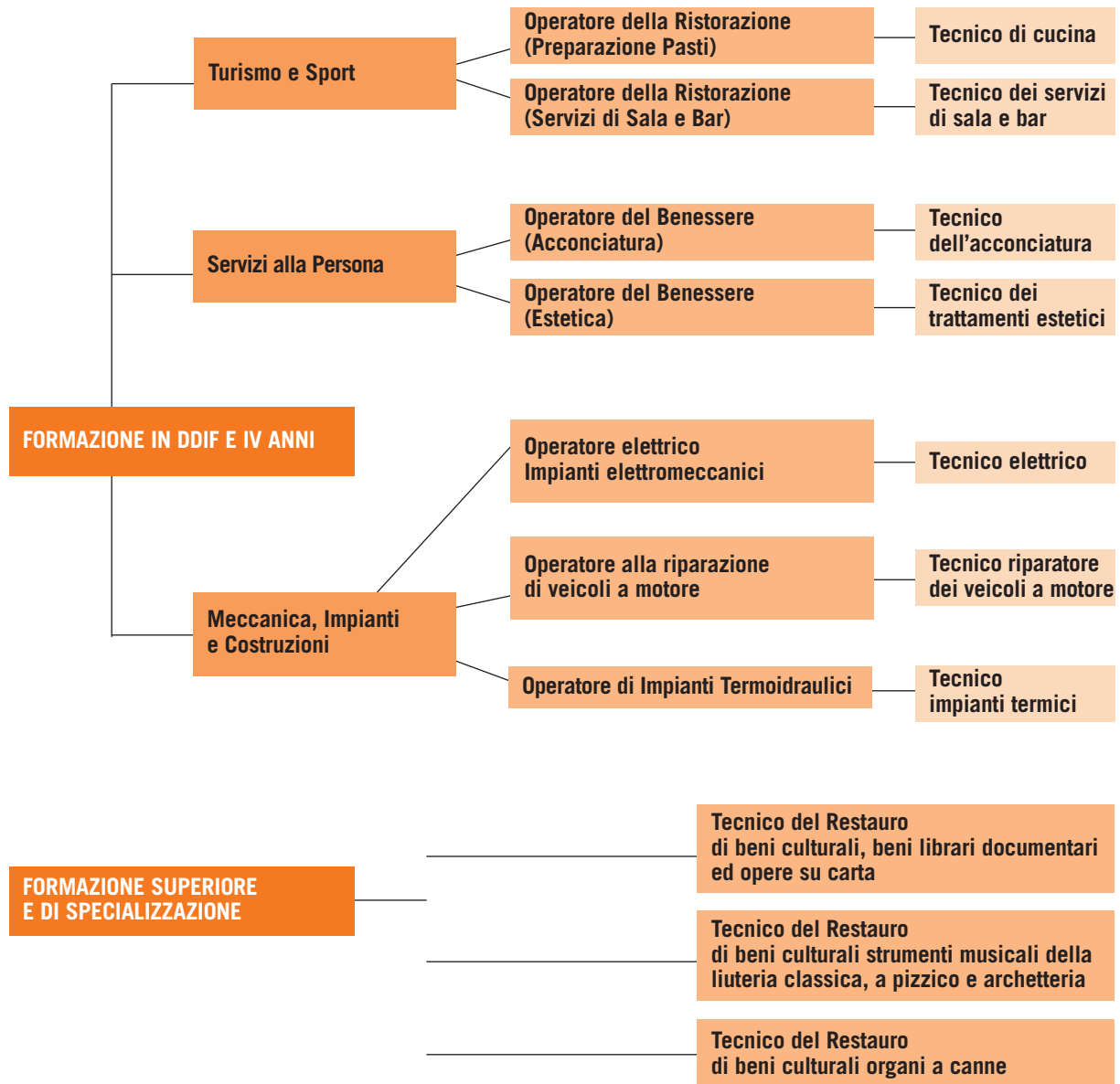
MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC	
Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio / Igiene-Anatomia-Fisiologia	
Dermatologia / Cosmetologia / Attività propedeutica al tirocinio	
Ricerca attiva del lavoro / Diritto del lavoro	
<b>TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

