



PIANO DELL'OFFERTA

FORMATIVA

Percorsi Triennali e Quarti Anni

Anno Formativo 2026 - 2027

INDICE

Il P.o.f.	Pag. 3
Presentazione di Cr.Forma	Pag. 3
Organizzazione dell'attività didattica	Pag. 6
Unità Formative	Pag. 9
Attività di Orientamento	Pag. 18
Percorsi Triennali (Area professionale/Corsi/Indirizzi)	Pag. 19
Criteri di verifica e di valutazione	Pag. 30
Certificazione rilasciata al termine del percorso formativo triennale	Pag. 31
Certificazione rilasciata al termine del percorso formativo di IV anno	Pag. 32

1. II POF

Il **Piano dell'Offerta Formativa (POF)** è il documento costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'Azienda Speciale Cr.Forma, nel quale sono esplicitati gli elementi che contraddistinguono il Progetto Educativo e Didattico. Nel POF sono contenuti gli obiettivi educativi, le azioni formative, le metodologie didattiche e i servizi integrativi. È lo strumento di coordinamento delle attività individuali e collegiali della nostra istituzione formativa, costituita da allievi, genitori, coordinatori didattici, formatori, tutor. Cr.Forma tramite il POF intende far conoscere in modo trasparente e dettagliato la mission, la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa dell'istituzione.

2. Presentazione di Cr.Forma

Cr.Forma è Azienda Speciale della Provincia di Cremona, ente strumentale e braccio operativo per l'attuazione delle politiche formative e di accompagnamento al lavoro in ogni fase della vita del cittadino. Ha autonoma **personalità giuridica**, autonomia organizzativa, patrimoniale e contabile all'interno di **linee generali** di indirizzo stabilite dal Consiglio Provinciale. Cr.Forma è accreditata presso la Regione Lombardia in sezione "A" per i Servizi di Istruzione e Formazione Professionale ed è inoltre accreditata per i Servizi al Lavoro. Il sistema qualità dell'Azienda è certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001/2015 da ANCIS S.r.l. Italia.

In particolare attua percorsi triennali nell'ambito del sistema IFP – Istruzione Formazione Professionale che consentono ai ragazzi in uscita dalla scuola secondaria di primo grado di:

- Assolvere l'obbligo d'istruzione fino al 16° anno d'età,
- Conseguire una qualifica professionale di 3° Livello Europeo adempiendo al Diritto Doveri d'Istruzione e Formazione entro il 18° anno di età,
- Accedere al 4° Anno di approfondimento al termine del quale si rilascia la Qualifica Europea di 4° Livello / Diploma Professionale,
- Perseguire un rapido inserimento nel mondo del lavoro, anche mediante contratti di Apprendistato (ex art. 43).
- Accedere ai percorsi IFTS

L'Azienda ha sede legale a Cremona e si compone di due strutture operative:

- Centro di Formazione Professionale di **Cremona** – Via Cesari 7
- Centro di Formazione Professionale di **Crema** – Via T. Pombioli, 2

Presso la **SEDE DI CREMONA** vengono erogati i seguenti corsi:

SETTORE SERVIZI TURISTICI:

- ✓ Operatore della ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ✓ Tecnico di cucina
- ✓ Operatore della ristorazione – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
- ✓ Tecnico dei Servizi di sala e bar

SETTORE MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA:

- ✓ Operatore alla riparazione di veicoli a motore – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici
- ✓ Tecnico Riparatore dei veicoli a motore – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici
- ✓ Operatore termoidraulico
- ✓ Tecnico di Impianti termici – Impianti civili/industriali

Presso la **SEDE DI CREMA** vengono erogati i seguenti corsi:

SETTORE SERVIZI TURISTICI:

- ✓ Operatore della ristorazione – Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
- ✓ Tecnico dei Servizi di sala e bar
- ✓ Operatore della ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ✓ Tecnico di cucina

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA:

- ✓ Operatore del benessere – Erogazione di trattamenti di acconciatura
- ✓ Tecnico dell'Acconciatura
- ✓ Operatore del benessere – Erogazione dei servizi di trattamento estetico
- ✓ Tecnico dei Trattamenti estetici

SETTORE MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI:**SETTORE MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA:**

- ✓ Operatore alla riparazione di veicoli a motore – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici
- ✓ Tecnico Riparatore dei veicoli a motore – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici
- ✓ Operatore termoidraulico
- ✓ Tecnico di Impianti termici – Impianti civili/industriali
- ✓ Operatore Elettrico – Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici
- ✓ Tecnico Elettrico

Laboratori e Aule**La struttura Operativa di Cremona dispone di:**

- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di arti applicate
- 2 Laboratori settore Meccanico
- 1 Laboratorio di Assistenza alla ruota
- 1 Laboratorio settore Termoidraulico
- 1 Laboratorio di Cucina
- 1 Laboratorio di Sala Bar
- Aula Magna polivalente
- Aule per le lezioni teoriche
- Locali adibiti ad attività di équipe
- Locali per colloqui ed attività individuali
- Aula Docenti
- Aula Coordinatori di settore
- Aula attività spazio ascolto

La struttura Operativa di Crema dispone di:

- 2 Laboratori di Informatica
- 2 Laboratori Settore Elettrico – Elettronico
- 2 Laboratori Settore Meccanico/ Assistenza alla ruota
- 1 Laboratorio Termoidraulico
- 1 Laboratorio di Sala Bar
- 1 Laboratorio di Cucina
- 1 Laboratorio Acconciatura
- 1 Laboratorio Estetica
- Aula Magna polivalente
- Aula attività espressive
- Aule per le lezioni teoriche
- Aula docenti

- Aula Coordinatori di settore
- Locali per colloqui ed attività individuali

Referenti amministrativi e didattici sede legale e sede operativa di Cremona

Direttore Generale	Paola Brugnoli
Direttore della Sede Operativa di Cremona	Daniela Masucci
Referente Area Logistica	Luigi Lipara
Referenti Segreteria Didattica	Elena Soldi, Paola Aschieri, Mimma De Carlo
Referenti Area Amministrazione	Emma Ariberti, Monica Chiavuzzo, Sara Tadioli, Laura Tamagnini
Referente Area Servizi al lavoro	Sara Tosini
Coordinatrice didattica Settore Meccanico	Laura Sguazzabia
Coordinatrice didattica Settore Ristorazione	Laura Sguazzabia
Tutor di tirocinio Settore Meccanico	Anna Maria Rigamonti
Tutor di tirocinio Settore Ristorazione	Jacopo Vico

Referenti amministrativi e didattici sede operativa di Crema

Direttore Generale	Paola Brugnoli
Direttore della Sede Operativa di Crema	Chiara Capetti
Referenti Area Logistica	Pierpaolo Patrini, Luca Mazzoleri
Referenti Segreteria Didattica	Silvia Manzoni, Simone Valvassori, Piergiuseppe Guerini, Nicol Sonzogni
Referenti Area Amministrazione	Chiara Messina, Silvia Manzoni
Referente Area Servizi al lavoro	Valentina Pedroni, Daniela Norcia
Coordinatrice didattica Settore Meccanico	Andrea Puddu- Anna Torresani
Coordinatrice didattica Settore Elettrico	Alessandra Poggi
Coordinatrice didattica Settore Benessere	Alessandra Poggi - Andrea Puddu
Coordinatrice didattica Settore Turismo e Sport	Anna Torresani
Tutor di tirocinio Settore Meccanico e Elettrico	Irene Vaccari-Valerio Berlonghi - Birgitta Sacco
Tutor di tirocinio Settore Ristorazione	Birgitta Sacco-Davide Carminati
Tutor di tirocinio Settore Benessere	Irene Vaccari

Principi guida

Per formazione si intende il fondamentale supporto alla persona nel processo di sviluppo verso l'impegno, la responsabilità, la partecipazione. Tutto il personale di Cr.Forma – dirigenza, docenti e formatori, personale amministrativo ed ausiliario – nella piena consapevolezza dei principi della Costituzione della Repubblica, consci delle responsabilità di chi eroga servizi educativi e di formazione, è impegnato a:

- rispettare in modo assoluto la persona, in particolare la persona in formazione, la persona disabile e la persona in condizione di difficoltà, anche solo transitoria;
- accogliere la persona orientandola e sostenendola verso l'utilizzo dei servizi nella prospettiva della formazione lungo tutto l'arco della vita;
- incentivare il permanere in stato di formazione con la definizione di percorsi anche individualizzati, per contrastare la dispersione scolastica e perseguire il successo formativo, sia dei giovani che degli adulti in ricerca di ulteriori opportunità lavorative.
- rispettare il Codice etico adottato dall'Ente

Piano Formativo Personalizzato

Finalità principale del piano formativo personalizzato è di rendere flessibile il percorso, nel rispetto dei diversi stili di apprendimento, per il raggiungimento del successo formativo. Tale soluzione comporta la realizzazione di percorsi effettivamente differenziati e rispondenti ai bisogni ed agli interessi degli allievi, seguendo criteri di trasparenza e di progettualità condivisa tra i soggetti coinvolti (direzione, allievi, famiglie/tutori, formatori, aziende, servizi territoriali...). La documentazione relativa ai piani di intervento personalizzato viene registrata oltre che in verbali redatti a seguito di Consigli di Classe, anche nel Portfolio individuale dell'alunno che si caratterizza come vero e proprio strumento/ambito di personalizzazione

Obiettivi

Gli operatori di Cr.Forma sono consapevoli che erogare servizi alla formazione e al lavoro significa operare per:

- la piena occupazione;
- la simmetria tra domanda e offerta di lavoro;
- un sistema sociale basato sulla responsabilità;
- un sistema produttivo basato sulla conoscenza e sulla competenza;
- la connessione tra diritto all'istruzione e diritto al lavoro come irrinunciabile realizzazione della persona nell'adempimento dei propri doveri.

3. Organizzazione dell'attività didattica

Patto formativo

La relazione tra la persona in formazione e l'Azienda viene definita in un patto 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,
- creare un clima comunicativo efficace ed efficiente,
- chiarire ruoli, compiti, funzioni e comportamenti rispondenti agli stessi.

Lo studente ha diritto a:

- essere educato ai valori di libertà, pluralismo, solidarietà, convivenza democratica, tolleranza culturale, attraverso un insegnamento ispirato ai valori costituzionali e nel rispetto della propria personalità
- essere rispettato dai compagni, dai docenti e da tutto il personale presente al Centro
- avere insegnanti preparati e disponibili
- avere una adeguata spiegazione su ogni tipo di argomento per poter apprendere in modo appropriato
- avere una valutazione corretta e trasparente da parte degli insegnanti
- avere la possibilità di esprimere il proprio pensiero e i propri problemi nelle forme consentite e nel rispetto degli altri
- avere un adeguato supporto per l'integrazione all'interno della classe
- avere a disposizione una struttura efficiente e funzionale
- avere la massima riservatezza sulle notizie che lo riguardano

Il Consiglio di classe è convocato dal direttore di sede e presieduto dallo stesso o da un suo delegato. E' l'elemento fondamentale per la gestione dell'attività didattica e per il coinvolgimento degli allievi e delle famiglie nel progetto formativo. L'organizzazione prevede, oltre ai docenti delle diverse discipline d'insegnamento, altre figure professionali:

- **Coordinatore didattico/di settore** Figura professionale che sovrintende alla valutazione complessiva del percorso e promuove azioni per contenere e contrastare l'insuccesso e la dispersione scolastica. Si occupa di progetti finalizzati all'orientamento scolastico sia in entrata che in uscita e di azioni formative extra curricolari, che costituiscono parte integrante dell'offerta formativa. Promuove ed organizza manifestazioni di settore con il coordinamento ed il supporto dei docenti. Nel consiglio di classe si occupa delle verbalizzazioni degli interventi.
- **Coordinatore/tutor** di classe in continuità dalla prima annualità alle successive. E' il responsabile della gestione del consiglio di classe. Il coordinatore/tutor si occupa dei rapporti scuola/famiglia, ruolo particolarmente utile soprattutto nelle prime annualità dove la fragilità dell'utenza richiede mediazione accurata con le famiglie - spesso in situazioni anomale e difficili - e tra gli stessi ragazzi per gestire il gruppo, controllandone le dinamiche relazionali. Il tutor è anche un supporto didattico indispensabile, in quanto si occupa anche della gestione dei recuperi formativi e della personalizzazione dei percorsi.
- **Co docente** il cui ruolo risulta determinante per la buona riuscita dell'attività didattica, in particolare con classi numerose e nei momenti di esercitazione nei vari laboratori per prevenire incidenti e facilitare la simulazione delle reali procedure lavorative.
- **Tutor di tirocinio** è la figura professionale che definisce con il tutor aziendale il programma del **tirocinio**, verifica periodicamente lo svolgimento del programma concordato, raccoglie la documentazione, valuta con il tutor aziendale gli esiti del tirocinio ed ha la funzione di interfaccia tra lo stagista, il contesto aziendale ed i coordinatori/tutor del settore di riferimento di Cr.Forma.
- **Docente di sostegno** è la figura professionale che si occupa degli allievi con disabilità certificata che sono inseriti nei percorsi formativi. Il suo compito è quello di predisporre progetti personalizzati condivisi con le famiglie e con i servizi sociali del territorio.

