

CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

LA FORMAZIONE CRESCe



Oggi compagni di classe domani colleghi di lavoro!

La scuola che unisce il
sapere con il saper fare

Vicenza

SFP Patronato Leone XIII
vicenza.engimveneto.org

Thiene

SFP Patronato San Gaetano
thiene.engimveneto.org

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo
tonezza.engimveneto.org



Se sogni un futuro che ti appaghi e un lavoro che ti stimoli continuamente e creativamente, scegli una scuola di formazione professionale che unisce il sapere con il saper fare.

**Unisciti a noi.
Con ENGIM sei in buone mani.**



ENGIM VENETO

Da sempre le scuole ENGIM VENETO si dedicano all'**orientamento, alla formazione professionale e al supporto degli studenti** che vogliono essere guidati nella ricerca del lavoro.

ENGIM VENETO è una fondazione senza fini di lucro che aderisce all'Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo, alla CONFAP nazionale e alle sue federazioni regionali, a FORMA e alla FICIAP Veneto.

ENGIM è ispirata al carisma di San Leonardo Murialdo e propone un'offerta didattica calibrata in base alle realtà produttive del territorio in cui le scuole sono inserite, per **favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.**

Una proposta dinamica e flessibile che supporta i giovani con azioni personalizzate per **contrastare l'abbandono scolastico e agevolare la realizzazione personale.**

In tutte le sedi è attivo un **Servizio di Orientamento e Ricerca attiva del Lavoro** che si occupa di coniugare il percorso di studi effettuati con i profili professionali richiesti dal mercato del lavoro, riducendo i tempi di inserimento lavorativo.

Una possibilità anche per le imprese, che trovano in ENGIM un affidabile punto di riferimento per le esigenze di selezione del personale: le aziende, infatti, possono così ridurre i tempi ed i costi della ricerca del personale e, indirettamente, dare un contributo alla definizione dei percorsi formativi futuri che rispondano ai reali fabbisogni professionali del mondo del lavoro.

