

PICCOLE STORIE SPECIALI

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore servizi di promozione e accoglienza:

- > Lavorano in grandi alberghi o in strutture ricettive in Italia e all'estero.
- > Fanno parte dello staff di accoglienza di villaggi vacanze e si spostano spesso in varie località.
- > Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora lavorano come receptionist in centri congressuali.

> Ora tocca a te!

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> ENAIP Como

como@enaip Lombardia.it
031 302075

Via Dante, 127
22100 Como (Como)

FB > @EnaipComo
IG > enaip_como

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti e delle studentesse, del personale e degli ospiti.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

TURISMO & ACCOGLIENZA



Operatore servizi di promozione e accoglienza.

Per aspiranti animatori e allenatori, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore dell'accoglienza organizzata.

Come turisti e viaggiatori, ci aspettiamo la miglior accoglienza per organizzazione e disponibilità, indipendentemente dalla struttura che abbiamo scelto. Perché la prima impressione è davvero quella che conta.

enaip
LOMBARDIA

www.enaip Lombardia.eu

IL CORSO COME FUNZIONA

> Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRoPean Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, **Enaip organizza stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

> Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.
www.trinitycollege.com



Con il corso di operatore servizi di Promozione e Accoglienza:

potrai viaggiare, conoscere luoghi vicini e lontani, misurarti con abitudini e stili di vita anche molto diversi fra loro. Avrai un ruolo molto importante: come front-office dovrai accogliere gli ospiti e farli sentire a loro agio. Al tempo stesso, dovrai coordinarti con le agenzie viaggi e i tour operator, per offrire sempre e comunque un'accoglienza impeccabile.

Acquisirai diverse competenze:

gestirai le prenotazioni e la documentazione necessaria per il soggiorno degli ospiti, dal loro arrivo (check-in) fino alla ripartenza (check-out). Dovrai illustrare i servizi dell'albergo e le attrazioni turistiche del posto, organizzando escursioni e gite che possano assecondare i gusti degli ospiti. Assumerai il ruolo di problem solver per ogni esigenza di tipo pratico e farai da tramite con lo staff per mettere a proprio agio il cliente e la sua famiglia, animali compresi.

Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore:

la finalità è l'inserimento in strutture ricettive come alberghi, bed and breakfast, agriturismo, alloggi per vacanze, campeggi, villaggi vacanze e, in generale, tutte quelle realtà specializzate in ospitalità e turismo. Con questa preparazione è possibile trovare uno sbocco professionale anche nei customer care e nei centri di assistenza clienti.

Il tuo impegno, un valore reale.
Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.

NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

DURATA

dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4° anno.

FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

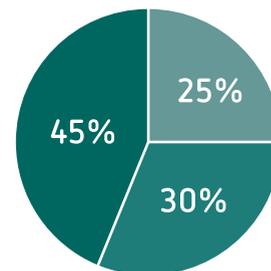
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

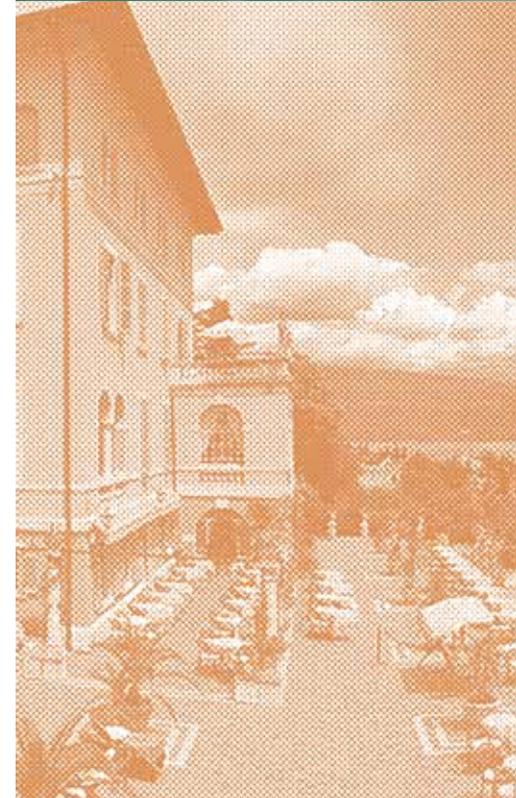
LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore



PICCOLE STORIE SPECIALI

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti:

- > Lavorano presso ristoranti e hotel di alto livello e anche in imprese a conduzione familiare.
- > Lavorano all'estero in ristoranti italiani stellati e viaggiano spesso per la formazione sul campo.
- > Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora lavorano come chef a domicilio.

> Ora tocca a te!

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> ENAIP Busto Arsizio

busto@enaip Lombardia.it | 0331 372111
Viale Stelvio, 143 - Viale Stelvio, 171
21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto | IG > enaipbusto

> ENAIP Como

como@enaip Lombardia.it | 031 302075
Via Dante, 127 | 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo | IG > enaip_como

> ENAIP Voghera

voghera@enaip Lombardia.it | 0383 40139
Via San Lorenzo, 14 | 27058 Voghera (Pavia)
FB > @EnaipVoghera | IG > enaip_voghera

> ENAIP Vimercate

vimercate@enaip Lombardia.it | 039 669294
Via Dozio, 5/7 - laboratori Via degli Atleti
20871 Vimercate (MB)
FB > @enaipvimercate | IG > enaipvimercate

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti e delle studentesse, del personale e degli ospiti.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

RISTORAZIONE & CUCINA



Operatore della ristorazione preparazione degli alimenti e allestimento piatti.
Per aspiranti assistenti chef, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore del creare gusto.