Insegnamento della Religione Cattolica

La delibera della Giunta della Regione Lombardia n°8/6563 del 13 febbraio 2008 "Indicazioni regionali per l'offerta formativa in materia di istruzione e formazione professionale" – parte seconda "Standard formativi minimi dell'offerta di secondo ciclo" prevede nell'ambito dell'offerta formativa in DDIF:

Nell'ambito della sua offerta formativa Cr.Forma assicura l'insegnamento della IRC come previsto dall'accordo che apporta modifiche al concordato lateranense e al relativo protocollo addizionale reso esecutivo con Legge n. 121 del 25 marzo

1995 e dalle conseguenti intese (Decreto Regione Lombardia n. 12550 del 20/12/2013) e pertanto propone IRC come ETICA. L'insegnamento viene svolto a partire dalle prime annualità con:

- un modulo annuo di 20 ore;
- articolazione e definizione delle iniziative formative nello specifico contesto territoriale di ogni Unità organizzativa in condivisione con la Diocesi.

Attività motoria

La delibera sopra citata, inoltre, prevede *"lo sviluppo delle attività fisiche e motorie"*.

Dette attività avranno una diversa articolazione in ogni Sede operativa e potranno essere programmate anche attraverso l'attivazione di moduli tematici di diversi ambiti sportivi (pallavolo, calcio, esercizi fisici) a seconda delle opportunità esistenti sul territorio della singola Sede Operativa.

Rapporti scuola famiglia

Nel percorso che porta gli allievi al successo formativo, la famiglia è una componente indispensabile e fondamentale.

In ogni sede operativa sono annualmente costituite le rappresentanze di allievi e genitori.

All'inizio di ogni anno formativo, sia gli allievi che i genitori eleggono, per ogni classe, i rispettivi rappresentanti che partecipano ai consigli di classe con l'obiettivo comune di formulare proposte in ordine all'azione educativa/formativa e di suggerire iniziative per agevolare i rapporti fra docenti, allievi e famiglie.

Promuovere e curare i rapporti con le famiglie è compito del coordinatore/tutor di classe con il supporto del coordinatore di settore, qualora se ne ravvisi la necessità o su indicazione del direttore di sede.

Cr.Forma si impegna ad informare attraverso il Registro Elettronico le famiglie in merito a tutti gli elementi della vita scolastica dell'allievo ritenuti significativi dal Consiglio di classe e dalla Direzione (assenze, ritardi, valutazioni, situazioni relazionali e di apprendimento). Sono altresì previsti incontri individuali e collettivi (riunioni con i genitori degli allievi delle singole classi e udienze generali).

Rapporti con il territorio

Cr.Forma ritiene indispensabile e fondamentale attivare una rete territoriale che consenta la promozione di un'armonica crescita culturale e professionale dell'allievo. In particolare, vengono incentivati i rapporti con le realtà istituzionali locali, provinciali e della Regione Lombardia, per l'attivazione di una strategia progettuale in linea con le aspettative territoriali e con le innovazioni dei diversi settori produttivi. Per tale motivo vengono costantemente stipulati e/o rinnovati patti formativi, accordi di programma, convenzioni, A.T.S. con Istituzioni scolastiche/formative, Università, Enti Pubblici e Privati, Aziende, Associazioni di Categoria e Associazioni di volontariato Istituzioni ed Enti accreditati per i servizi al lavoro e/o per i servizi formativi.

Cr.Forma ha sottoscritto con la Prefettura di Cremona, con le Forze dell'Ordine, con i servizi territoriali e con gli altri istituti scolastici del territorio **il Protocollo d'intesa "Scuola spazio di legalità"** finalizzato a prevenire situazioni di rischio legate all'assunzione di sostanze stupefacenti, al consumo di alcoolici e a episodi di bullismo/cyberbullismo durante l'attività didattica

Uscite Didattiche

Premessa

Le visite guidate, le visite tecniche e i viaggi di istruzione si configurano come esperienze di apprendimento e di crescita della personalità, rientranti tra le attività integrative del Centro.

Queste esperienze vengono sviluppate attraverso progetti articolati e coerenti che consentono di qualificare le iniziative come vere e proprie attività complementari del percorso formativo e non come semplici "occasioni di evasione".

Finalità

Al fine del conseguimento degli obiettivi formativi, che le visite didattiche devono prefiggersi, è necessario che gli allievi siano preventivamente informati per essere consapevolmente coinvolti nell'iniziativa. A tal proposito, è necessaria la predisposizione di materiali didattici che consentano una adeguata informazione per la condivisione del progetto e la rielaborazione a scuola dell'esperienza vissuta.

Viaggi di Istruzione

I viaggi d'istruzione comprendono varie iniziative:

Viaggi culturali

Per quelli effettuati in località italiane, si sottolinea l'esigenza di promuovere negli allievi una migliore conoscenza del loro paese nei suoi aspetti paesaggistici, monumentali, culturali e folcloristici. Per i viaggi effettuati all'estero, l'esigenza è

rappresentata dalla conoscenza della realtà sociale, economica, tecnologica, artistica di un altro paese, specie dei Paesi aderenti alla UE;

Viaggi di approfondimento settoriale

Sono essenzialmente finalizzati alle acquisizioni di esperienze tecnico-scientifiche. Al riguardo meritano di essere particolarmente menzionati i viaggi che, in attuazione e nel rispetto dei relativi programmi di formazione professionale ed in vista di una sempre più efficace integrazione tra formazione e mondo del lavoro, si prefiggono, in via primaria, le visite, in Italia come all'estero, in aziende, unità di produzione o eventi nei quali gli studenti possano entrare in contatto con le realtà economiche e produttive attinenti ai rispettivi indirizzi di qualifica.

Tipologie e modalità generali del ricorso alla personalizzazione

All'interno del percorso formativo, sono previste personalizzazioni rivolte a specifiche categorie di allievi (DSA, disabilità, stranieri, allievi in situazioni di disagio, altri casi per i quali se ne evidenzia la necessità) con lo scopo di garantire a tutti pari opportunità di apprendimento. La necessità della personalizzazione viene valutata dall'equipe dei docenti, caso per caso, in base ai bisogni specifici del singolo alunno, ed ha come obiettivo generale lo sviluppo dell'autonomia e delle potenzialità dell'allievo.

Alfabetizzazione alunni stranieri

Obiettivi del servizio

Il servizio ha l'obiettivo di migliorare e qualificare l'integrazione degli stranieri, al fine di facilitare il loro inserimento. La presenza sempre più consistente di stranieri nei percorsi scolastici e professionali, se da un lato è una grande ricchezza, dall'altro crea situazioni spesso di difficile gestione, che a volte gli insegnanti si trovano ad affrontare senza strumenti adeguati.

Il servizio viene sviluppato mediante accordi di programma e convenzioni con enti locali, associazioni, altre scuole presenti sul territorio e partecipando a progetti territoriali interscolastici mirati all'apprendimento della lingua italiana. Cr.Forma organizza nelle proprie sedi corsi di alfabetizzazione per i propri allievi.

Allievi con certificazione di disabilità

In riferimento alla Legge-Quadro n. 104 del 05/02/1992 ed al DPR 24/02/1994 Linee guida sull'integrazione scolastica degli alunni con disabilità, viene garantito il diritto all'istruzione nelle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado.

In base al profilo dinamico-funzionale dell'allievo certificato, l'equipe dei docenti di sostegno, in collaborazione con i docenti curricolari e con i diversi operatori che hanno in carico i ragazzi sul territorio, definisce le modalità con cui attuare la personalizzazione del percorso. Valutate le risorse e le criticità dell'allievo (cognitive, relazionali, fisiche, comportamentali, ...), possono essere attuate le seguenti modalità di intervento:

- ✓ Semplificazione del materiale didattico e affiancamento nell'attività curricolare, con eventuale riduzione degli obiettivi formativi (ridotti rispetto agli standard regionali)
- ✓ Progettazione percorso individualizzato ad obiettivi minimi, nel rispetto delle abilità residue e della valorizzazione delle potenzialità
- ✓ Collaborazione con il Servizio di Assistenza per l'Autonomia Personale (SAAP) per assistere l'allievo e favorire l'autonomia personale
- ✓ Interventi educativi per favorire l'integrazione dell'alunno con disabilità
- ✓ Definizione dei bisogni e degli obiettivi educativi didattici nel Piano Educativo Individualizzato (PEI) e condivisione tra scuola, servizi e famiglia
- ✓ Percorsi di alternanza scuola/lavoro
- ✓ Accompagnamento all'inserimento lavorativo in percorsi dedicati

Allievi con certificazione di Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA)

In base alle leggi di riferimento (L. n. 104/1992, DPR n. 122/2009 e Legge 170/2010), gli allievi che presentano una certificazione di DSA hanno diritto a strumenti compensativi e dispensativi nell'ambito dell'attività didattica. Il Consiglio di classe predispone un progetto educativo e didattico personalizzato (PDP), commisurato alle potenzialità dell'alunno, che definisce le misure compensative e dispensative, nonché i supporti e le strategie che possono portare alla realizzazione del successo scolastico degli alunni DSA.

Alunni con svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale (Direttiva Ministeriale 27 dicembre 2012)

Gli alunni con svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale si inseriscono negli alunni con Bisogni Educativi Speciali. "Tali tipologie di BES dovranno essere individuate sulla base di elementi oggettivi (come ad es. una segnalazione degli operatori dei servizi sociali), ovvero di ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche" (Area dello svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale, CM MIUR n° 8-561 del 6/3/2013). Il termine "ben fondate considerazioni psicopedagogiche e didattiche" presuppone che, in assenza di diagnosi o certificazioni mediche, un alunno che mostri delle difficoltà di apprendimento legate al fatto di provenire da un ambiente con svantaggio socio-economico, con deprivazioni culturali o linguistiche (come nel caso degli stranieri), può essere aiutato dalla scuola con l'adozione di percorsi

individualizzati e personalizzati come strumenti compensativi e/o dispensativi (CM MIUR n° 8-561 del 6/3/2013) . Gli interventi adottati dalla scuola sono circoscritti nell'anno scolastico di riferimento e messi in atto per il tempo strettamente necessario.

Altre necessità didattico-pedagogiche

Alcuni allievi, che non appartengono alle categorie precedenti, possono manifestare specifiche carenze o necessità dal punto di vista didattico e/o pedagogico: inefficacia del metodo di studio, bisogni educativi speciali di inclusione e integrazione scolastica, fragilità psico-relazionale. Gli interventi orientati al recupero/sostegno didattico sono diretti a supportare gli allievi nell'apprendimento dei contenuti relativi alle competenze di base e si attuano attraverso: attività in piccolo gruppo di recupero, mediazione dei contenuti e semplificazione del materiale didattico, applicazione di un metodo di studio personalizzato. Le proposte integrative personalizzate sul versante pedagogico-educativo prevedono: accesso allo Sportello Ascolto, supporto nella motivazione allo studio, orientamento nella scelta scolastica/lavorativa.

In alcuni casi di particolare eccellenza o difficoltà ad adeguarsi ad un modello di didattica di classe (in mancanza di certificazione di disabilità), possono essere attivati percorsi di alternanza in azienda diversi da quelli previsti dal curriculum formativo standard.