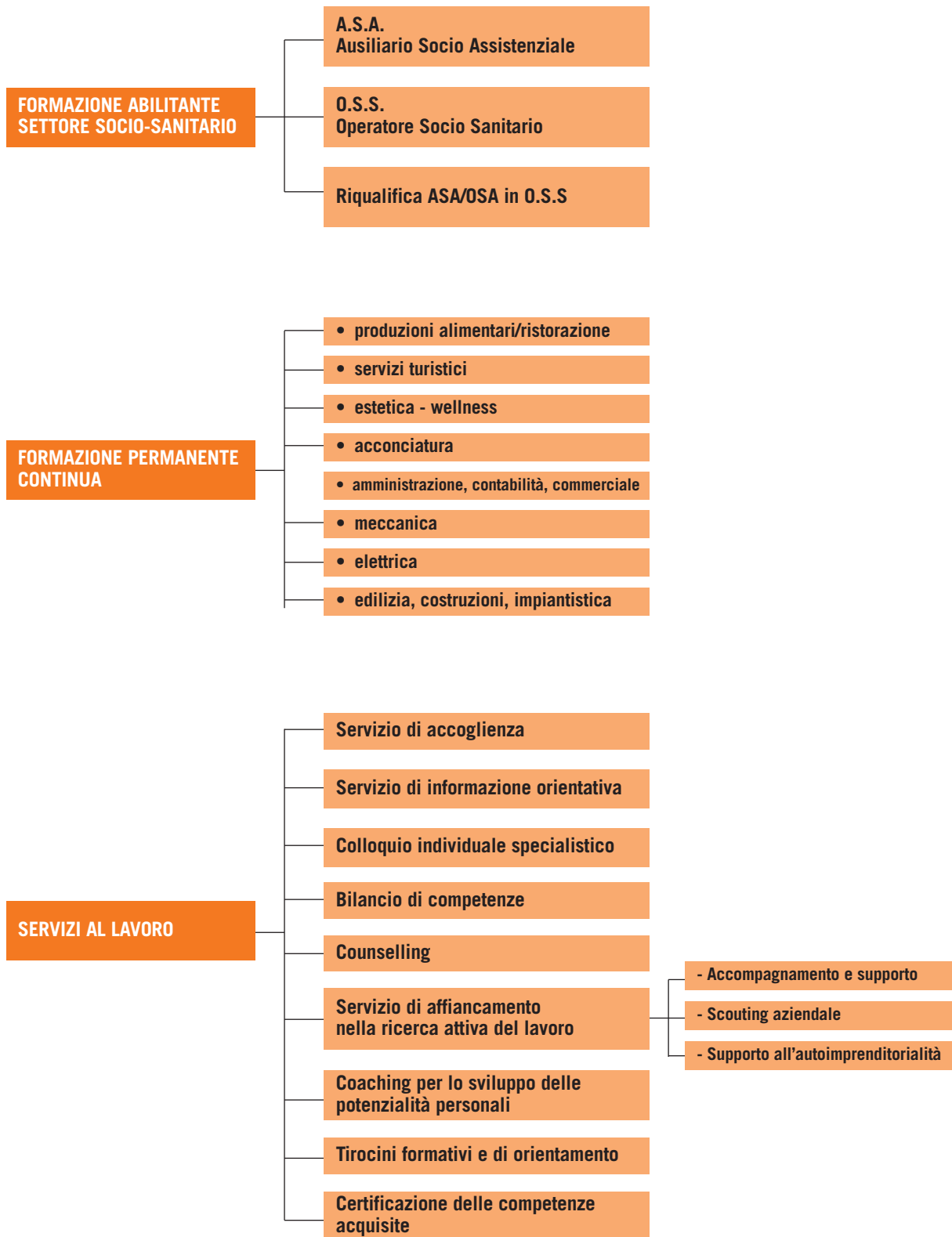
A partire dal secondo anno gli allievi sono inseriti in saloni di acconciatura-estetica e centri benessere.

#### Sede **CREMA**

# L'offerta formativa e i



# e i servizi di CR. Forma



## Area professionale meccanica, impianti e costruzioni



### I NOSTRI LABORATORI

Laboratorio di termoidraulica

Laboratorio di meccanica generale

Laboratorio di elettronica polivalente

Laboratorio di riparazione sistemi del veicolo

Laboratorio di saldatura

Laboratorio di elettropneumatica



## AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

### QUALIFICA

# Operatore elettrico – impianti elettromeccanici

### Obiettivi e contenuti

L'Operatore elettrico gestisce, con autonomia esecutiva, il processo di realizzazione dell'impianto elettrico dall'installazione, alla manutenzione e collaudo di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme specifiche di settore relative alla sicurezza degli impianti elettrici.

### Competenze

Conosce, sceglie ed utilizza i materiali, gli strumenti e le attrezzature necessarie per gli interventi di posa delle canalizzazioni, di cablaggio, di preparazione del quadro elettrico, di esecuzione di impianti speciali (antifurto, antincendio, videocitofono..) di verifica e manutenzione dell'impianto in conformità alle specifiche progettuali. Partecipa all'esecuzione di impianti di automazione e domotici. E' in grado di disegnare anche mediante CAD e realizzare semplici impianti elettrici, produrre la documentazione tecnica funzionale agli standard di qualità.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC / Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze / Informatica	494	420	374
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio Teoria professionale / Elettrotecnica Norme e tecnologia / Disegno Tecnico / Disegno CAD Sistemi-Domotica - PLC - Impianti speciali / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro LARSA / Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
Totale		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in aziende di progettazione e realizzazione di quadri elettrici e di impianti elettrici.