I VALORI DI ENGIM VENETO

Educazione e
Formazione

Collaborazione

Inclusione

Innovazione



2.854
studenti / anno

156
corsi di
formazione

186.120
ore di formazione
erogate

I NUMERI DI ENGIM VENETO*

1.300
destinatari
per i servizi
al lavoro

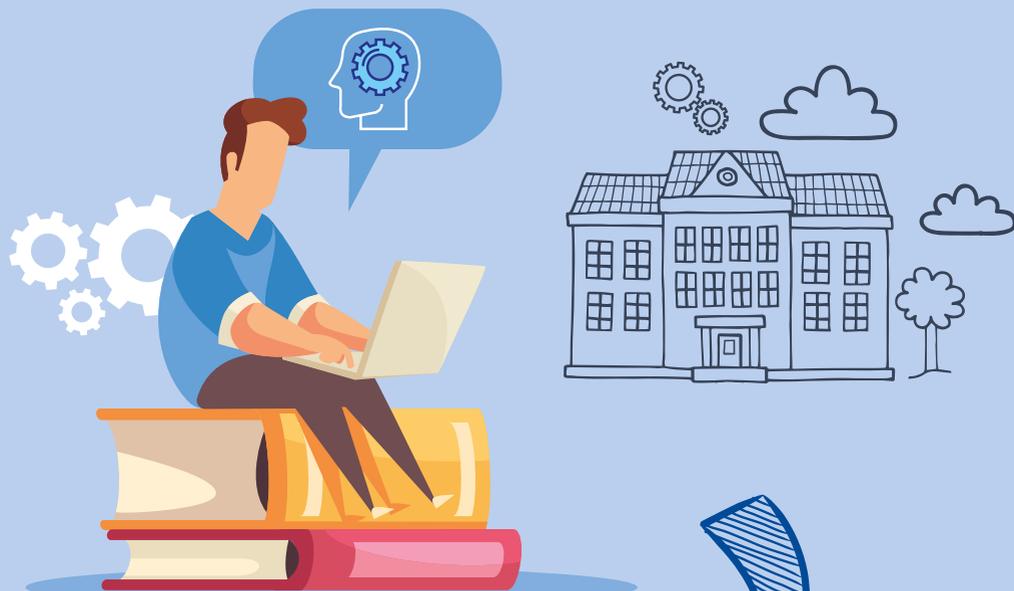
1.660
aziende partner





10 BUONI MOTIVI per scegliere ENGIM VENETO

- 1 Fai un percorso flessibile in tre tappe** e sei tu a costruire negli anni il tuo piano di studi cosicché, crescendo, capisci cosa va meglio per te.
- 2 Con la didattica laboratoriale e gli stage nelle aziende** impari svolgendo delle attività in laboratorio e usando le conoscenze teoriche per lo svolgimento di attività pratiche.
- 3 Cresci in un ambiente di tipo familiare** con valori chiari e definiti, in cui tu sei il centro di ogni attività.
- 4 Ci sono tanti laboratori e attività extrascolastiche** per dare spazio al tuo talento e creatività.
- 5 Entri in un ambiente** dove tutta la tua **famiglia può avere rapporti diretti con gli insegnanti** per chiedere un supporto e un confronto continuo.
- 6 La scuola è aperta anche nel pomeriggio** con attività di approfondimento e studio assistito.
- 7 Sperimenti "format" didattici nuovi**, come la classe capovolta, la tecnica dei giochi o gamification, i laboratori virtuali, lo sviluppo delle competenze trasversali o soft skills... così arricchisci il tuo bagaglio di competenze con un percorso più stimolante.
- 8 Potenzi la lingua inglese:** puoi frequentare una materia tecnico-pratica (tecnologia, disegno, laboratorio meccanico, ecc.) in lingua inglese e partecipare alle mobilità in un Paese europeo per potenziare la conoscenza della lingua straniera e realizzare un tirocinio in un'azienda straniera.
- 9 Ti metti alla prova in un contesto lavorativo:** dal 4° anno con il sistema duale frequenti tre mattine a scuola e due giorni in azienda. Sarà più facile capire il mondo del lavoro e fare scelte più consapevoli per il tuo futuro.
- 10 Puoi crescere come cittadino del mondo**, conoscendo il valore delle diverse culture e l'arricchimento della condivisione e del rispetto reciproco.



IL SISTEMA DUALE

L'Alternanza Scuola-Lavoro

Il sistema duale è un **modello formativo integrato tra scuola e lavoro** che permette di imparare sia sui banchi di scuola sia attraverso il lavoro in azienda. Una metodologia didattica che consente agli studenti di assumersi piccole responsabilità e avere l'occasione di provare soddisfazioni e stimoli per affrontare con successo il mondo del lavoro. Una collaborazione diretta con le aziende che collega l'apprendimento a scuola con le specificità del tessuto produttivo locale.



FORMAZIONE IN CLASSE: 490 ore
FORMAZIONE IN AZIENDA: 500 ore



UTILE PER GLI STUDENTI

- Aumenta la tipologia di conoscenze e finalizza le abilità cognitive e pratiche.
- Aumenta il grado di autonomia e responsabilità.
- Agevola l'inserimento nel mondo del lavoro e l'attivazione di contratti di apprendistato di I livello.



UTILE PER LE AZIENDE

- Rafforza l'integrazione e facilita la transizione tra scuola e lavoro.
- Consente di ottenere incentivi fino a 1500 euro (in caso di apprendistato) e sgravi per la formazione interna ed esterna.
- Facilita l'innovazione e il rinnovamento attraverso l'inserimento di giovani più qualificati formati direttamente in azienda.



ORIENTAMENTO

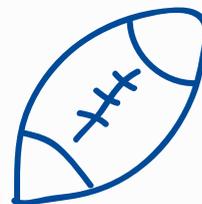
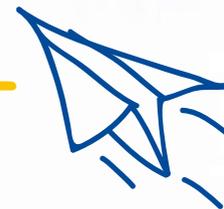
In ogni istituto ENGIM VENETO è attivo un **Servizio di Orientamento e ricerca attiva del lavoro** specifico per ragazze e ragazzi tra i 14 e 24 anni che si occupa di affiancare gli studenti nella scelta del percorso di studi più affine alle loro caratteristiche e in relazione con i profili professionali più richiesti dal mondo del lavoro. Il servizio di orientamento, composto da figure professionali specializzate (Psicologi, Orientatori, Operatori del mercato del lavoro), sostiene, per tutti gli anni scolastici, i giovani nel loro percorso di crescita ed aiuta la persona ad affrontare le diverse situazioni del proprio percorso formativo.