4. Unità formative e Progetti

Durante l'anno vengono realizzate unità formative modulari e pluridisciplinari funzionali allo sviluppo del profilo formativo-educativo-professionale. I risultati in termine di valutazione costituiscono parte integrante della valutazione complessiva dei diversi moduli didattici. Le Unità formative sono collegate a competenze specifiche di base e tecnico professionali (vedi Decreto Regionale n.7214 del 28/07/2014 allegati 2 e 3 e Decreto Regionale 16110 dell'08/11/2019 Repertorio di Istruzione e Formazione professionale delle Figure professionali e degli standard formativi, approvato in Conferenza Stato-Regioni il 1° agosto 2019). Spesso il successo dell'azione educativa è facilitato dalla partecipazione degli allievi a progetti collegati ad obiettivi culturali e professionalizzanti, che costituiscono parte integrante dell'offerta formativa. Gli alunni hanno inoltre la possibilità di partecipare a concorsi e/o manifestazioni di settore con il coordinamento ed il supporto dei docenti. In caso di lockdown i seguenti progetti proposti possono essere sospesi o realizzati in remoto:

TITOLO PROGETTO	FINALITA'
SPAZIO ASCOLTO (sede di Cremona e di Crema)	Lo Spazio Ascolto è uno spazio scolastico, accogliente e flessibile, dove studenti, genitori e docenti possono esprimere le proprie difficoltà e i propri vissuti in assoluta privacy. Lo specialista con competenze pedagogiche e relazionali opera direttamente e fisicamente nella scuola per svolgere interventi specifici (sul singolo o sul gruppo), mirati al contenimento del disagio, della prevenzione alla dispersione scolastica e alla promozione del benessere. Pertanto, rappresenta una risorsa a cui possono rivolgersi tutti gli utenti della scuola: studenti, genitori, docenti e collaboratori. Per gestire con efficacia questa eterogeneità, è prioritario che ogni intervento parta da un'attenta analisi dei bisogni e delle motivazioni di ciascun utente.
AZIONI INTEGRATE PER IL CONTENIMENTO DELLA LOTTA ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA (es: Tirocini di approfondimento, Azioni di personalizzazione, Recuperi mirati...) (sede di Cremona e di Crema)	Obiettivi del progetto sono i seguenti: - promuovere interventi orientativi e formativi finalizzati a favorire il successo formativo e sostenere la lotta alla dispersione scolastica - sostenere i giovani nella definizione di un progetto formativo personale e professionale coerente con le proprie attitudini, competenze e motivazioni. Il progetto prevede la realizzazione di tirocini di approfondimento (alternanza scuola/lavoro), microstage interni, azioni di personalizzazione, recuperi mirati e l'effettuazione di incontri di orientamento/ riorientamento rivolti agli studenti a rischio di abbandono scolastico per rimotivarli e favorire il successo formativo.
EDUCARE ALL'AFFETTIVITA' in collaborazione con ATS Provinciale, Modulo di Accoglienza, Consultorio UCIPEM... (sede di Cremona e di Crema)	Obiettivi del progetto sono: 1. Promuovere le competenze emotive e relazionali: conoscenza di sé e dei propri sentimenti, gestione delle emozioni, comunicazione, rispetto reciproco. 2. Aumentare le conoscenze su: -cambiamenti evolutivi caratteristici dell'adolescenza; -dimensioni della sessualità: anatomia e fisiologia degli apparati genitali, metodi contraccettivi, aspetti psicologici, affettivi e relazionali; -prevenzione di comportamenti a rischio. 3. Fare esperienza di uno spazio in cui sia possibile dialogare ed esprimere le proprie opinioni liberamente guidati da un gruppo di operatori in grado di divenire punto di riferimento per informazioni e consulenze in eventuali momenti di bisogno.

<p>PROGETTO PEER EDUCATION (sede di Cremona e di Crema)</p>	<p>In collaborazione con ATS il percorso di Peer Education è un programma che prevede l'acquisizione e il rinforzo di abilità tra pari. La formazione dei peer-educator è tenuta dagli operatori di Ats Valpadana con l'obiettivo di formare un gruppo motivato e responsabile che si sperimenti nella ricerca dei bisogni, nella progettazione e nella realizzazione di buone pratiche.</p>
<p>"ALIMENTA IL TUO BENESSERE" (sede di Cremona)</p>	<p>I progetti, realizzati in collaborazione con la distribuzione organizzata, attuano una proposta educativa dell'approccio corretto, equilibrato e consapevole all'alimentazione, dando la possibilità ai ragazzi di conoscere il fabbisogno nutrizionale in funzione dello stile di vita, di renderli consapevoli dell'importanza dell'attività motoria fin dalla giovane età e di riflettere sul cibo come moda e come identità. I percorsi, attraverso la spesa simulata e la scelta della stagionalità delle materie prime, hanno permesso di affrontare concretamente gli elementi di una buona e corretta alimentazione.</p>
<p>LABORATORIO ORTO: DALLA NATURA AL LABORATORIO (sede di Cremona e di Crema)</p>	<p>Creazione di un piccolo orto composto da piante aromatiche e verdure di stagione in cassette mobili che vengono utilizzate nei laboratori di cucina e di sala bar con il coinvolgimento degli allievi fragili del settore ristorazione. All'interno del giardino della sede di Crema è stata dedicata un'area ad orto scolastico: gli alunni possono imparare a conoscere le erbe aromatiche che utilizzano nei laboratori producendole in loco, rispettando la natura, i suoi ritmi ed i suoi cicli.</p>
<p>EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI Modulo di Accoglienza (sede di Cremona)</p>	<p>In collaborazione con ATS Valpadana. Obiettivi del progetto sono: valorizzare l'identità personale dell'allievo, accrescere le sue competenze relazionali, sociali ed emotive, offrire strumenti per migliorare autonomia e discernimento nella relazione di gruppo, offrire una possibilità per comprendere e gestire al meglio le fatiche relazionali emerse nel gruppo classe. Il progetto è rivolto anche ai docenti.</p>
<p>PROGETTO DI COOPERAZIONE (Sede di Crema)</p>	<p>Verrà attuato attraverso lezioni frontali, adesione al progetto "raccolta generi alimentari" "Spesa solidale" in collaborazione con La Casa di Ale Onlus – Accoglienza donne e bambini in situazione di fragilità socio-economica-familiare.</p>
<p>PROGETTO ALFABETIZZAZIONE Formazione linguistica per studenti stranieri, in collaborazione con CPIA (sede di Cremona e di Crema)</p>	<p>Il progetto, in accordo con il C.P.I.A (Centro promozione Istruzione Adulti) di Cremona, prevede l'organizzazione di corsi di alfabetizzazione per stranieri. Il Progetto intende fornire gli strumenti comunicativi necessari ad un più efficace inserimento nella realtà scolastica nell'ottica del successo formativo e dell'integrazione. Cr.Forma organizza nelle proprie sedi corsi di alfabetizzazione per i propri allievi.</p>
<p>PROGETTO RILASCIO LICENZA DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO In collaborazione con il CPIA (sede di Cremona e di Crema)</p>	<p>Organizzazione di percorsi didattici personalizzati e modulari (percorsi di tutoraggio) finalizzati al conseguimento della Licenza di scuola secondaria di primo grado per gli allievi frequentanti Cr.Forma.</p>
<p>LINK (Sede di Crema)</p>	<p>Giornate di orientamento alla scelta della Scuola Secondaria di Secondo Grado e degli Enti di Formazione Professionale, organizzato dall'Orientagiovani del Comune di Crema.</p>
<p>MINI SALONE STUDENTE (Sede di Cremona)</p>	<p>Giornate di orientamento in presenza presso le scuole medie per aiutare gli allievi delle terze classi nella scelta della Scuola Secondaria di Secondo Grado e degli Enti di Formazione Professionale, organizzato dall'Informagiovani del Comune di Crema.</p>
<p>PROGETTO "UNIVERSITÀ E LAVORO" (Sede di Crema)</p>	<p>È una manifestazione di orientamento universitario e lavorativo rivolta agli studenti degli ultimi anni degli Istituti Superiori del territorio organizzata dal Comune di Crema Assessorato all'OrientaGiovani e Pubblica Istruzione in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano – Dipartimento delle Tecnologie dell'Informazione, la Provincia di Cremona, l'Associazione Industriali di Cremona e l'ANCE – Giovani a confronto.</p>
<p>Progetto "Open your mind" VISITE DIDATTICHE NELLA COMUNITA' EUROPEA (Sede di Crema e Cremona)</p>	<p>La finalità di questo progetto europeo è favorire la mobilità degli studenti in Europa. Il progetto consente di vivere, convivere e studiare all'interno di gruppi di studenti provenienti da tutto il mondo, imparare a dialogare con loro, ad accettare e integrare le diversità nella propria vita.</p>

<p>PROGETTO DI MOBILITA' INTERNAZIONALE</p> <p>(Sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Cr.Forma aderisce all'avviso pubblico di Regione Lombardia a supporto della mobilità internazionale realizzando progetti formativi all'estero – in ambito europeo - per gli studenti iscritti ai propri percorsi d.d.i.f.. L'esperienza ha una durata di 15 giorni e può prevedere sia un'attività formativa che una work experience. Gli allievi hanno l'opportunità di conoscere realtà professionali di settore, sociali, economiche e storico-artistiche del paese ospitante (Irlanda, Spagna e Stati Uniti), mettendo in pratica e approfondendo la lingua straniera studiata a scuola.</p>
<p>PROGETTO PEER TO PEER COMPETENZE LINGUA STRANIERA INGLESE E SPAGNOLO</p> <p>(Sede di Cremona)</p>	<p>Il progetto Peer to Peer per la conversazione in lingua inglese e spagnola è finalizzato a potenziare le competenze comunicative orali degli studenti in vista di esperienze di mobilità internazionale (scambi, Erasmus+, soggiorni studio). Attraverso attività di apprendimento tra pari, studenti con competenze linguistiche più avanzate affiancano i compagni in laboratori di conversazione, simulazioni di situazioni reali (vita quotidiana, scuola, lavoro, viaggio) e role-play interculturali. L'approccio favorisce un clima collaborativo, aumenta la motivazione e sviluppa autonomia, sicurezza e consapevolezza interculturale. Il progetto prevede il coinvolgimento del Liceo Linguistico di Cremona, con il quale si attivano momenti di confronto e scambio tra studenti, anche in modalità mista (in presenza e online), valorizzando buone pratiche e competenze specifiche dell'indirizzo linguistico.</p>
<p>PROGRAMMA ERASMUS</p> <p>(sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Cr.Forma ha aderito al progetto, selezionando allievi per un'alternanza scuola lavoro di tre settimane nelle strutture ricettive nelle città spagnole di Valencia (dal 2023) e Siviglia (dal 2024). Il partner locale è l'Istituto San Fernando. Il progetto, il cui capofila è il Centro formativo provinciale G. Zanardelli di Brescia, è stato approvato e finanziato dall'Agenzia Nazionale INAPP nell'ambito del programma Erasmus+ 2021-2027.</p>
<p>PROGETTO DI COLLABORAZIONE CON EURES</p> <p>(Sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Con il tramite del servizio pubblico per l'impiego austriaco AMS e la rete EURES Austria in collaborazione con la rete EURES Italia, il progetto ha lo scopo di mettere in collegamento gli studenti con il mondo del lavoro anche in ambito europeo.</p>
<p>VISITE DIDATTICHE IN ITALIA</p> <p>(Sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Viaggi d'istruzione e partecipazione a manifestazioni e Fiere di settore effettuati nel periodo scolastico.</p> <p>Esemplificazioni:</p> <p>Settore Idraulico Settore Estetico/Acconciatura Fiera Cosmoprof di Bologna Settore Meccanico Fiera AutoPromotec di Bologna, sede della "Ferrari" di Maranello, Azienda Montani di Cremona, Carrozzeria Bonfanti, Glass Point, Dottor Glass, Gommauto Rinaldi, Autoscuola Galli, Mori moto, Multitrax, Dallara Academy, Nova Ditex, New Holland, Officina De Lorenzi, Carglass, Carrozzeria Mussini, Same, Azienda Bizzoni Settore Elettrico Fiera Milanocity di Milano, visite a ditte del settore, Cern di Ginevra, centrale idroelettrica di Edolo (BS), Azienda Marsilli Spa. Settore Ristorazione Cascina Lago Scuro, Oleificio Coppini (PR), Museo Lavazza e Museo del cioccolato (TO), Festa del Torrone, Formaggi & Sorrisi, Torrefazione Vittoria, Buon Palato, Enoteca Cremona, Hotel Delle Arti, BIT, Pescheria Cremonese Per tutti i settori della sede di Cremona: Art week, Museo Archelologico, La fisica che ci piace</p>
<p>PROGETTO: PARTECIPIAMO A...</p> <p>(Sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Manifestazioni ed eventi di settore per la Ristorazione: Cremona International dairy show, Il Bon-tà, La Festa del Torrone, Festa del Salame, collaborazioni con Comune di Cremona, eventi per associazioni varie (Ascom Cremona, Cremona International dairy show, i giovedì d'estate, formaggi e sorrisi), la rassegna enogastronomica organizzata dall' Ass. I mondi di carta, la collaborazione con realtà territoriali tra cui l'Ospedale Maggiore di Crema, Centro di Riabilitazione Equestre, Circolo del Bridge di Crema. Collaborazioni con scuole del territorio, compagnie teatrali, Teatro San Domenico per il settore estetico ed acconciatura.</p>
<p>LA LEGALITA': CORNICE CHE ORIENTA E PROTEGGE</p>	<p>Percorso formativo, in forma congiunta con Prefettura, Questura e FF OO, a beneficio degli studenti degli istituti superiori. Gli interventi specialistici vertono</p>