### Sede CREMA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

#### QUALIFICA

## Tecnico elettrico

Il Tecnico elettrico interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di realizzazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa della squadra di lavoro, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla realizzazione e manutenzione di impianti elettrici, con competenze relative alla logistica degli approvvigionamenti, alla rendicontazione delle attività ed alla verifica e collaudo.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC / Storia / Economia / Diritto / Gestione d'impresa / Matematica / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio PLC / Domotica /Antintrusione / Elettropneumatica / Norme e Tecnologia / Disegno CAD / Attività propedeutica al tirocinio / Ricerca attiva del lavoro Elettronica-Domotica/PLC/Impianti speciali	
<b>AREA TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in aziende di progettazione e realizzazione di quadri elettrici e di impianti elettrici.

#### Sede CREMA

## AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

### QUALIFICA

# Operatore alla riparazione di veicoli a motore

### INDIRIZZO

Riparazione di parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo

### Obiettivi e contenuti

Il Riparatore di veicoli a motore individua i guasti e provvede ad effettuare interventi di riparazione, manutenzione, messa a punto e sostituzione delle parti meccaniche ed elettroniche di un veicolo a motore nel rispetto delle norme antiinfortunistiche e di salvaguardia ambientale.

### Competenze

Esegue la diagnosi meccanica ed elettronica del mezzo, predispone preventivi e produce documentazione tecnica funzionale agli standard di qualità.

Conosce, sceglie ed utilizza i materiali, gli strumenti e le attrezzature necessarie per effettuare le operazioni di manutenzione, riparazione e revisione di componenti del veicolo a motore intervenendo sui sistemi automatici, di sicurezza e di confort dello stesso.

E' previsto un modulo di autotronica in collaborazione con l'azienda Magneti Marelli S.p.A. per l'approfondimento della diagnosi elettronica per la rilevazione dei guasti.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC - Insegnamento alternativo Religione Cattolica / Storia / Economia / Diritto / Gestione d'impresa / Matematica / Informatica	494	420	374
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio meccaico (propedeutico di base) / Laboratorio meccanico (motoristica) / Autotronica Disegno Tecnico / Fisica / Tecnologia (dei materiali: metalli) / Tecnologia (meccanica) / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / Tecniche di apprendimento / LARSA / Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
Totale		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in officine meccaniche di riparazione di veicoli a motore.

### Sede CREMONA e CREMA

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

#### QUALIFICA

## Tecnico riparatore dei veicoli a motore

Il tecnico riparatore di veicoli a motore rappresenta una figura polivalente che opera trasversalmente nella grande, media e piccola impresa. In generale è in grado di presidiare una attività lavorativa professionale complessa affrontando i diversi compiti con un buon grado di autonomia e responsabilità. In particolare, esegue compiti relativi alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione/pianificazione operativa, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte. E' previsto un modulo di autotronica in collaborazione con l'azienda Magneti Marelli S.p.A. per l'approfondimento della diagnosi elettronica per la rilevazione dei guasti.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC - insegnamento alternativo a IRC	
Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto 7 Matematica	
Scienze / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio meccanico (Motoristica)	
Autotronica / Tecnologia meccanica / Fisica /	
Attività propedeutica al tirocinio / Ricerca attiva del lavoro	
<b>AREA TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in officine meccaniche di riparazione di veicoli a motore.

#### Sede CREMONA e CREMA

## AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

### QUALIFICA

# Operatore di impianti termoidraulici

### Obiettivi e contenuti

L'operatore di impianti termoidraulici installa e collauda impianti, effettua interventi di manutenzione ed adeguamento di impianti sanitari, termici e a gas nel rispetto delle norme specifiche di settore vigenti.

### Competenze

Conosce, sceglie ed utilizza i materiali, gli strumenti e le attrezzature necessarie per effettuare, in conformità agli schemi progettuali, gli interventi sui diversi impianti termoidraulici e realizza piccole saldature. Predisporre preventivi e produce documentazione tecnica funzionale agli standard di qualità. E' in grado di operare in sinergia con altri professionisti quali progettisti, tecnici, fornitori, installatori elettrici, operatori edili.