ATTIVITÀ DI SOCIALIZZAZIONE

ENGIM VENETO non si preoccupa solo di formare professionisti preparati, ma rende ogni ragazzo **protagonista** del proprio percorso di crescita. Per questo motivo le lezioni sono affiancate da una intensa attività di **animazione**. Si tratta di veri e propri percorsi ricreativi, personalizzati in relazione ai desideri espressi dai ragazzi stessi, che spaziano dalle attività motorie a quelle ludico-creative (teatro, musica...) e sportive. Alcune delle attività proposte:

- Giornate di accoglienza, in cui imparare a conoscersi tra studenti e tra studenti e formatori;
- Giornata del Dono, della Memoria e dei Giusti, che nel corso dell'anno ci aiuteranno ad incontrare e conoscere persone che hanno lasciato un segno nella storia;
- Proposte formative attraverso l'incontro con persone che condivideranno momenti di vita;
- Uscite didattiche a carattere professionale e culturale;
- Proposte religiose in occasioni delle feste come il Natale, la Pasqua, la festa di S. Giuseppe e di S. Leonardo Murialdo;
- Campo nazionale tra ragazzi provenienti dai vari Centri Engim d'Italia;
- Giornata sportiva tra i ragazzi dei vari centri Engim del Veneto;
- Festa di fine anno.

Un approccio educativo che **accorcia le distanze** tra la scuola e i propri studenti e che favorisce l'armonia e la socializzazione; un modo per educare al confronto e alla sperimentazione, attraverso la consapevolezza delle proprie **aspirazioni e passioni**. Attività ludiche che, sotto l'occhio attento dei docenti, si trasformano nell'occasione di guidare i ragazzi all'età adulta, attenti e consapevoli cittadini del domani.



SUPPORTO ALLE FAMIGLIE

La corresponsabilità educativa: Alleanza scuola famiglia



Sempre più sentita è l'esigenza di una partnership educativa tra scuola e famiglia, come un punto di forza necessario per dare ai ragazzi la più alta opportunità di sviluppo armonico e sereno.

LE ATTIVITÀ EROGATE:

- COUNSELING
- SOSTEGNO FAMILIARE
- CONSULENZA EDUCATIVA

LIFE SKILLS



+



+



=



Autonomia



+



+



=



Spirito di iniziativa



+



=



Lavoro di squadra

Come stimoliamo la curiosità e l'apprendimento dei nostri studenti?

Come favoriamo un clima positivo di collaborazione e amicizia in classe?

Come educiamo al rispetto, al lavoro di squadra e alla risoluzione dei problemi?

Alleniamo le "Life Skills" o abilità personali e sociali dei nostri studenti tra i banchi di scuola:

Insegnanti formati su **Intelligenza Emotiva e LIFE SKILLS**

Modelli di lavoro personalizzati sui bisogni dei nostri studenti

Attenzione alle competenze richieste dalle aziende



ERASMUS E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

PROGETTO DI MOBILITÀ STUDENTI

- 4 settimane all'estero
- 1 settimana di corso di lingua
- 3 settimane di stage



Approfondimento della lingua straniera con un insegnante di madre lingua (2^a e 3^a)

COMPETENZE LINGUA STRANIERA (CLS)

- Possibilità di svolgere alcune materie scientifiche e/o professionali in lingua inglese a partire dal secondo anno scolastico
- Scambi con studenti di altre scuole professionali in Europa

Attività completamente gratuita

METODOLOGIE DIDATTICHE INNOVATIVE

APPRENDIMENTO ATTIVO (learning by doing)