(Sede di Crema e Cremona)	su specifiche aree di interesse quali droga e alcool, i social network, violenza di genere e educazione alla sicurezza stradale.
<p>PROGETTO "BULLISMO/CYBERBULLISMO"</p> <p>(Sede di Cremona e Crema)</p>	<p>Presso la sede di Cremona, il progetto è realizzato in collaborazione con la rete CPL di Cremona e si rivolge a dirigenti, docenti e studenti con l'obiettivo di definire una politica di prevenzione all'interno della scuola per evitare l'insorgenza di situazioni di bullismo e per favorire la costruzione di strategie condivise per affrontare eventuali casi. L'attività prevede una riflessione guidata sui gesti e parole che feriscono e messaggi di sostegno ed empatia a contrastare questi atteggiamenti.</p> <p>Presso la sede di Crema, il progetto prevede interventi di vario tipo ed in collaborazione con la rete scolastica provinciale, nonché incontri gestiti nelle classi sui temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bullismo e Cyberbullismo sono sempre più diffusi tra i banchi di scuola e dentro gli smartphone degli adolescenti. Può avere delle conseguenze gravissime a livello psichico e fisico nella vittima. Conoscere e riconoscere è l'arma vincente per contrastare questo fenomeno. - La relazione ed il gruppo: valorizzazione dell'identità personale dell'allievo, crescita delle competenze relazionali, sociali ed emotive - Progetti contro la violenza: come riconoscerla e proteggerci <p>La docente interna referente ha partecipato al corso di formazione "Bullismo e Cyberbullismo" organizzato dalla Regione Lombardia in collaborazione con il MIUR e ha creato una "rete" di alunni formati sul tema con lo scopo di diventare peer educators per i compagni.</p>
<p>PROGETTO CR-INFORMA</p> <p>(sede di Crema)</p>	<p>Il giornalino scolastico è un progetto scolastico con l'obiettivo di far acquisire agli studenti le tecniche di comunicazione, sviluppando la capacità di informarsi e di esprimere le proprie opinioni in un'ottica di confronto. Alla redazione della sede di Crema partecipano anche gli autori del podcast scolastico. Il progetto LA RADIO NELLE SCUOLE si qualifica in modo adeguato come risposta ad esigenze educative in linea con le politiche di formazione dell'Unione Europea: l'intento è quello di fornire alle scuole e ai docenti strumenti e metodi per affrontare i temi della multimedialità, delle nuove tecnologie digitali e della comunicazione mediata. La radio è altresì lo strumento più qualificato per far acquisire agli studenti, oggi sempre meno protagonisti di un'elaborazione autonoma e critica dei processi della comunicazione, la padronanza di modelli comunicativi.</p>
<p>PROGETTO ARTE A SCUOLA</p> <p>(sede di Crema)</p>	<p>Nell'ambito del progetto arte a scuola, è attivo il laboratorio teatrale che si propone di sviluppare diverse competenze trasversali degli alunni quali: - autoconsapevolezza (gestione efficace del tempo, delle informazioni e delle strategie per raggiungere obiettivi);- sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo; - appartenenza al gruppo; - lavorare con gli altri in maniera costruttiva; - possibilità espressive, artistiche e creative; - sviluppo del linguaggio verbale e non verbale.</p> <p>Attraverso il progetto gli alunni potranno acquisire competenze professionali in un ambito non strettamente legato alle classiche attività di settore, sia attraverso uno studio del linguaggio del cinema, sia attraverso la messa in scena di uno spettacolo, che prevede la presenza di tecnici audio/luci, scenografi, truccatori ed acconciatori.</p> <p>Sempre nell'ambito dello sviluppo artistico e del potenziamento delle proprie soft skills è previsto anche la realizzazione di una Radio web e di progetti sul linguaggio del cinema e sulla fotografia.</p> <p>Il progetto IL LINGUAGGIO DEL CINEMA nasce dall'esigenza di creare spazi di riflessione individuale e di gruppo utilizzando il cinema come materiale-stimolo da cui trarre tematiche di discussione. Durante il percorso gli studenti sono stimolati a "leggere" l'opera cinematografica come se fosse un libro, fungendo da soggetti attivi e costruttori del proprio sapere, ponendosi continuamente delle domande e affinando lo spirito critico. I ragazzi sono coinvolti in dibattiti per riflettere e condividere tematiche e valori espressi dal film attraverso un confronto dei diversi punti di vista. Si offre in questo modo agli studenti una</p>

	chiave alternativa di interpretazione e di approccio al cinema stesso: un invito a guardare oltre le immagini per sviluppare lo spirito critico. Tale progetto utilizza quindi il cinema non come solo mezzo di evasione, ma come uno strumento didattico.
<p>PROGETTO SPORT</p> <p>(sede di Crema e Cremona)</p>	<p>Praticare attività sportive favorisce, da un lato, lo sviluppo di competenze personali, migliora l'autostima e l'autonomia e insegna a gestire ansia e stress; stimola, dall'altro, anche la capacità relazionale, l'adattamento all'ambiente e l'integrazione sociale. Il progetto si propone di sviluppare diverse competenze trasversali degli alunni quali: - sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo; - appartenenza al gruppo e lavoro di squadra; - accettazione e rispetto delle regole; - sviluppo di un clima di competizione sano, in cui vittoria e sconfitta vengano affrontate in maniera positiva; - diffondere una corretta cultura dello sport.</p> <p>In tale ambito sono state attivati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TORNEO CALCETTO e/o PALLAVOLO: L'iniziativa nasce da reiterate richieste da parte degli studenti stessi nel corso del corrente anno formativo e dei precedenti. Attraverso il progetto gli alunni potranno lavorare sull'acquisizione di alcune soft skill richieste dal Repertorio IeFP, quali "lavorare con gli altri in maniera costruttiva" e "sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo". La partecipazione ad attività sportive punta ad aumentare la motivazione scolastica dei ragazzi e il senso di appartenenza all'istituto, favorendo il contrasto all'abbandono scolastico. Inoltre si lavorerà sul fair play, sul rispetto delle regole, dell'avversario e del compagno di squadra: concetti il cui valore la pratica sportiva rende ben evidente. (sede Cremona e Crema) • IL PROGETTO FAIR PLAY nasce principalmente nell'ambito sportivo, senza il quale quest'ultimo perderebbe la sua valenza educativa. E' importante che chi pratica sport, comprenda come il Fair Play sia complementare all'attività sia agonistica che dilettantistica. Questo progetto si propone di veicolare i valori attraverso la pratica del Gioco del Calcio, passando da momenti di lezione per preparare l'attività pratica. Obiettivi del progetto: intervento psicoeducativo e tecnico per veicolare l'importanza del rispetto delle regole, attraverso lo sport del calcio. (sede Crema) • CR.FORMIADI: tornei di giochi a squadre e atletica, che coinvolgono tutte le classi (sede Crema) • SPORT INCLUSIVO OVER LIMITS Il progetto presentato vuole essere una proposta educativa che valorizzi la motricità come mezzo di integrazione per la classe, in modo da far sperimentare direttamente a tutti gli alunni come sia possibile condividere momenti divertenti e piacevoli anche con persone con un funzionamento cognitivo diverso dal proprio, semplicemente modificando il proprio punto di vista e lavorando sul contesto. Gli obiettivi sono: - incontro e conoscenza con la disabilità come caratteristica della persona e non come definizione della persona stessa; - aumento delle occasioni di tempo libero finalizzato, divertente e mediato da figure educative adulte e professionali - proposta di un'attività di volontariato sportivo promossa dall'ASD Over Limits. - diffusione della cultura inclusiva; - acquisizione di nuovi modelli relazionali fondati sul rispetto delle differenze. (sede Crema) • CRESCERE NELLO SPORT: competenze, regole e fai play. Il progetto nasce con l'obiettivo di promuovere il benessere psicofisico, lo sviluppo di competenze motorie e sociali e l'educazione ai valori dello sport attraverso la pratica di padel, tennis e beach volley.

	Grazie alla collaborazione con Cremona Arena, gli studenti partecipano ad attività sportive strutturate presso impianti qualificati, affiancati da istruttori specializzati, che garantiscono sicurezza, qualità didattica e progressività degli apprendimenti. (sede di Cremona)
PROGETTO SCACCHI (sede di Crema)	La pratica degli scacchi aiuta ad acquisire competenze matematiche legate ai concetti di: - Astrazione - Visualizzazione spaziale e cronologica - Capacità analitica - Intuizione - Logica - Concentrazione - Memoria - Attenzione - Problem solving Gli scacchi portano benefici a livello psicologico perché aiutano a sviluppare: - Forza di volontà - Pazienza - Senso di responsabilità - Capacità di autocritica Gli scacchi diventano: - Strumento formativo - Mezzo per aiutare l'integrazione tra gruppi disomogenei per cultura - Mezzo per il superamento delle barriere e dei pregiudizi dell'handicap - Gli scacchi aiutano la crescita personale: - Consentono di prevedere un risultato in un tempo definito e insegnano a riconoscere la sconfitta - Consentono di affrontare costruttivamente le emozioni.
PROGETTO ANFFAS (sede di Crema)	Il progetto rivolto alle classi del settore benessere ha l'obiettivo di agevolare le relazioni, mettendo in campo le proprie soft skills per sperimentare l'incontro con le persone disabili attraverso l'attenzione di cure con la mediazione degli insegnanti ed educatori.
PROGETTO XMAS JUMPER DAY (sede di Crema)	Il Christmas Jumper Day, progetto ideato da Save the Children, è un'occasione per divertirsi, indossando un maglione buffo a tema natalizio, il jumper appunto, ideando poi modi diversi di riflettere sulle difficoltà vissute da molti minori in varie parti del mondo.
GIORNATA MONDIALE CONTRO L'AUTOLESIONISMO (sede di Crema)	In occasione della Giornata Mondiale contro l'Autolesionismo, l'1 Marzo, il progetto vuole sviluppare o migliorare le competenze emozionali, comunicative e relazionali delle alunne, creare una rete di confronto che può essere anche di mutuo aiuto. Nello specifico si perseguono i seguenti obiettivi: • a breve termine: Comprendere il significato di Autolesionismo e vederne le molteplici sfaccettature. • a medio termine: Riconoscere situazioni di disagio personale e le emozioni legate alla situazione di crisi. • a lungo termine: Imparare a gestire le difficoltà in modo positivo e propositivo, trasformandole in opportunità di crescita.
GIORNATA DEI DISTURBI ALIMENTARI (sede di Cremona e Crema)	La Giornata nazionale dedicata ai disturbi alimentari, 15 marzo di ogni anno, mira alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica riguardo la tematica dei Disturbi del Comportamento Alimentare (D.C.A) come Anoressia, Bulimia, Obesità, Binge Eating e tante altre con approfondimenti di specialisti, visione di cortometraggi.
GIORNATA DELLA LETTURA (sede di Cremona e Crema)	In occasione della Giornata nazionale per la promozione della lettura, il 24 Marzo di ogni anno, attraverso il progetto I PROF. VI LEGGONO Crforma condivide gli scritti originali degli allievi letti dai docenti.
PROGETTO: ALPHABET MAPS	Il progetto ha l'obiettivo di sviluppare la capacità di osservazione, il lavoro di gruppo e potenziare l'orientamento. Il percorso prevede la ricerca

(sede di Cremona)	nell'ambiente cittadino di forme che ricordino le lettere dell'alfabeto. Con le lettere trovate si compongono parole e frasi.
PROGETTO "CULTURA DEL TERRITORIO" (sede di Cremona)	Obiettivo del progetto è far conoscere il valore del patrimonio culturale territoriale agli allievi dei percorsi di Cr.Forma. Il modulo prevede visite didattiche alla scoperta dei luoghi della città (piazze, chiese, colonie padane, musei, sito archeologico), manifestazioni artistiche come art week. E' attiva la collaborazione con CrArt Cremona per l'attivazione di progetti di conoscenza del patrimonio culturale della città di Cremona.
PROGETTO "ARTI APPLICATE" (sede di Cremona)	Dall'A.F. 2023/2024 Cr.Forma ha attivo il laboratorio di arti applicate come antistress, good vibes ed educazione alla manualità. Gli allievi dei diversi settori si sperimentano nella manualità fine attraverso strumenti quali forbici, ago, metro, stoffa, carta, legno, chiodi, viti, colla vinilica, punzonatrice avvitatore...momenti creativi generativi. Cucire e tessere sono attività che obbligano un lavoro di fino da parte delle mani e una forte concentrazione da parte del cervello affinando gesti e manualità.
GIORNATA DEI CALZINI SPAIATI (sede di Crema e Cremona)	In occasione della giornata dei Calzini Spaiati, che si celebra ogni anno il primo venerdì di febbraio, viene proposto un progetto di sensibilizzazione alla diversità. Obiettivi del progetto sono diversi: rendere le diversità all'interno del gruppo classe una ricchezza condivisa per la crescita di ogni studente e studentessa; educare al valore della diversità, intesa come risorsa e ricchezza individuale e del gruppo; e promuovere un'esperienza significativa, in grado di diventare trainante per l'inclusione intesa come valorizzazione dell'altro.
PROGETTO LIBERA (sede di Cremona e Crema)	La Giornata Nazionale della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie ricorre ogni 21 Marzo dal 1996: un periodo lungo che ha reso protagonista una vasta rete di associazioni, scuole, realtà sociali in un grande percorso di cambiamento dei nostri territori, nel segno del noi, nel segno di Libera. La Giornata è da qualche anno anche riconosciuta ufficialmente dallo Stato, attraverso la legge n. 20 dell'8 marzo 2017.
PROGETTO "SAFER INTERNET DAY" (sede di Cremona e Crema)	Safer Internet Day – Giornata mondiale sulla sicurezza informatica. Gli studenti di Cr.Forma parteciperanno in diretta streaming all'evento multimediale organizzato dal Servizio Postale e delle Comunicazioni nell'ambito del progetto #cuoriconeggi. Durante l'incontro verranno trasmessi "docufilm" di storie vere di adolescenti. Ascolteranno le testimonianze di persone direttamente coinvolte da azioni di cyberbullismo, sexting e di altre forme di prevaricazioni online.
PROGETTO "LA STORIA ATTRAVERSO L'ARTE" (sede di Cremona)	Progetto pilota per uno studio diverso della storia. Studiare la storia attraverso l'arte. Gli allievi studieranno la storia dell'Ottocento attraverso i dipinti esposti nelle gallerie della Pinacoteca del Museo Civico Ala Ponzzone di Cremona. In modo particolare, la classe verrà coinvolta in un percorso guidato nella visita della mostra temporanea del pittore ottocentesco Giovanni Carnovali detto Il Piccio.
PROGETTO 10 FEBBRAIO – GIORNO DEL RICORDO (sede di Cremona e Crema)	In occasione del Giorno del Ricordo dei Martiri delle Foibe Cr.Forma organizza la celebrazione con la visione di un video preparato dai docenti ed allievi sulla tragedia delle Foibe e sull'esodo delle popolazioni Giuliano-Dalmate e letture sul tema a cui segue una riflessione guidata all'interno di tutte le classi. Inoltre, si è avviato un progetto interclasse e interdisciplinare che indaga la vicenda sia dal punto di vista storico, giuridico che scientifico. Inoltre, Cr.Forma partecipa alle conferenze sul tema delle foibe e dell'esodo organizzate dall'IIS Torriani nell'ambito del progetto "essere cittadini europei – percorsi per una memoria europea attiva".
PROGETTO 8 MARZO (sede di Cremona e Crema)	L'8 Marzo è la Giornata internazionale delle donne. Il Progetto prevede il coinvolgimento delle classi seconde che approfondiscono la discriminazione di genere e gli stereotipi nel mondo del lavoro con particolare riferimento ai settori in formazione per la realizzazione di un "capolavoro", finalizzato alla sensibilizzazione sul tema.
PROGETTO 25 NOVEMBRE	In occasione della Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, le classi II di CR. Forma sede di Cremona progettano e