### Piano di studio

AREA	MATERIE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC - Insegnamento alternativo a IRC / Attività fisica e motoria / Storia / Economia / Diritto / Matematica / Scienze / Informatica	494	420	374
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio meccanico (Propedeutico di base) / Laboratorio meccanico (idraulica) / Elementi di Elettrotecnica-Elettronica / Disegno tecnico / Fisica / Tecnologia (dei materiali: metalli) / Tecnologia (idraulica) / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / LARSA / Attività propedeutica al tirocinio	496	250	206
TIROCINIO		-	320	410
Totale		<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

### Tirocinio formativo

A partire dalla seconda annualità gli allievi sono inseriti in aziende termoidrauliche.

**Sede CREMONA e CREMA**

## IV ANNO

### AREA PROFESSIONALE MECCANICA, IMPIANTI E COSTRUZIONI

#### QUALIFICA

## Tecnico impianti termici

Il Tecnico di impianti termici rappresenta una figura polivalente che opera trasversalmente nella grande, media e piccola impresa. In generale è in grado di presidiare una attività lavorativa professionale complessa affrontando i diversi compiti con un buon grado di autonomia e responsabilità. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere operazioni relative all'organizzazione ed alla gestione di attività di installazione, controllo e manutenzione degli impianti termici e degli approvvigionamenti, alla valutazione e documentazione di funzionalità generale degli impianti con competenze di diagnosi tecnica e di rendicontazione delle attività svolte.

#### Piano di studio

MATERIE	ORE
<b>AREA DI BASE</b>	444
Lingua Italiana / Lingua Inglese / IRC / insegnamento alternativo a IRC / Storia	
Economia / Diritto / Gestione d'impresa / Matematica / Informatica	
<b>AREA TECNICO-PROFESSIONALE</b>	250
Sicurezza sui luoghi di lavoro / Attività propedeutica al tirocinio	
Laboratorio meccanico (Idraulica-Condizionamento-Caldaie)	
Elementi di elettrotecnica / Elettronica / Disegno tecnico / Tecnologia / Fisica	
Ricerca attiva del lavoro	
<b>AREA TIROCINIO</b>	296
<b>TOTALE ORE</b>	<b>990</b>

#### Tirocinio formativo

Gli allievi sono inseriti in aziende termoidrauliche

**Sede CREMONA e CREMA**

# Formazione abilitante nel settore socio sanitario

La formazione abilitante è regolamentata dallo Stato o da accordi Stato – Regioni ed è necessaria ai fini dell'esercizio di una determinata professione. Cr.Forma da sempre riserva grande attenzione al settore della formazione socio sanitaria rivolta agli ASA (Ausiliario Socio Assistenziale), OSS (Operatore Socio Sanitario) e Riqualfica ASA/OSA in OSS. Questi profili rispondono a bisogni sociali ormai fondamentali e l'Azienda registra un costante trend di crescita degli allievi, anche grazie al corale riconoscimento della qualità della formazione erogata. L'attivazione di efficaci tirocini lavorativi presso le strutture socio sanitarie accreditate della provincia di Cremona e dei territori limitrofi si traduce in un elevato indice occupazionale. Cr.Forma inoltre collabora con le RSA (Residenze Socio Assistenziali) del territorio per la predisposizione di piani formativi finanziati dai Fondi Interprofessionali e progetta interventi di formazione personalizzati.

## A.S.A. Ausiliario Socio Assistenziale

**Durata** 800 ore (450 ore di teoria/esercitazioni – 350 ore di tirocinio)

E' un operatore di interesse socio-assistenziale che svolge attività indirizzate a mantenere e/o recuperare il benessere psicofisico della persona e a ridurre i rischi di isolamento e di emarginazione, assistendola in tutte le attività della vita quotidiana ed aiutandola nell'espletamento delle sue funzioni personali essenziali. L'A.S.A. è un operatore di supporto che svolge la propria attività in base a criteri di bassa discrezionalità e alta riproducibilità ed è affiancabile a diverse figure professionali sia sociali sia sanitarie. Agisce in base alle competenze acquisite ed in applicazione dei piani di lavoro e dei protocolli operativi predisposti dal personale sanitario e sociale responsabile del processo assistenziale. Tali attività sono svolte in servizi di tipo socio-assistenziale e socio-sanitario a ciclo diurno, residenziale o domiciliati in collaborazione con gli operatori professionali preposti alla cura e all'assistenza della persona, in interazione con gli altri operatori sociali e con operatori socio-sanitari e sanitari