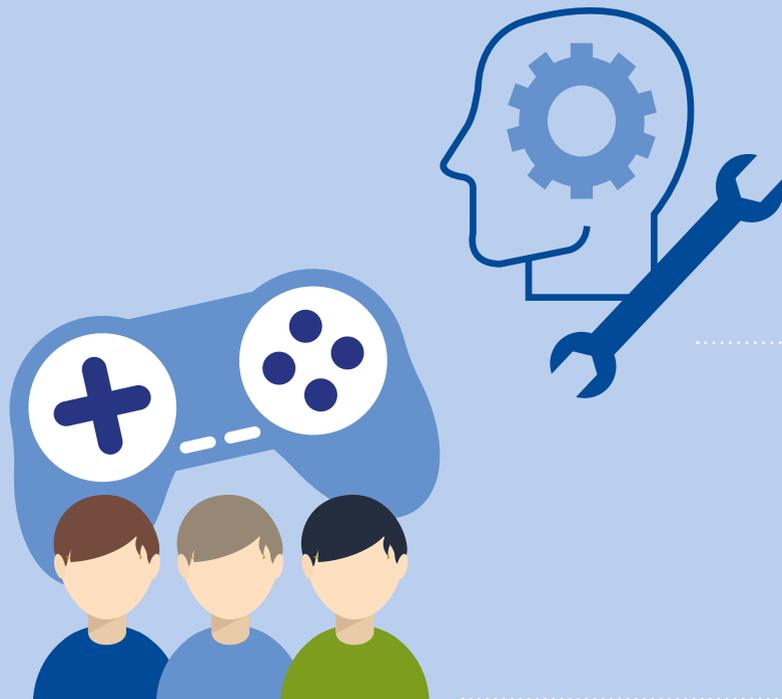
"Imparare facendo" per insegnare agli studenti non solo a fare, ma anche a pensare

GAMIFICATION

Utilizzo del gioco per indurre comportamenti partecipativi da parte degli studenti

CLASSE CAPOVOLTA (Flipped classroom)

Gli studenti approfondiscono in classe ciò che hanno preparato a casa su indicazione del docente, dando la possibilità di essere più indipendenti e di conseguenza più responsabili.





Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

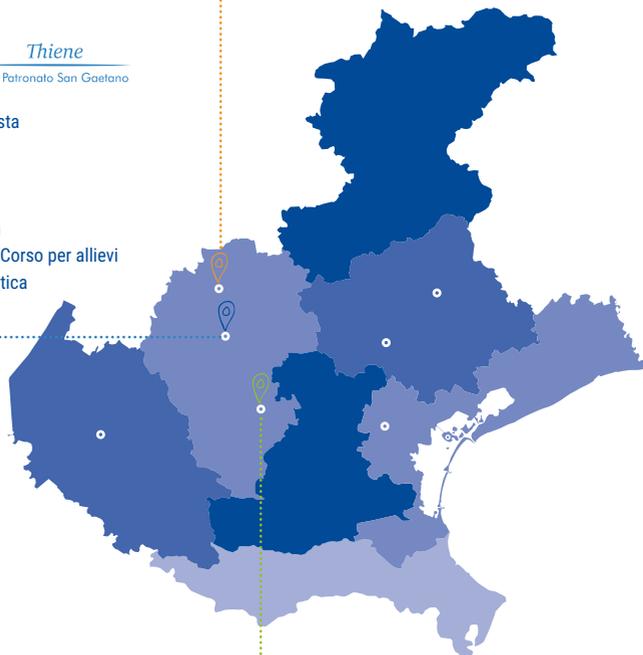
Settore Agroalimentare
Settore Preparazione Pasti
Settore Servizi di Sala e Bar



Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Settore Benessere Estetista
Settore Elettrico
Settore Legno
Settore Meccanico
Settore Servizi di Vendita
Settore Agroalimentare - Corso per allievi con certificazione scolastica



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Settore Elettrico
Settore Grafico Multimediale
Settore Meccanico
Settore Meccatronico
Settore Servizi di Vendita
Settore Termoidraulico

LE SCUOLE

Nelle scuole di formazione professionale ENGIM VENETO gli studenti hanno a disposizione una **speciale cura nella formazione**: lezioni in aula, laboratori e partecipazioni a eventi regionali sono affiancati da attività ricreative e socializzanti tali da creare una rete di relazioni, amicizie ed affetti destinati a durare nel tempo.

In ogni classe gli studenti potranno confrontarsi con **docenti appassionati e propositivi**, che trasformano ogni lezione in una palestra per **motivare e stimolare alla curiosità**.