(sede di Cremona e Crema)	realizzano interventi di sensibilizzazione sul tema della violenza contro le donne per diffondere consapevolezza su questo preoccupante e crescente fenomeno, organizzando momenti di riflessione, creazioni video e partecipando agli eventi organizzati dalle istituzioni territoriali. La sede di Crema organizza attività di vario tipo in collaborazione con l'Associazione Donne Contro la Violenza.
PROGETTO "GIORNATA DELLA MEMORIA" (Sede di Crema e di Cremona)	Il Giorno della Memoria è una ricorrenza internazionale celebrata il 27 gennaio di ogni anno come giornata in commemorazione delle vittime del nazismo, dell'Olocausto e in onore di coloro che, a rischio della propria vita, hanno protetto i perseguitati. La data viene celebrata da tutti stati membri dell'ONU, in seguito alla risoluzione 60/7 del 1° novembre 2005. Cr.Forma celebra la "Giornata della memoria" con mostre, lettura di brani e poesie all'interno delle classi e con la partecipazione a manifestazioni locali, incontri con testimonianze di superstiti, visite guidate al Memoriale della Shoah e il progetto "you-mem", incontro di sensibilizzazione in forma laboratoriale. Nell'ambito del progetto "essere cittadini europei – percorsi per una memoria attiva" della rete scuole superiori della provincia di Cremona con scuola capofila I.I.S. Torriani, in collaborazione con la Fondazione Museo della Shoah di Roma, si celebra la giornata della memoria anche con un collegamento streaming che ha come protagonista un sopravvissuto dei campi di concentramento.
PROGETTO LETTURA: UN CAFFE' LETTERARIO (Sede di Crema)	Il progetto è rivolto a tutti gli allievi per avvicinarli alla lettura come mezzo di conoscenza e crescita personale. I ragazzi leggono e commentano un libro in collaborazione con il corso Sala e Bar.
PROGETTO LETTURA (Sede di Cremona)	Il progetto viene proposto su ogni classe calibrando l'intervento in base alla natura del gruppo di allievi e lasciando la possibilità agli allievi di decidere se la lettura è effettuata dal docente ad alta voce per tutti oppure se è individuale. Gli allievi sono poi chiamati a commentare il testo letto attraverso forme espressive diversi ed agganciando alla lettura altre conoscenze (ad esempio storiche, grammaticali, ecc.).
PROGETTO POESIA (sede di Cremona)	Il progetto è rivolto a tutti gli studenti della scuola. La poesia è una forma di comunicazione emozionale con la quale si impara a conoscersi per acquisire sicurezza, fiducia in se stessi e per costruire la propria identità. Le poesie scritte in prima persona che sono significative nella loro crescita vengono condivise.
GM-EDU (Sede di Cremona e di Crema)	Il programma GMEDU della ESSEGI Editori in collaborazione con Il giornale del meccanico e le Aziende vuole dare l'opportunità ai giovani degli Istituti professionali (i futuri meccatronici), fornendo loro nozioni di carattere tecnico-professionale, di inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione adeguata.
PROGETTO "COME UN DIAMANTE" (sede di Crema)	Progetto realizzato con la collaborazione dell'Azienda ospedaliera di Crema e le classi quarte (Tecnico dell'Acconciatura, Tecnico dei Trattamenti estetici e Tecnico dei Servizi di Sala e Bar). Il progetto intende orientare la formazione delle studentesse alla conoscenza delle implicazioni fisiche e psicologiche della patologia oncologica e degli effetti collaterali dei chemioterapici. Addestrare i futuri professionisti alla soluzione delle problematiche estetiche, nonché alimentari/nutrizionali di una clientela con bisogni specifici rendendoli consapevoli del forte impatto psicologico e sociale del loro intervento in questo ambito. La cura estetica del viso, delle unghie e dell'acconciatura è uno strumento in grado di aiutare i pazienti ad affrontare gli effetti secondari delle terapie e a migliorare il proprio aspetto fisico, a rafforzare il proprio stato di benessere fisico, mentale e sociale, a ritrovare autostima e fiducia in se stessi, condividendo un momento di benessere con altre persone che vivono le stesse problematiche.
PROGETTO RICICLO (sede di Cremona)	Il progetto è volto a sensibilizzare gli allievi sui temi dell'inquinamento, della raccolta differenziata e del riuso creativo dei materiali di imballaggio utilizzati a scuola nel laboratorio di cucina.
PROGETTO SCUOLA BENE COMUNE (sede di Cremona)	Il progetto ha l'obiettivo di trasferire agli studenti la valorizzazione degli ambienti scolastici come bene comune, appartenente all'intera comunità educativa. La scuola viene intesa non solo come luogo di apprendimento, ma

	<p>come spazio condiviso da rispettare, curare e migliorare attraverso comportamenti responsabili e partecipanti.</p> <p>Il progetto prevede il coinvolgimento attivo degli studenti in attività di piccola manutenzione ordinaria, di ritinteggiatura e cura degli spazi comuni e di abbellimento degli ambienti scolastici mediante percorsi creativi basati sul riciclo dei materiali e sulla riconversione e riuso di oggetti e arredi. Tali esperienze favoriscono lo sviluppo del senso di responsabilità, della collaborazione, del rispetto delle regole e dell'attenzione all'ambiente.</p> <p>Attraverso azioni concrete e condivise, gli studenti rafforzano il senso di appartenenza alla comunità scolastica e maturano competenze di cittadinanza attiva, in coerenza con gli obiettivi dell'Educazione civica e della sostenibilità ambientale.</p>
GIORNATA DELL'UNIONE EUROPEA (sede di Cremona)	L'attività proposta ha lo scopo di promuovere negli allievi la conoscenza della cultura comunitaria.
CULTURE DAY (sede di Crema)	Il Culture Day rappresenta un'opportunità preziosa per far conoscere e celebrare le varie culture presenti nella nostra scuola, attraverso un'attività formativa e partecipativa, promuovendo un messaggio di rispetto e apertura verso tutte le identità culturali che ci circondano. Gli studenti sono invitati a riflettere, tramite presentazioni ed attività in classe, e a partecipare indossando abiti tipici o simboli che rappresentino la propria cultura. L'obiettivo del progetto è di far conoscere e apprezzare la ricchezza culturale che ci circonda, promuovendo il rispetto e la curiosità verso le diverse tradizioni, lingue e identità.
PROGETTO GDRFORMA (Sede di Crema)	Il progetto si propone di sviluppare diverse competenze trasversali degli alunni quali: <ul style="list-style-type: none"> • sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo; • appartenenza al gruppo e lavoro di squadra; • accettazione e rispetto delle regole; • incrementare le capacità di problem solving; • sviluppare il pensiero critico e riflessivo; • acquisire maggiore autostima. Attraverso il progetto gli alunni potranno lavorare sull'acquisizione di alcune soft skill richieste dal Repertorio IeFP, quali "lavorare con gli altri in maniera costruttiva" e "sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo". La partecipazione ad attività ludiche in orario extra scolastico punta ad aumentare la motivazione dei ragazzi e il senso di appartenenza all'istituto, favorendo il contrasto all'abbandono scolastico. Oltre alla possibilità di sviluppare le soft skill sopra elencate, il progetto mira a dare anche a ragazzi in situazioni di fragilità la possibilità di esprimersi liberamente in un ambiente non giudicante. Il Gioco di Ruolo permette di creare legami personali grazie ad un interesse comune. Questo tipo di narrazione condivisa prevede inoltre che i partecipanti sviluppino capacità di parlare in pubblico, immaginative e di astrazione.
CREMA BEAUTY DAYS (sede di Crema)	Iniziativa culturale legata ai temi di bellezza e cosmesi, nata da una collaborazione sinergica tra il Comune di Crema, REI – Reindustria Innovazione, l'Associazione Polo Tecnologico della Cosmesi, Cosmica Italia, ITS Academy Nuove Tecnologie per il Made in Italy, Camera di Commercio di Cremona e Comune di Lodi, con il contributo di Regione Lombardia e Fondazione LGH. L'evento si tiene nel centro città di Crema per celebrare i valori culturali intrinseci della Bellezza in un contesto ampio, promuovendo le caratteristiche distintive della filiera cosmetica, un'eccellenza del Made in Italy riconosciuta in tutto il mondo.
EDUCAZIONE FINANZIARIA (sede di Crema e Cremona)	La carenza di educazione finanziaria in Italia, penultimo Paese europeo nell'ambito delle statistiche recenti che evidenziano tale mancanza, rende necessario ed emergente il bisogno educativo di portare tale conoscenza, utile ad ogni livello della società italiana, nelle scuole, soprattutto nei centri di formazione professionali dove la platea di uditori è costituita dai giovani, soggetti prossimi all'entrata nel mondo del lavoro affinché possano consapevolmente acquisire potere decisionale mirato alle esigenze personali e professionali.
	L'educazione finanziaria è da un lato esercizio del diritto ad essere informati e dall'altro è prevenzione laddove il sistema economico in cui oggi siamo inseriti, nel ruolo di contribuenti, di consumatori e di lavoratori, sia caratterizzato da eventuali rischi, diffusi nel mondo digitale che influenza ogni settore dell'economia. Attraverso l'incontro e l'ascolto delle consulenti