## O.S.S. Operatore Socio Sanitario

**Durata** 1000 ore (550 ore di teoria/esercitazioni – 450 ore di tirocinio)

E' un operatore di interesse socio-sanitario che svolge attività indirizzate a soddisfare i bisogni primari della persona in un contesto sia sociale che sanitario. La sua attività viene svolta sia nel settore sociale che in quello sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale e socio-sanitario, in ambito ospedaliero, residenziale e domiciliare. Le attività sono rivolte alla persona e al suo ambiente di vita, in particolare svolge: assistenza diretta ed aiuto domestico, alberghiero; intervento igienico sanitario e di carattere sociale; supporto gestionale, organizzativo e formativo. L'O.S.S. impara ad acquisire elementi di base utili per individuare i bisogni delle persone e le più comuni problematiche relazionali, a distinguere i sistemi organizzativi socio assistenziali e la rete di servizi e a conoscere i fondamenti dell'etica

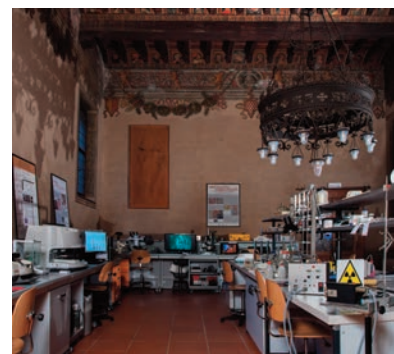
## Riqualfica ASA/OSA in O.S.S.

**Durata** 400 ore (220 ore di teoria/esercitazioni – 180 ore di tirocinio)

Consente a chi è in possesso della qualifica di A.S.A. di riqualficarsi in O.S.S.

# Formazione superiore e di specializzazione

E' la formazione post obbligo formativo, finalizzata al conseguimento o al perfezionamento di competenze tecnico professionali intese a favorire l'inserimento lavorativo di giovani diplomati e laureati, o l'avanzamento professionale di giovani e adulti qualificati, diplomati e laureati già occupati, attraverso percorsi di formazione post diploma, post laurea e IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.) L'attività formativa può avere una durata annuale, biennale, triennale e al termine del percorso è rilasciato, in base alle caratteristiche e/o alla durata, un diploma di Tecnico Superiore di IV, V, VI Livello Europeo (EQF).



## **Tecnico del Restauro di beni culturali strumenti musicali della liuteria classica, a pizzico e archetteria**

Il tecnico del restauro di strumenti musicali opera con la direzione ed il controllo diretto del restauratore eseguendo analisi e diagnosi dello stato di conservazione degli strumenti e azioni finalizzate a limitare i processi di degrado dei beni liutari.

Il corso rappresenta un unicum sul territorio nazionale e trova a Cremona, "Città del violino e della musica" oltre che patrimonio UNESCO, un terreno fertilissimo che vede coinvolti numerosi enti ed istituzioni che operano nel settore dell'arte liutaria e della cultura musicale.

La realizzazione di un percorso finalizzato alla formazione di Tecnici del restauro di strumenti musicali della liuteria classica, a pizzico ed archetteria ha consentito di connotare sempre più il territorio cremonese come distretto musicale in grado di portare un ulteriore contributo alla valorizzazione della cultura artistica locale, risorsa strategica per lo sviluppo, del territorio e, in particolare, fattore di crescita economica, di produzione di ricchezza e di occupazione. Riconoscere alla città di Cremona ed alla sua provincia questa peculiarità significa valorizzarne la ricchezza culturale e il prestigio internazionale..

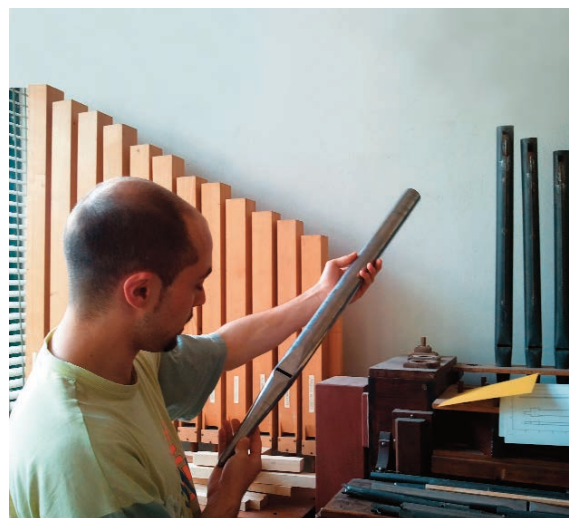
**Sede CREMONA**



### **Tecnico del Restauro di beni culturali beni librari documentari ed opere su carta**

Il tecnico del restauro di beni culturali - beni librari, documentari ed opere su carta, opera con il restauratore conservatore nelle attività di analisi e diagnosi dello stato di conservazione dei supporti cartacei e membranacei e collabora agli interventi previsti per prevenire, limitare e/o rimuovere dalle opere le cause di degrado. Lavora su manufatti di pregio consapevole del loro valore documentario, storico ed estetico e condivide con il restauratore tutta la fase operativa relativa ai materiali e alle tecniche esecutive, provvede inoltre alla predisposizione, manutenzione e riordino degli ambienti, delle attrezzature, degli strumenti e dei materiali utilizzati; collabora alle operazioni per il trasporto e la ricollocazione del manufatto. Opera nel settore della conservazione del patrimonio archivistico e librario sia presso botteghe di restauro sia presso istituzioni culturali pubbliche e private quali biblioteche, archivi, musei e fondazioni.