Un sistema di insegnamento che favorisce risultati efficaci e duraturi e agevola un rapido e qualificato ingresso nel mondo del lavoro.

Vicenza Patronato Leone XIII

Un apprendimento che pone lo studente al centro di un percorso di crescita per diventare protagonista del proprio futuro.

Codice iscrizione: VICF01500R

Thiene Patronato San Gaetano

Metodologie didattiche innovative affiancano la crescita psico-attitudinale dei giovani. Particolare attenzione è riservata ai ragazzi con certificazione scolastica per cui sono attivi corsi dedicati.

Codice iscrizione: VICF005006

Tonezza Scuola Alberghiera E. Reffo

L'esperienza unica di vivere in convitto, in una struttura di altissimo livello, pensata per supportare l'intero ciclo di studio. Saranno attivati a breve i 4° anni per i corsi di Operatore Preparazione Pasti e Operatore ai Servizi di Sala e Bar. È prevista la possibilità di esperienze Erasmus in Europa durante l'anno.

Codice iscrizione: VICF012009



Settore Agroalimentare

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana	3	3	2	2
Lingua Inglese	2	3	2	3
Storia e società	2	1	-	-
Geografia e cultura del territorio	1	1	1	-
Scienze Integrate	2	2	-	-
Sicurezza qualità ambiente	2	2	2	-
Diritto ed Economia	1	2	2	2
Informatica e cultura digitale	1	-	-	1
Matematica	2	2	1	-
Scienze applicate	-	-	-	2
Matematica applicata	-	-	-	2
Laboratorio di pasticceria	7	7	8	5
Laboratorio di panificazione	7	7	6	1
Laboratorio di pizzeria	-	1	2	-
Tecniche di organizzazione	-	-	-	1
Sicurezza e igiene	-	-	-	2
Tecnica di comunicazione	-	-	-	2
Tecniche di laboratorio	-	-	-	2
Tecniche di gestione della qualità	-	-	-	1
Accompagnamento al lavoro	-	-	1	-
Educazione alla cittadinanza	1	1	1	1
Educazione motoria	2	2	2	-
Religione cattolica	1	1	1	1

Stage (ore annuali)

160 280

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

500

In definizione

Iniziare un percorso formativo da operatore o tecnico della trasformazione agroalimentare significa acquisire le competenze di pasticceria, gelateria, panetteria e pizzeria. Entrare, cioè, a far parte di un settore in forte crescita che necessita costantemente di personale specializzato. Ogni anno gli studenti Engim trovano impiego in una delle numerose aree di pertinenza grazie all'entusiasmo, alla professionalità ed all'autonomia acquisite durante il percorso scolastico.

Cosa studierai

Professionisti del settore ti insegneranno i principi della panificazione e della pasticceria con esercitazioni pratiche all'interno di veri laboratori professionali. Acquisirai le competenze fondamentali per entrare a far parte di questo affascinante mestiere.

Cosa imparerai

Ti insegneremo le principali preparazioni di panetteria e pasticceria nazionale ed internazionale, imparerai a riconoscere i caratteri organolettici delle materie prime, conoscerai le basi della dietetica, le norme di sicurezza e studierai il percorso per poter aprire in futuro un'attività tutta tua. Un mestiere che amerai giorno dopo giorno, che ti permetterà di produrre in autonomia elaborati di pasticceria e gelateria, specialità regionali, nazionali ed internazionali di panetteria, e preparazioni nel campo della pizzeria.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di pasticceria
- o Laboratorio di panificazione
- o Laboratorio di pizzeria



Dove potresti lavorare

Forni artigianali, laboratori di produzione, pasticcerie, ristoranti, hotel e grandi catene alberghiere, banqueting e catering.



TONEZZA

Settore Preparazione Pasti

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese
Storia e società
Geografia turistica- enogastronomica
Sicurezza ambiente
Scienze Integrate
Diritto ed Economia
Informatica
Matematica
Laboratorio di cucina
Laboratorio di sala e bar
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	1	-	2	
	1	1	1	1	
	1	1	1	1	
	2	2	-	2	
	1	2	2	1	
	1	-	-	-	
	2	2	1	2	
	8	8	14	6	
	8	8	-	-	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	2	2	2	-	
	1	1	1	1	
	160	280			
				500	

In definizione

Le figure professionali che ruotano attorno al mondo della preparazione dei pasti sono numerose: non si parla solo di chef, ma di ruoli fondamentali per partecipare con successo ad una brigata di cucina.