	<p>finanziarie gli studenti e le studentesse affrontano questi temi mediante il dialogo costruttivo, l'utilizzo delle slides ed esemplificazioni nel panorama digitale-finanziario, nonché attraverso le esercitazioni proposte.</p>
<p>EDUC.ARTI. (sede di Crema)</p>	<p>EDUC.ARTI è la proposta di Accademia Teatro alla Scala che mira a coinvolgere le scuole secondarie di Milano e dei comuni limitrofi, in un percorso formativo sulle arti e mestieri dello spettacolo.</p> <p>I moduli sono condotti da docenti altamente specializzati e includono testimonianze professionali e laboratori pratici.</p> <p>Nell'ambito della formazione giovanile e scolastica, Accademia Teatro alla Scala ha come scopo quello di diffondere la cultura delle arti dello spettacolo per:</p> <ul style="list-style-type: none"> -divulgare valori sociali come inclusione e integrazione, sensibilizzando i giovani su un'offerta formativa di alto livello, erogando percorsi formativi pratici e coinvolgenti, anche in contesti fragili della città di Milano. -colmare la mancanza di conoscenza riguardo alle opportunità formative e professionali erogate nei corsi di formazione di Accademia. -attrarre nuovi studenti che, diplomati alle scuole superiori, possano impiegare le loro passioni e competenze nel mondo del teatro, del cinema e delle performing arts in generale. <p>Esempi di attività previste: ruolo degli accessori nel costume e nella moda, dimostrazioni pratiche e realizzazione di trucco e parrucco teatrale (ballerina), laboratorio utilizzo software di produzione musicale (arrangiamento, mixaggio, realizzazione di un breve brano originale).</p>
<p>PROGETTO PRISON ART (sede di Crema)</p>	<p>L'Associazione culturale Prison Art si occupa da diversi anni del Teatro all'interno della Casa di Reclusione di Milano Bollate ed attraverso la Compagnia Teatrale I Figli di Estia, con la messa in scena di spettacoli, si prefigge lo scopo di divulgare ed avvicinare realtà del territorio apparentemente distanti per un dialogo e un confronto senza barriere in una visione umana e universale della società.</p> <p>Si propone quindi di favorire una serie di incontri mirati per la conoscenza e un confronto della nostra realtà scolastica e la loro realtà carceraria artistica, dando vita ad uno scambio formativo a livello scolastico e umano.</p> <p>Per esempio, per l'a.f. 25/26 è stata proposta quindi la visione dello spettacolo "E Tu, che lavoro sei?", dove sono state trattate tematiche sul mondo del lavoro. La messa in scena dello spettacolo è avvenuta presso il Teatro interno all'Istituto di detenzione di Milano-Bollate, dando modo agli studenti e docenti di conoscere da vicino anche la realtà carceraria e i suoi funzionamenti interni.</p> <p>Allo spettacolo si aggiunge una visita (o più visite) presso l'istituto scolastico con una rappresentanza dei nostri attori-detenuiti per un dialogo e un confronto con un maggior numero di studenti, per portare concretamente testimonianza del proprio vissuto e la conseguenza di scelte di vita sbagliate fatte in giovane età, riflettendo sull'importanza della cultura e dell'istruzione.</p>
<p>PANETTONI SOLIDALI (sede di Crema)</p>	<p>L'Associazione Stefano Cerulo per raccogliere fondi a scopo di beneficenza promuove la vendita di panettoni artigianali realizzati dal nostro settore ristorazione in collaborazione e con la supervisione del prof. Alessandro Patrini presso il suo forno Il pane di Paolo e Ale a Casaleto Ceredano.</p>
<p>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (sede di Cremona)</p>	<p>Il tema della sostenibilità è più che mai presente tra le giovani generazioni. Cr.Forma, sede di Cremona, declina la proposta formativa sulla sostenibilità legandola strettamente al settore professionale scelto ed organizzando come corollario alle lezioni teoriche attività pratiche che gli allievi svolgono sia in orario curricolare che extra attraverso la collaborazione con organizzazioni od enti (ad esempio Slow Food per la sostenibilità alimentare – Padania Acque Water Education in collaborazione con ATS Valpadana – Comune Cremona progetto transizione energetica)</p>
<p>PROGETTO STEM – IL DIRITTO DI CONTARE (sede di Cremona)</p>	<p>Le STEM vanno intese come leva per sviluppare conoscenze scientifiche e tecnologiche per risolvere sfide globali e locali. Quando si parla di discipline STEM non si fa riferimento, all'insieme delle materie scientifiche, ma una nuova filosofia educativa che si serve dell'educazione scientifica per fornire una soluzione ai problemi di una realtà che è sempre più complessa e in costante mutamento. L'approccio STEM parte infatti dal presupposto che le sfide che la modernità pone a studenti e insegnanti non possono più essere risolte con l'apporto di un'unica disciplina (o di più discipline integrate in</p>

	<p>maniera adattiva). Al contrario, è necessario un approccio interdisciplinare, in cui le abilità provenienti da discipline diverse (in questo caso, la scienza, la tecnologia, l'ingegneria e la matematica) si contaminano e si fondono in nuove competenze. Il progetto si sviluppa con visite didattiche, visione di docufilm e approfondimenti tematici. Collaborazioni con: Museo della scienza e della tecnica di Milano, visita al MIT di Milano, Centrale Nucleare di Caorso, Gruppo Astrofili Cremonesi.</p>
<p>PROGETTO FORD YOUTH ACADEMY (sede di Cremona)</p>	<p>Il progetto Automotive Academy è finalizzato all'approfondimento e allo sviluppo delle competenze tecnico-professionali degli studenti delle classi del settore meccanico, attraverso la collaborazione con la Ford Italia Academy. L'iniziativa offre agli studenti l'opportunità di conoscere da vicino una grande realtà industriale del settore automotive, favorendo il collegamento tra formazione scolastica e mondo del lavoro. Attraverso un contatto diretto con ingegneri e formatori specializzati Ford, gli studenti approfondiscono tecnologie, processi produttivi, innovazione, sicurezza e sostenibilità legati all'industria automobilistica.</p> <p>Il progetto prevede inoltre laboratori tecnico-pratici presso la realtà Ford Cremona, durante i quali gli studenti possono applicare le conoscenze teoriche in contesti operativi reali, sperimentando strumenti, metodologie e procedure professionali.</p> <p>L'esperienza contribuisce a rafforzare competenze tecniche, orientamento consapevole, capacità di problem solving e conoscenza delle dinamiche aziendali, valorizzando il raccordo tra scuola, impresa e territorio in coerenza con le finalità dell'istruzione tecnico-professionale e dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.</p>
<p>APERITIVO PEDAGOGICO (sede di Cremona)</p>	<p>Il progetto Aperitivo Pedagogico è rivolto alle famiglie degli studenti e si configura come uno spazio informale ma strutturato di informazione, ascolto e confronto sui principali temi educativi legati all'età adolescenziale. Gli incontri, organizzati in un clima accogliente e dialogico, favoriscono la partecipazione attiva dei genitori e la condivisione di esperienze, dubbi e buone pratiche educative.</p> <p>Durante gli appuntamenti vengono affrontate tematiche di particolare rilevanza, quali le dinamiche dell'adolescenza, l'uso consapevole di internet e dei social media, le dipendenze (digitali e comportamentali) e i comportamenti a rischio, con l'obiettivo di offrire strumenti di comprensione e strategie educative efficaci. Gli incontri sono guidati da figure competenti in ambito pedagogico ed educativo e promuovono il rafforzamento dell'alleanza educativa tra scuola e famiglia.</p> <p>Il progetto contribuisce a sostenere il ruolo genitoriale, a prevenire situazioni di disagio e a costruire una comunità educante consapevole, attenta al benessere e alla crescita equilibrata degli studenti.</p>

5. Attività di Orientamento

ORIENTAMENTO INFORMATIVO

Destinatari:	Studenti, famiglie, educatori, insegnanti, potenziali beneficiari dei corsi erogati da Cr.Forma
Finalità:	Fornire informazioni relative all'attività di Cr.Forma, ai percorsi attivati e ai laboratori a disposizione degli allievi
Risorse professionali:	Direttore di sede, referenti segreteria didattica, coordinatori di settore, referenti dell'Orientamento, tutor
Tempi di realizzazione:	Durante tutto l'anno solare ed in particolare nei mesi estivi e in Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio
Tipologia di azione:	<ul style="list-style-type: none"> - giornate di scuola aperta in presenza/online - attività di micro-stage - colloqui individuali e di gruppo in presenza/online - partecipazione ad azioni di orientamento organizzate da altre scuole in presenza/online - distribuzione di materiale informativo

Sede: Cr.Forma, Salone dello Studente in presenza/online (Cremona), Salone Link in presenza/online (Crema), scuole secondarie di primo e secondo grado di città, provincia di Cremona e province limitrofe

ORIENTAMENTO FORMATIVO IN ENTRATA

Destinatari: Allievi delle classi prime
Finalità: L'orientamento in entrata si pone tre obiettivi:

- accoglienza (presentazione attività, condivisione regolamento di istituto, patto formativo)
- accompagnamento (monitoraggio degli aspetti relazionali, dei risultati ottenuti, della motivazione, della frequenza)
- orientamento (saper diagnosticare le proprie risorse e sviluppare le competenze orientative nella definizione della figura professionale)

Risorse professionali: Coordinatori di settore, docenti referenti dell'orientamento, tutor, docenti di laboratorio, psicologi/pedagogisti in servizio presso il Centro
Tempi di realizzazione: Durante tutto il primo anno formativo e nei primi mesi del secondo anno
Sede: Cr.Forma

ORIENTAMENTO FORMATIVO IN USCITA

Destinatari: Allievi delle classi terze e quarte in particolare, ma nel caso di passerelle o di ritiri anche allievi delle classi prime e seconde.
Finalità: Sostenere gli studenti nella definizione di un progetto formativo/professionale/lavorativo realistico e congruente con le caratteristiche e le risorse personali
Risorse professionali: Coordinatori di settore, docenti orientatori, tutor, docenti di laboratorio, psicologi/pedagogisti e referenti servizi al lavoro in servizio presso il Cr.Forma
Tempi di realizzazione: Durante tutto il percorso formativo attraverso la costruzione di curriculum vitae, la conoscenza e applicazione di strategie di ricerca attiva del lavoro, esercitazioni pratiche di tecniche di comunicazione e, qualora necessario, attraverso la redazione di bilanci di competenze e compilazione del portfolio
Sede: Cr.Forma

6. Percorsi Triennali (Area professionale/Corsi/Indirizzi)

Aree Formative, Moduli didattici, Obiettivi:

- Area di base

- **Lingua Italiana:** conoscere ed applicare le principali regole grammaticali e compositive per la corretta espressione orale e scritta; leggere, analizzare, comprendere testi di diversa natura compresi quelli di argomento professionale.
- **Lingua Inglese:** conoscere ed utilizzare le strutture linguistiche e grammaticali di base; comprendere e produrre messaggi di interesse personale, gestire scambi di informazioni su argomenti di carattere professionale
- **IRC/ETICA:** partendo dalla conoscenza dei grandi interrogativi esistenziali e dal patrimonio storico della cultura italiana, si promuove la riflessione sul senso della vita, per favorire l'integrazione culturale e stimolare negli allievi il rispetto della diversità.
- **Attività fisica e motoria:** favorire il concetto di intelligenza multipla attraverso diverse attività anche di carattere sportivo
- **Economia:** conoscere i concetti generali dell'economia applicati alla vita quotidiana, i diritti fondamentali di cittadinanza, gli elementi fondamentali delle normative sul rapporto di lavoro
- **Cittadinanza attiva:** conoscere i diritti e i doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.
- **Soft Skills:** acquisire le competenze trasversali, le abilità personali ed interpersonali per favorire la fiducia in se stessi e contribuire alla maturazione degli allievi e alla loro interazione con gli altri

- **Arti applicate:** educare alla manualità, all'osservazione, al bello e al funzionale
- **Storia/Geografia:** Favorire la conoscenza del proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo attraverso il confronto fra epoche e fra aree geografiche e culturali.
- **Matematica:** Consolidare le conoscenze geometriche e le principali procedure di calcolo relative. Scegliere unità di misura adeguate alla realtà rappresentata dalle figure geometriche. Utilizzare le trasformazioni geometriche nei problemi di rappresentazione grafica. Riconoscere l'importanza e il ruolo degli strumenti formali del calcolo algebrico nell'affrontare e matematizzare situazioni problematiche in contesti di esperienza quotidiana e lavorativa. Utilizzare la nozione di funzione come strumento fondamentale del linguaggio matematico.
Rappresentare, nel piano riferito a coordinate cartesiane, semplici figure o assegnati insiemi di punti (coordinate cartesiane, rappresentazione di rette e loro relazioni: parallelismo e perpendicolarità).
- **Scienze:** riconoscere le grandezze fisiche del SI, individuare collegamenti tra ambiti fisici e tecnici alla base del funzionamento di uno strumento o di una innovazione tecnologica

Area tecnico professionale

- Moduli teorico-pratici connessi all'indirizzo specifico
- **Tirocinio:** l'alternanza è intesa come modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l'efficacia delle azioni formative attraverso un'integrazione che si realizza in aula / laboratorio e l'apprendimento che si realizza in azienda.
- **Accoglienza e Orientamento/Ricerca attiva del lavoro:** sviluppare l'abilità di elaborare progetti coerenti e realistici che tengano conto delle competenze e delle risorse personali nonché delle possibilità offerte dall'ambiente sociale;
- **Informatica:** conoscere ed utilizzare un programma di video scrittura e per il calcolo elettronico

Il Tirocinio

Il tirocinio è finalizzato alla realizzazione dell'alternanza intesa come sviluppo pedagogico e continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento, per incrementare l'efficacia delle azioni formative. Il tirocinio non è un'area disciplinare tra le altre, bensì un'esperienza (modalità formativa) complessa e integrata, in più sensi ed ha:

- Valenza educativa, perché consente ai giovani allievi di fare un'esperienza di crescita personale, in confronto con adulti che ricoprono un ruolo differente da quello dei genitori e degli educatori.
- Valenza orientativa, perché consente agli allievi la conoscenza del mondo del lavoro, della professione e della realtà aziendale e li aiuta, di conseguenza, a compiere scelte formative e professionali con maggior consapevolezza.
- Valenza formativa, perché consente agli allievi di provare ad applicare quanto appreso presso Cr.Forma e integrarlo con nuove scoperte.
- Valenza professionalizzante, poiché in alcuni casi permette agli allievi di completare/integrare il percorso formativo con competenze specialistiche.
- Valenza di accompagnamento/transizione al lavoro, perché può offrire una chance di futuro inserimento professionale e lavorativo.