**Sede CREMONA**



### **Tecnico del Restauro di beni culturali organi a canne**

Il tecnico del restauro di beni culturali - organi a canne, restaura e costruisce organi, collabora con il restauratore conservatore nelle attività di analisi e diagnosi dello stato di conservazione di antichi strumenti coadiuvandolo negli interventi previsti per prevenire, limitare e/o rimuovere le cause di degrado e dissesto. Opera sui manufatti consapevoli del loro valore musicale, estetico e documentario, condivide con il restauratore il linguaggio operativo relativo ai materiali e alle tecniche esecutive; provvede alla predisposizione, manutenzione e riordino degli ambienti, delle attrezzature, degli strumenti e dei materiali utilizzati in laboratorio e in cantiere; collabora alle operazioni per il trasporto e la ricollocazione dei manufatti. Opera nel settore della costruzione di nuovi organi a canne e della conservazione, manutenzione e restauro del patrimonio organario in aziende specializzate in arte organaria; può svolgere attività autonoma su committenza di istituzioni deputate alla conservazione e tutela degli antichi organi a canne (uffici beni culturali diocesani, enti pubblici o privati e scuole musicali) anche finalizzata alla rilevazione e schedatura del patrimonio organario.

**Sede CREMA**

# Formazione Permanente e Continua

## La Formazione permanente

È l'insieme dei processi di apprendimento grazie ai quali le persone, indipendentemente dalla loro condizione lavorativa, sviluppano le loro competenze tecnico professionali al fine di facilitare la permanenza o accrescere la spendibilità del proprio profilo nel mercato del lavoro. Risponde alla finalità di accrescere la stabilità occupazionale, la loro adattabilità ai cambiamenti tecnologici e organizzativi e sostenere la competitività delle imprese. E' destinata a giovani e adulti, occupati, inoccupati, inattivi, disoccupati, in CIG, in mobilità.

## La Formazione continua

È rivolta alle persone occupate – con qualsiasi forma contrattuale anche in forma autonoma – ed è finalizzata all'adeguamento delle competenze richieste dall'evoluzione dei processi di lavoro.

Convinta dell'importanza della long life learning Cr.Forma elabora un'offerta ampia e diversificata che di volta in volta si struttura in base alle esigenze del mercato e alle richieste degli utenti. Questa attività ha consentito di sperimentare nuovi modelli di azione con proposte qualificate anche grazie all'attivazione di reti con partnership diffuse nell'intero territorio regionale.

### **L'attività formativa a catalogo prevede interventi nei seguenti settori:**

- produzioni alimentari/ristorazione
- servizi turistici
- estetica-wellness
- acconciatura
- amministrazione, contabilità, commerciale
- meccanico
- elettrico
- edilizia, costruzioni, impiantistica

# Servizi al lavoro

Servizi per il lavoro volti alla diffusione delle politiche attive del lavoro sono finalizzati a favorire l'occupazione e accompagnare la persona disoccupata o inoccupata nell'inserimento e nel reinserimento lavorativo o nella riqualificazione professionale.

Le politiche attive per il lavoro corrispondono a tutte le iniziative messe in atto dalle istituzioni per promuovere l'occupazione e l'inserimento lavorativo, quest'ultimo inteso sia come lavoro dipendente sia come auto-impiego e quindi creazione di nuova imprenditorialità. Le politiche attive del lavoro mirano realizzare in modo coordinato un insieme di politiche in materia di lotta alla disoccupazione volte ad accrescere le capacità di trovare lavoro. L'Ufficio Servizi per il Lavoro ha dunque la funzione di programmazione e progettazione nel campo dell'educazione e del lavoro, di promozione e sviluppo di reti e sinergie con strutture nazionali e di rapporto con gli organi istituzionali in materia di politiche del lavoro e formative. La programmazione e l'attuazione delle politiche attive del lavoro passa attraverso un lavoro costante di analisi della situazione locale, di progettazione e di personalizzazione di misure adeguate a rispondere ai fabbisogni rilevati.