Cosa studierai

Docenti di comprovata esperienza ti insegneranno ad avere la padronanza delle tecniche di lavorazione e di cottura. Imparerai a preparare dei pasti sani ed equilibrati sotto il profilo organolettico e dietetico; a conservare il cibo, porzionarlo e impiattarlo per rendere ogni prelibatezza un piacere per la vista e per il palato. Acquisirai inoltre nozioni di enologia e analisi sensoriale per essere immesso nel mondo del lavoro con tutte le competenze necessarie per affrontare questo mestiere da protagonista.

Cosa imparerai

Imparerai ad inserirti e lavorare in una brigata di cucina come un vero professionista. Così come saprai gestire in autonomia tutti i processi connessi alla preparazione, alla cottura e al servizio dei piatti per la programmazione di diete e di menù. Imparerai a gestire bene il tempo perchè in cucina come in sala e al bar, saprai muoverti in autonomia e decisione.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar

Dove potresti lavorare

Diversi sbocchi professionali, dal tradizionale ristorante sino alla ristorazione collettiva per grandi gruppi. Un settore dinamico che non segue le mode, ma detta le regole di un mercato che non conosce crisi.



TONEZZA

Settore Servizi di sala e bar

Durata - 3 anni + 1 + 1



Lingua Italiana
Lingua Inglese
Storia e società
Geografia turistica - enogastronomica
Sicurezza ambiente
Scienze Integrate
Diritto ed Economia
Informatica
Matematica
Laboratorio di cucina
Laboratorio di sala e bar
Accompagnamento al lavoro
Educazione alla cittadinanza
Educazione motoria
Religione cattolica

Stage (ore annuali)

Formazione in alternanza:

applicazione pratica in impresa (ore annuali)

	1°	2°	3°	4°	5°
	3	3	2	2	
	2	2	2	2	
	2	1	-	2	
	1	1	1	1	
	1	1	1	1	
	2	2	2	2	
	1	2	2	1	
	1	-	-	-	
	2	2	1	2	
	8	8	-	-	
	8	8	14	6	
	-	-	1	-	
	1	1	1	1	
	2	2	2	-	
	1	1	1	1	
	160	280			
				500	

In definizione

Sarà come essere il regista in un palcoscenico di attori, dove ogni movimento è guidato dalla tua visione della sala. Gestire, organizzare e coordinare le operazioni di sala sono solo alcuni degli aspetti del Commis di Sala e Bar. Il timbro del servizio lo darai tu, con la tua competenza e cortesia.

Cosa studierai

Ti accompagneremo alla scoperta del micro-sistema del perfetto servizio in sala o al bar: apprendrai le competenze specifiche della produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi per bar e caffetterie, banqueting e sala.

Cosa imparerai

Non si tratta quindi di fare la spola tra la sala, la cucina o il bar, preparare i tavoli e supportare il maitre nella gestione quotidiana, ma di avere una visione d'insieme dello spazio, interpretare le scelte dello chef e adeguare la vendita e la somministrazione in relazione alla clientela, valorizzando i plus del locale in cui lavori. Potrai ottimizzare le ordinazioni in entrata in cucina e coordinare l'uscita dei piatti per rendere il servizio ai tavoli fluido e scorrevole. Saprai relazionarti con i colleghi e la clientela, per rendere l'ambiente in cui lavori, un posto piacevole per tutti.

Approfondimenti in pratica

- o Laboratorio di cucina
- o Laboratorio di sala e bar



Dove potresti lavorare

Una formazione che apre le strade per affrontare esperienze lavorative in strutture ricettive di diverse dimensioni - dal bar ai ristoranti, fino alla grande catena alberghiera, in Italia e all'Estero - per gestire una sala come cameriere, oppure condurre un bar.



TONEZZA



engimveneto.org



Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

Altre sedi in Veneto