In ogni tirocinio sono presenti più valenze (quella educativa sempre) e nella realizzazione, alcune di esse risultano più o meno accentuate a seconda dell'annualità di svolgimento. Ad esempio, nel secondo anno la valenza è puramente orientativa e formativa, mentre nel terzo anno è puramente professionalizzante e vista nell'ottica dell'accompagnamento al lavoro.

Il tirocinio è un'esperienza che sollecita e incrementa l'apprendimento integrato di conoscenze, abilità e comportamenti che interagiscono nella realizzazione di compiti/attività reali, secondo una visione "olistica" dell'apprendimento e coerente con l'approccio metodologico della "pedagogia del compito". Un'esperienza che mette in gioco più dimensioni personali (cognitive, emozionali, affettive, relazionali, motorie) e risulta quindi molto efficace in termini di apprendimento.

Sinteticamente si può affermare che il tirocinio offre agli allievi la possibilità di:

- Sperimentarsi in contesti diversi
- Confrontarsi con figure, stili e modalità di insegnamento/apprendimento diverse;
- Attivare risorse personali diverse.

Il tirocinio si colloca dunque come dispositivo di apprendimento attraverso l'esperienza, che è una delle modalità in cui si declina l'apprendere attraverso il fare, in cui risulta fondamentale l'integrazione tra l'apprendimento presso CR.FORMA e l'apprendimento in azienda, consentendo al soggetto di dare un senso alle differenti esperienze all'interno di un progetto personale e di imparare a ricondurre l'esperienza particolare (in termini di conoscenze e abilità apprese) a modelli generali riattivabili in altre occasioni. In altre parole, dimostrare che ha appreso non soltanto a "fare" ma a "fare con quello che sa", secondo una definizione di competenza coerente con questa impostazione

Area professionale:-SERVIZI TURISTICI

Operatore della Ristorazione-Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Sede di Cremona e Crema

L'Operatore della ristorazione-Preparazione degli alimenti e allestimento piatti si occupa, individualmente e/o in collaborazione con il team di lavoro, delle fasi di produzione impiattamento 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.

Prepara materie prime (impasti, creme e fondi) e semilavorati da sottoporre alla successiva lavorazione, realizza la preparazione di piatti del menu nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto e sempre nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

È inserito in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo – esecutivo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc...) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotto finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
- Realizzare la preparazione di piatti del menu, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Attività fisica e motoria / Storia-Geografia / Economia / Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva/ /Soft Skills/	445	394	347
Area Tecnico professionale	Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratori di cucina / Laboratorio del gusto / Tecnica Turistica Alberghiera Scienze dell'Alimentazione / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio/ Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Operatore della Ristorazione-Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Sede di Cremona e Crema

L'operatore della ristorazione-Allestimento e somministrazione piatti e bevande 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.

Serve in sala pasti e bevande, prepara snack e piatti veloci da servire al bar, somministra prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo ecc.) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc...) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Attività fisica e motoria / Storia- Geografia / Economia -/ Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva/ Soft skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio del gusto / Laboratori di sala e di bar / Tecnica Turistica Alberghiera/ Scienze dell'Alimentazione / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio /Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Area professionale: SERVIZI ALLA PERSONA

Operatore del benessere - Erogazione dei Trattamenti di Acconciatura

Sede di Crema

L'Operatore del benessere si occupa dei trattamenti di acconciatura svolgendo attività relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona. Ha competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni del cliente e collabora alla gestione e promozione dell'esercizio.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Effettua l'anamnesi del/la cliente in funzione delle caratteristiche del capello e del trattamento richiesto
- Sceglie i prodotti necessari al trattamento da effettuare
- Esegue lo shampoo rispettando tutti gli standard di prestazione professionale
- Esegue le operazioni previste dal trattamento di colorazione/ decolorazione adottando le tecniche idonee per tintura, mèches, colpi di sole
- Esegue la messa in piega a bigodini, a phon e permanente
- Esegue i tagli carré, scalato, sfilato, classico, su proposta di una linea di taglio
- Esegue la regolazione, la rasatura e il taglio di baffi e barba
- Esegue la manicure e il trucco-viso da giorno

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana/Lingua inglese/IRC Etica/Attività fisica e motoria / Storia - Geografia / Economia / Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva/ Soft skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio di Acconciatura /Diritto del Lavoro/Igiene/ Anatomia /Fisiologia / Dermatologia / Cosmetologia / / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro /LARS / Attività propedeutica al tirocinio Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Operatore del benessere - erogazione dei Servizi di trattamento Estetico

Sede di Crema

L'Operatore del benessere si occupa dei servizi di trattamento estetico svolgendo attività relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona. Ha competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni del cliente e collabora alla gestione e promozione dell'esercizio.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Effettua l'anamnesi del/la cliente in funzione delle caratteristiche della cute e del trattamento richiesto
- Sceglie i prodotti necessari al trattamento da effettuare
- Esegue manicure e pedicure
- Esegue l'epilazione
- Esegue i trattamenti specifici del viso (detersione, ecc.)
- Esegue il massaggio estetico manuale sul corpo e i trattamenti specifici dello stesso (alghè, ecc.)
- Esegue il trucco del viso da giorno e da sera

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Attività fisica e motoria / Storia - Geografia / Economia/ Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva / Soft Skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/ Laboratorio di Estetica / Igiene / Anatomia / Fisiologia / Dermatologia / Cosmetologia/ /Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio/ Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	320
Totale monte ore		990	990	990

Area professionale: MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA**Operatore Elettrico – Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici**

Sede di Crema

L'Operatore elettrico interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico dall'installazione alla manutenzione e collaudo nelle abitazioni residenziali, negli uffici, negli ambienti produttivi artigianali ed industriali e per l'automazione industriale, nel rispetto delle normative vigenti.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Utilizza e produce documentazione tecnica anche funzionale agli standard di qualità;
- Applica comportamenti coerenti alle norme anti-infortunistiche, di igiene personale, di salvaguardia ambientale, di sicurezza sul lavoro
- Sceglie ed utilizza i materiali, le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione di apparati e sistemi
- Usa e controlla gli strumenti di misura richiesti dalle lavorazioni provvedendo alla loro registrazione o sostituzione
- Applica le norme tecniche del settore elettrico impiantistico e la relativa legislazione, nella progettazione e realizzazione degli impianti elettrici
- Applica le tecnologie dei materiali e le tecnologie dei processi di fabbricazione e assemblaggio di sistemi ed impianti, nella progettazione e realizzazione degli impianti elettrici
- Progetta semplici impianti elettrici
- Realizza e collauda sistemi ed impianti elettrici su progetto/disegno
- Imposta e realizza interventi di manutenzione e assistenza tecnica

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Attività fisica e motoria / Storia - Geografia / Economia-Diritto/ Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva/ Soft skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro / Laboratorio Elettrico (Civile, Elettromeccanico, Antenne, Cablaggio strutturato, PLC) Elettropneumatica / Elettrotecnica / Norme e tecnologia/ Disegno tecnico / Disegno CAD elettrico / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Operatore alla riparazione di veicoli a motore - Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettromeccanici

Sede di Cremona e Crema

L' Operatore alla riparazione di veicoli a motore collabora nella fase di accettazione, controllo di funzionalità, collaudo e riconsegna del veicolo al cliente. L'applicazione/utilizzo di metodologie di base, strumenti e informazioni consente di svolgere attività di manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici e mecatronici del veicolo a propulsione termica, ibrida ed elettrica

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa di sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- 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
- Collaborare all'accoglienza del cliente e alla raccolta di informazioni per definire lo stato del veicolo a motore
- Collaborare alla individuazione degli interventi da realizzare sul veicolo a motore e alla definizione del piano di lavoro
- Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sul sistema motopropulsore
- Effettuare interventi di riparazione e manutenzione sui sistemi di trazione
- Effettuare interventi sui sistemi di sicurezza e assistenza alla guida

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana/Lingua inglese/IRC Etica/Attività fisica e motoria/Storia - Geografia/Economia/Matematica/Scienze/Cittadinanza attiva/ Soft skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio meccanico (propedeutico di base/-(assistenza alla ruota, motocicli e diagnostica) Autronica/Disegno tecnico/Fisica/Tecnologia (dei materiali: metalli) /Tecnologia (meccanica)/ / Accoglienza e orientamento/Ricerca attiva del lavoro/Attività propedeutica al tirocinio/ Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Operatore termoidraulico

Sede di Cremona e Crema

L'operatore termoidraulico interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica civile: pone in opera impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, nella manutenzione e nella riparazione degli stessi. Effettua la posa in opera dei vari tipi di impianti, li collauda e ne effettua la manutenzione ordinaria e straordinaria, necessaria per il rilascio della documentazione di legge e per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza ed efficienza.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa di sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- 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
- Effettuare la posa in opera di impianti civili idro-termo-sanitari sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e nel rispetto della normativa di settore
- Effettuare la posa in opera di impianti civili per il condizionamento, la climatizzazione e il trattamento dell'aria
- Collaudare gli impianti installati nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza
- Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge e per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	1°ANNO	2°ANNO	3°ANNO
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Attività fisica e motoria / Storia - Geografia / Economia / Matematica / Scienze / Cittadinanza attiva/ Soft skills	445	394	347
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/ Laboratori meccanici-(propedeutico di base/Elementi di Elettrotecnica -Elettronica/ Disegno tecnico (idraulico)/ Fisica /Tecnologia (dei materiali: metalli) / Accoglienza e orientamento / Ricerca attiva del lavoro/ Attività propedeutica al tirocinio/ Informatica	545	376	233
TIROCINIO IN AZIENDA		-	320	410
Totale monte ore		990	990	990

Istruzione e Formazione Professionale - Quarto anno

A seguito di monitoraggi, effettuati da Cr. Forma, relativi alla situazione degli allievi che hanno terminato il triennio, si è potuto constatare che, rispetto agli anni precedenti, alcuni studenti hanno incontrato difficoltà ad inserirsi nelle aziende dei diversi settori non per carenza di posti disponibili ma per i seguenti motivi:

- La giovane età degli allievi, non ancora maggiorenni (le aziende che assumono minorenni hanno maggiori obblighi in materia di sicurezza)
- Qualificati non ancora pronti ad affrontare le responsabilità collegate ad un impegno costante di tipo lavorativo
- Richiesta da parte delle aziende di competenze di tipo specialistico che non è possibile acquisire durante il triennio
- Blocco momentaneo delle assunzioni, in alcuni settori

Per cercare di risolvere questi problemi CR.FORMA ha deciso di proporre agli allievi la possibilità di frequentare un Quarto anno che permetta di acquisire competenze di livello più elevato, di rimanere in un percorso scolastico che ha, al suo interno, ancora numerose ore di tirocinio in azienda e in alcuni casi, di portare gli allievi, il più possibile, vicini alla maggiore età, tutto ciò con lo scopo di agevolare un inserimento nel mondo del lavoro più consapevole ed adeguato alle necessità di coloro che gestiscono un'attività produttiva.

Il IV anno (IV livello europeo EQF) rappresenta per definizione un percorso di prosecuzione dei percorsi di qualifica del DDIF, nel senso che ne costituisce un completamento e arricchimento dal punto di vista delle competenze tecniche in relazione all'area professionale di riferimento. Rispetto al triennio di qualifica, il focus dell'apprendimento è spostato sulle competenze comuni all'area professionale ed in particolare su quelle che consentono di svolgere, in aggiunta ai compiti di carattere esecutivo, quelli di programmazione, organizzazione, verifica e valutazione sui processi e sui prodotti; competenze che per essere esercitate presuppongono anche un potenziamento delle capacità di area culturale acquisite nel triennio di qualifica, specie in ambito economico, tecnologico, linguistico e matematico.