## 1. Servizio di accoglienza

Prevede l'accompagnamento dell'utente nell'individuazione del servizio più funzionale ai suoi bisogni facilitando l'accesso alle informazioni in ordine alle opportunità occupazionali, formative e di politiche attive del lavoro stimolando l'attivazione di percorsi di sviluppo personale e/o migliore collocazione-professionale. Il servizio si articola in quattro momenti chiave: esplorazione della richiesta dell'utente, acquisizione delle informazioni anagrafico-curricolari ed identificazione dei bisogni dell'utente; sintesi e rinvio ad altri servizi interni o esterni presenti sul territorio, monitoraggio degli esiti.

### *A chi si rivolge*

- Occupati: persone già occupate, che desiderano cambiare lavoro, in cerca di altra occupazione
- Disoccupati: persone in cerca di occupazione con precedenti esperienze lavorative, donne che intendono reinserirsi nel mercato del lavoro, persone con attività lavorativa che non sospende lo stato di disoccupazione (precari, lavori atipici)
- Persone con attività lavorativa o formativa in assenza di contratto di lavoro

## 2. Servizio di informazione orientativa

Offre conoscenze e strumenti per facilitare il reperimento di informazioni sulle opportunità esistenti nell'ambito del sistema dell'istruzione, della formazione, del lavoro e delle professioni, e promuove nel destinatario la capacità di lettura e gestione di fonti informative in rapporto ad un proprio progetto di sviluppo personale e professionale. Il servizio nasce dall'esigenza di favorire l'accesso e la fruizione di informazioni sulle caratteristiche ed opportunità del mercato del lavoro e della formazione, in rapporto ai cambiamenti sociali e normativi che attraversano i contesti locali.

Le principali fasi dell'organizzazione e della gestione del servizio sono:

- Analisi dei bisogni informativi dell'utenza reale e potenziale del servizio: analisi delle caratteristiche dell'utenza; raccolta, analisi ed organizzazione delle richieste dell'utenza, organizzazione delle informazioni ritenute utili per fonti tematiche;
- Ricerca, acquisizione e selezione delle fonti informative in funzione della domanda dell'utenza.
- Trattamento ed aggiornamento delle informazioni.

Il servizio è personalizzato e tiene conto della specifica tipologia di utenza che ne fruisce.

*A chi si rivolge*

- Giovani, drop-out, disabili, adulti con bisogni di riconversione professionale, immigrati, over-40, soggetti svantaggiati

### **3. Colloquio individuale specialistico**

Supporta l'utente in maniera approfondita nella riorganizzazione delle sue risorse per il superamento della fase di transizione che ha motivato la domanda migliorando le strategie di fronteggiamento e di scelta di percorsi di formazione e lavoro. Il servizio prevede la compilazione di questionari, l'effettuazione di ricerche documentarie o sul campo e la redazione del Curriculum vitae.

*A chi si rivolge*

- Persone in cerca di lavoro o in transizione lavorativa o formativa

### **4. Bilancio di competenze (professionali, attitudinali ed esperienziali)**

Promuove nell'utente la capacità di individuare risorse nella propria storia socio-professionale e di tradurle in un progetto di sviluppo o inserimento lavorativo realizzabile e pianificato. Il servizio prevede colloqui individuali, attività di gruppo, attività di ricerca individuale e simulazioni.

*A chi si rivolge*

- Persone giovani o adulte, con pregresse esperienze professionali e/o lavorative.

### **5. Counselling orientativo**

Sostiene l'utente nell'elaborazione di un percorso individuale di cambiamento lavorativo partendo dalla identificazione e dal superamento degli ostacoli che ne impediscono l'attuazione. Prevede colloqui individuali con un orientatore esperto di servizi al lavoro (fino ad un massimo di 8 colloqui individuali della durata di 1 ora nell'arco di 4 mesi circa) e si rivolge a persone in cerca di lavoro, in situazione di disagio o in transizione lavorativa.

## **6. Servizi di affiancamento nella ricerca attiva del lavoro**

### **Accompagnamento e supporto alla ricerca attiva del lavoro**

Supporta l'utente nell'acquisizione di un metodo di ricerca del lavoro e nello sviluppo delle capacità di autopromozione. Nel corso dei colloqui individuali o di gruppo vengono analizzate le esperienze lavorative e formative pregresse, gli interessi, i valori professionali e gli obiettivi per aiutare l'utente nella definizione di un piano personale di ricerca di impiego. Vengono inoltre fornite informazioni specifiche relative alla legislazione del lavoro, alle caratteristiche del mercato del lavoro locale, ai canali di ricerca e alle strategie di autopromozione (lettera di presentazione, gestione del colloquio di lavoro..).

### **Scouting aziendale**

Supporta l'utente favorendo l'incontro tra la sua domanda e l'offerta di lavoro.

Promuove la fruibilità dei servizi per il lavoro con modalità integrate e differenziate fra persone in cerca di lavoro e imprese.