Le Figure professionali

Tecnico di impianti termici

Sede di Cremona e Crema

Il Tecnico di impianti termici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo- in rapporto ai diversi ambiti di esercizio- al presidio del processo di installazione dell'impiantistica termica, civile ed industriale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di monitoraggio e reporting, la collaborazione nelle fasi di collaudo, avvio e messa in funzione dell'impianto. Possiede competenze funzionali agli approvvigionamenti, all'installazione, alla documentazione di conformità/funzionalità generale degli impianti, di diagnosi tecnica e integrazione con sistemi di refrigerazione.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 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
- Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo
- Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica
- Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti civili e industriali di piccola e media dimensione
- Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget
- Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti idro-termo-sanitari civili e industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350

Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratori meccanici (Idraulica– Condizionamento Caldaie...) /Elementi di elettrotecnica-Elettronica/Disegno (tecnico idraulico) /Tecnologia (idraulica)/Fisica/Ricerca attiva del lavoro/ Attività propedeutica al tirocinio/ Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico riparatore di veicoli a motore – Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici, elettrici, elettronici

Sede di Cremona e Crema

Il tecnico riparatore dei veicoli a motore interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nel processo della riparazione dei veicoli a motore attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. Possiede competenze funzionali alla gestione delle fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudo dei veicoli e alla riparazione e manutenzione dei diversi sistemi meccanici, elettrici, elettronici.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 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
- Assicurare la qualità dei servizi con attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ai bisogni del cliente
- Gestire le fasi di accettazione, diagnosi, preventivazione e verifica/collaudo, raccordandosi con il magazzino e l'ufficio amministrativo
- Riparare e mantenere il sistema motopropulsore e di trazione del veicolo a motore
- Realizzare interventi tecnici sui sistemi veicolo di sicurezza ed assistenza alla guida

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia/ Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro-Laboratori meccanici, Motoristica, motociclo, diagnostica/Autotronica / (Tecnologia meccanica) /Fisica/Ricerca attiva del lavoro/Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico di cucina

Sede di Cremona e di Crema

Il **tecnico di cucina** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione ed alla cura di prodotti cucinati ed allestiti.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio

- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
- Predisporre ricette e menu in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
- Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Igiene alimentare / Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio di cucina / Laboratorio di pasticceria / Laboratorio di cioccolateria/Laboratorio di pizzeria / Scienze dell'alimentazione /Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico dei Servizi di sala e bar

Sede di Cremona e Crema

Il **tecnico dei servizi di sala e bar** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti enogastronomici.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela
- Definire le esigenze di acquisto individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti
- Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche
- Proporre abbinamenti enogastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / softskills / Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Igiene alimentare/Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratori di sala e bar /Scienze dell'alimentazione/Tecniche di comunicazione/marketing turistico alberghiero/Ricerca attiva del lavoro/Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico dell'acconciatura

Sede di Crema

Il Tecnico dell'Acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di acconciatura attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'analisi e al trattamento cosmetologico-tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura e al funzionamento/gestione dell'esercizio.

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. Il Tecnico dell'acconciatura conosce e rispetta i propri ambiti di intervento e competenza ed è in grado di consigliare e orientare il/la cliente verso altre figure professionali. Possiede conoscenze in campo tricologico, anatomico e dermatologico che gli consentono di individuare indicazioni e controindicazioni per i diversi trattamenti. Possiede conoscenze approfondite delle caratteristiche chimiche e cosmetologiche dei prodotti e delle caratteristiche elettromeccaniche e fisiche degli strumenti e delle attrezzature. Gestisce l'organizzazione interna dell'impresa dal punto di vista amministrativo/contabile, strumentale e delle risorse umane. Conosce le tecniche di comunicazione e di marketing e svolge attività promozionali specifiche del settore. Esercita la propria professione come collaboratore o gestore di laboratori / imprese di acconciatura, studi specializzati, istituti/ centri benessere, profumerie con cabine di acconciatura e altre aziende specializzate del settore. L'accesso al percorso formativo è riservato alle persone in possesso della qualifica professionale di Acconciatore. In particolare il percorso risulta essenziale per gli utenti in possesso di qualifica di Acconciatura e che intendano completare il percorso di formazione per poter svolgere attività in proprio.

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio di acconciatura/Diritto del lavoro/Igiene/Anatomia/Fisiologia/Dermatologia/ Cosmetologia /Psicologia Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico elettrico – impianti elettrici civili/industriali

Sede di Crema

Il Tecnico elettrico interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo – in rapporto ai diversi ambiti di esercizio – al presidio del processo di realizzazione, funzionamento e programmazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti fino alla collaborazione nelle fasi di collaudo, avvio e messa in funzione dell'impianto. Possiede competenze funzionali – in rapporto ai diversi indirizzi – alla realizzazione e alla manutenzione di impianti elettrici, all'integrazione di sistemi di building automation e alla progettazione di impianti civili e industriali di piccola dimensione.

È una figura professionale in grado di disegnare e realizzare impianti elettrici civili e industriali semplici e complessi, in grado di effettuare l'installazione e la manutenzione di impianti civili di illuminazione, segnalazione, sicurezza, distribuzione dell'energia elettrica e di semplici impianti industriali con un livello di autonomia di tipo esecutivo, alle dipendenze e sotto la supervisione di un responsabile. Trova impiego come lavoratore dipendente all'interno di piccole medie imprese o presso artigiani che operano:

- nel settore dell'impiantistica elettrica nelle abitazioni e nelle attività commerciali;
- nel settore dell'impiantistica industriale;
- nel settore dell'installazione/manutenzione di impianti per la gestione ed il controllo degli accessi (apricancelli, semplici automatismi in genere);
- nel settore dell'impiantistica per le telecomunicazioni (antenne, telefonia, reti informatiche);
- nel settore della gestione intelligente della sicurezza degli edifici (antintrusione, risparmio energetico, rilevazione incendi);
- nel settore della distribuzione degli articoli elettrici ed elettromeccanici.

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio elettrico (PLC, Domotica, Antintrusione Elettropneumatica) /Norme e Tecnologia/Disegno CAD elettrico/Ricerca attiva del lavoro/Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

Tecnico dei trattamenti estetici

Sede di Crema

Il Tecnico dei Trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'analisi e al trattamento estetico delle parti del corpo interessate e al funzionamento/gestione dell'esercizio. 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. Il Tecnico dei trattamenti estetici conosce e rispetta i propri ambiti di intervento e competenza ed è in grado di consigliare e orientare il/la cliente verso altre figure professionali. Possiede conoscenze in campo anatomico e dermatologico che gli consentono di individuare indicazioni e controindicazioni per i diversi trattamenti. Possiede conoscenze approfondite delle caratteristiche chimiche e cosmetologiche dei prodotti e delle caratteristiche elettromeccaniche e fisiche degli strumenti e delle attrezzature. Gestisce l'organizzazione interna dell'impresa dal punto di vista amministrativo/contabile, strumentale e delle risorse umane. Conosce le tecniche di comunicazione e di marketing e svolge attività promozionali specifiche del settore. Esercita la propria professione come collaboratore o gestore di laboratori / imprese di estetica, studi specializzati, istituti/ centri benessere, profumerie con cabine di estetica e altre aziende specializzate del settore. L'accesso al percorso formativo riservato alle persone in possesso della qualifica professionale di Estetista. In particolare, il percorso risulta essenziale per gli utenti in possesso di qualifica di Estetista e che intendano completare il percorso di formazione per poter svolgere attività in proprio.

PIANO DI STUDI

AREA	MODULI DIDATTICI	MONTE ORE
Area di base	Lingua italiana / Lingua inglese / IRC Etica / Storia /cultura del territorio/ Cittadinanza attiva/ Economia / Gestione d'impresa / Matematica / soft skills/Marketing/Scienze Ambientali	350
Area Tecnico professionale	Sicurezza sui luoghi di lavoro/Laboratorio di estetica / Diritto del lavoro / Igiene / Anatomia / Fisiologia / Dermatologia / Cosmetologia /Psicologia/ Ricerca attiva del lavoro / Attività propedeutica al tirocinio/Informatica	240
TIROCINIO IN AZIENDA		400
Totale monte ore		990

7 - Criteri di verifica e di valutazione

Ciascun docente, durante il percorso didattico, prevede prove orali, prove scritte, simulazioni, relazioni di laboratorio, realizzazione di prodotti, compiti a casa.

In generale, le prove scritte mirano a verificare il raggiungimento degli obiettivi di conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e valutazione attraverso le forme più idonee al riconoscimento di una determinata capacità.

La verifica orale è un valido strumento per il controllo dei processi cognitivi più elevati (analisi, sintesi e valutazione), abitua lo studente al colloquio e lo stimola alla ricerca di una migliore espressione linguistica.

La valutazione ha come obiettivi il raggiungimento del successo formativo grazie ad un continuo monitoraggio dei livelli raggiunti in relazione a conoscenze e competenze acquisite dagli allievi e di verificare l'efficacia dell'azione formativa per un costante adeguamento delle linee didattico –metodologiche.

I criteri di valutazione tengono conto non solo del profitto, ma anche della partecipazione, dell'impegno, del metodo di studio e delle abilità specifiche dei singoli alunni in merito alle capacità:

- di effettuazione di collegamenti
- di individuazione degli errori commessi
- di saper rimediare agli errori in modo autonomo.

Questo criterio globale permette una valutazione autentica degli obiettivi raggiunti, poiché si tratta di un sistema che punta a coniugare l'obiettività con la ricchezza della valutazione qualitativa, in particolare:

✓ **Per la valutazione della partecipazione**

La partecipazione è intesa come capacità dello studente di relazionarsi con la vita della classe e di contribuire al dialogo educativo. Rientrano in questa voce quindi i seguenti indicatori:

- l'attenzione
- la precisione nel mantenere gli impegni
- la puntualità
- le richieste di chiarimenti e le proposte costruttive
- la disponibilità alla collaborazione con il docente e i compagni

Il livello è minimale quando la partecipazione è da sollecitare, positivo quando è costruttiva, è negativo quando è dispersiva o di disturbo.

✓ **Per la valutazione dell'impegno**

Nella valutazione dell'impegno si intende rilevare la linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri di studio e all'esercizio della volontà; il livello è minimale quando l'impegno è accettabile, positivo se è soddisfacente, negativo se è nullo.

✓ **Per la valutazione del metodo di studio**

Il criterio per valutare il metodo di studio è quello di rilevare la maggiore o minore capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive; il livello è minimale quando non sempre è organizzato, è positivo quando è organizzato, è negativo quando è disorganizzato.

✓ **Per la valutazione del profitto**

La misurazione dei risultati dell'apprendimento del profilo formativo professionale è effettuata sulla base dell'acquisizione di competenze a cui afferiscono le relative valutazioni di uno o più moduli disciplinari.

GIUDIZIO PER LIVELLI DI COMPETENZA

N.R. da 20 a 59
Base da 60 a 69
Intermedio da 70 a 84
Avanzato da 85 a 100

Per il tirocinio è invece prevista una griglia di valutazione inserita nel sistema qualità. Tale griglia verrà utilizzata dal docente di Laboratorio di settore per definire il voto del proprio modulo.

8 - Certificazione rilasciata al termine del percorso formativo triennale

Qualifica di istruzione e formazione professionale	
Profilo Formativo professionale	Si riferisce ad un livello di figura qualificata, rispetto a cui la persona, in possesso di una solida cultura di base, è in grado di sviluppare competenze operative di processo, sapendo utilizzare in autonomia le tecniche e le metodologie previste
Livello	III° livello europeo (EQF)
Articolazioni	La qualifica prevista si riferisce all'area ed a una figura professionale "a banda larga" (es.: operatore alla riparazione di veicoli a motore, connessa alla necessità di formare un operatore

	dotato di competenze operative a largo spettro, che può articolarsi in indirizzi riferiti a specifici profili professionali / processi (es.: <i>operatore alla riparazione di veicoli a motore – riparazioni parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo</i>)
Durata	Triennale
Percorsi	I percorsi iniziano in riferimento all'area ed alla figura professionale e si distinguono in rapporto alla articolazione di profilo professionale
Valore	La certificazione ha valore europeo in quanto rispondente ai livelli essenziali di prestazione, nonché agli standard formativi nazionali; permette l'accesso al quarto anno al fine di acquisire il diploma di IeFP. Ha valore di credito per i passaggi orizzontali e verticali

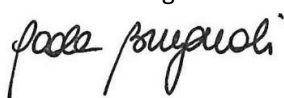
9 - Certificazione rilasciata al termine del percorso formativo di IV anno

Diploma di istruzione e formazione professionale	
Profilo Formativo professionale	Rappresenta una figura che è in grado di presidiare un'attività lavorativa professionale complessa con autonomia e responsabilità.
Livello	IV° livello europeo (EQF)
Articolazioni	Il IV anno è una prosecuzione dei percorsi di qualifica del DDIF, in quanto ne costituisce un completamento e arricchimento dal punto di vista delle competenze tecniche in relazione all'area professionale di riferimento. Rispetto al triennio di qualifica, il focus dell'apprendimento è spostato sulle competenze comuni all'area professionale ed in particolare su quelle che consentono di svolgere, in aggiunta ai compiti di carattere esecutivo, quelli di programmazione, organizzazione, verifica e valutazione sui processi e sui prodotti; competenze che per essere esercitate presuppongono anche un potenziamento delle capacità di area culturale acquisite nel triennio di qualifica, specie in ambito economico, tecnologico, linguistico e matematico.
Durata	Annuale
Percorsi	I percorsi iniziano in riferimento all'area ed alla figura professionale e si distinguono in rapporto alla articolazione di profilo professionale
Valore	La certificazione ha valore europeo in quanto rispondente ai livelli essenziali di prestazione, nonché agli standard formativi di riferimento.

13 Gennaio 2026

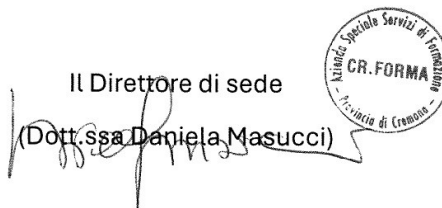
IL DIRETTORE GENERALE

Paola Brugnoli



Il Direttore di sede

(Dott.ssa Daniela Masucci)



IL DIRETTORE DI SEDE

Dott.ssa Chiara Capetti