Mette a disposizione delle imprese elenchi di candidati coerenti con i fabbisogni e con i profili professionali richiesti.

Il servizio si rivolge a giovani e adulti in cerca di lavoro e imprese ed organizzazioni alla ricerca di personale e prevede l'effettuazione di interviste approfondite o colloqui individuali per la registrazione dei dati del curriculum vitae e Incontri presso le aziende per sostenere la candidatura.

### **Supporto all'autoimprenditorialità**

Prevede l'analisi delle propensioni, delle attitudini verso l'imprenditorialità, dell'idea imprenditoriale e orienta l'utente verso i servizi specificamente preposti allo sviluppo organizzativo di nuove imprese.

## **7. Coaching per lo sviluppo delle potenzialità personali**

Il servizio è finalizzato alla valorizzazione e sviluppo delle competenze e delle potenzialità personali attraverso interventi di

sistematizzazione di conoscenze e competenze e/o tecniche di miglioramento delle performance professionali.

#### **8. Tirocini formativi e di orientamento**

I tirocini rappresentano esperienze di formazione e orientamento realizzate attraverso l'inserimento lavorativo in ambito aziendale, al fine di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro.

Verificata la disponibilità dell'utente ad essere avviato al tirocinio viene individuata l'azienda ospitante con la quale si attiva una specifica convenzione. L'esperienza viene seguita e monitorata attraverso uno specifico servizio di tutoring e accompagnamento al tirocinio.

#### **9. Certificazione delle competenze acquisite in contesti informali e non formali**

La certificazione dell'apprendimento non formale e informale risponde al diritto di vedere riconosciuti i propri apprendimenti, comunque acquisiti. Facilita la valorizzazione del capitale umano, poiché rende esplicito l'apprendimento non formale e informale.

Cr.Forma è uno degli operatori inseriti nell'Albo regionale degli operatori pubblici e privati (art. 13 l.r. 22/2006), istituito dalla Regione Lombardia con l'obiettivo di definire una rete deputata all'erogazione dei servizi per il lavoro che collabori nella realizzazione delle politiche regionali, sia negli ambiti della formazione sia in quelli del lavoro. Con l'accreditamento ai Servizi per il Lavoro, Cr.Forma partecipa ai diversi avvisi (Dote Unica Lavoro e Garanzia Giovani) della Regione Lombardia rivolti ai propri cittadini utilizzando risorse pubbliche ed erogando quelli

che sono i servizi previsti. Gli strumenti e le modalità di intervento utilizzati sono adeguati a rispondere alle necessità dei cittadini, secondo quanto definito dal sistema dotale promosso dalla Regione Lombardia (dal 2009), attraverso i Piani di Intervento Personalizzati (PIP), finalizzati a trasferire ai destinatari le competenze professionali utili a collocarsi/ricollocarsi nel mondo del lavoro.

Cr.Forma eroga gratuitamente i seguenti servizi essenziali in assenza di specifiche linee di finanziamento:

- Acquisizione della dichiarazione di disponibilità al lavoro
- Colloquio di orientamento
- Proposta di adesione a iniziative e a misure personalizzate di inserimento lavorativo/formazione/riqualificazione professionale che favoriscano il reinserimento professionale.

#### **10. servizio alle aziende**

Il servizio offre alle aziende servizi gratuiti di preselezione e segnalazione di profili professionali, immediatamente disponibili secondo le loro esigenze e opportunità per la ricerca di personale o tirocinanti. Il servizio risponde inoltre alla necessità delle aziende che si rivolgono al nostro sportello, anche in relazione e particolari e determinate figure professionali. Le aziende hanno così la possibilità di entrare in contatto con risorse umane già prese in carico dai nostri esperti e motivati professionisti dei servizi per il lavoro.



---





Azienda speciale servizi di formazione  
della Provincia di Cremona

## Formazione in DDIF

### **Turismo e Sport**

Operatore della ristorazione - Preparazione Pasti  
Operatore della ristorazione - Servizi di Sala e Bar

### **Servizi alla persona**

Operatore del benessere - Acconciatura  
Operatore del benessere - Estetica

### **Meccanica, Impianti e Costruzioni**

Operatore elettrico Impianti elettromeccanici  
Operatore alla Riparazione di veicoli a motore  
Operatore di impianti termoidraulici

### **IV ANNI**

Tecnico di cucina  
Tecnico dei servizi di sala e bar  
Tecnico dell'acconciatura  
Tecnico dei trattamenti estetici  
Tecnico elettrico  
Tecnico riparatore dei veicoli a motore  
Tecnico di impianti termici

Formazione superiore e di specializzazione

Formazione abilitante settore socio-sanitario

Formazione permanente e continua

Servizi al Lavoro