Per essere eccellenti operatori della ristorazione e lavorare in cucina servono idee, uno spiccato senso dell'organizzazione, ma anche la voglia di scoprire i segreti di chef e cuochi esperti.



www.enaip Lombardia.eu

IL CORSO COME FUNZIONA

> Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRoPean Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, Enaip organizza **stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

> Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.
www.trinitycollege.com



Con il corso di operatore della Ristorazione e preparazione degli alimenti e allestimento piatti: imparerai a gestire le fasi di lavorazione di cibi e alimenti. "Ruberei il mestiere" al cuoco e allo chef di cucina nella programmazione di menù e nell'organizzazione del servizio. Acquisirai le competenze necessarie per la corretta conservazione e trasformazione degli alimenti, ottenendo così un risultato di qualità.

Acquisirai diverse competenze: vivrai in prima persona un tema che tutto il mondo ci invidia: la cucina italiana. Il percorso formativo prevede la conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti, le modalità di conservazione, la composizione di menu in base alle proprietà dietetiche dei cibi, l'utilizzo di strumenti e attrezzature professionali. Potrai collaborare alla preparazione e decorazione dei piatti, dando supporto alla programmazione degli acquisti.

Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore: avrai diversi sbocchi professionali sia personalmente che in brigata (il team che lavora in cucina), nelle aziende della ristorazione commerciale: ristoranti tradizionali, gourmet, catering per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali e della ristorazione collettiva, ovvero mense scolastiche e aziende di produzione pasti.

Il tuo impegno, un valore reale. Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.

NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

DURATA

dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4° anno.

FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

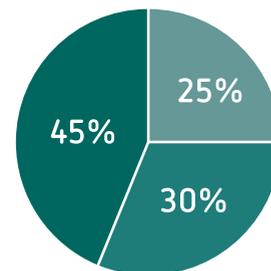
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

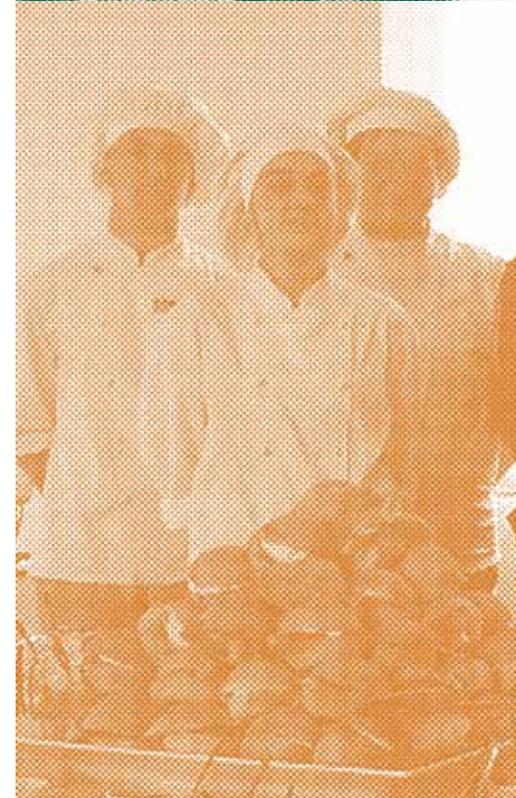
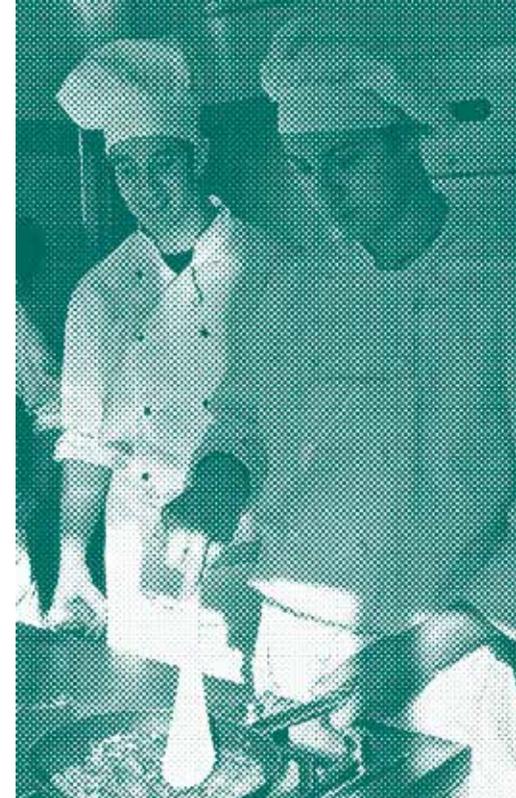
LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore



PICCOLE STORIE SPECIALI

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore della ristorazione, allestimento sala e somministrazione piatti e bevande:

> Lavorano come bartender in locali e strutture ricettive.

> Lavorano a contatto con il pubblico in ristoranti, pasticcerie e caffetterie.

> Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora sono maître di sala in ristoranti qualificati.

> **Ora tocca a te!**

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> **ENAIP Busto Arsizio**

busto@enaip Lombardia.it | 0331 372111
Viale Stelvio, 143 - Viale Stelvio, 171
21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto | IG > enaipbusto

> **ENAIP Como**

como@enaip Lombardia.it | 031 302075
Via Dante, 127 | 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo | IG > enaip_como

> **ENAIP Melzo**

melzo@enaip Lombardia.it | 02 95711812 - 95739867
Via San Rocco, 3 - Via Gavazzi, 17 | 20066 Melzo (Milano)
FB > @EnaipMelzo | IG > enaipmelzo

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti e delle studentesse, del personale e degli ospiti.

> **ENAIP Voghera**

voghera@enaip Lombardia.it | 0383 40139
Via San Lorenzo, 14 | 27058 Voghera (Pavia)
FB > @EnaipVoghera | IG > enaip_voghera

> **ENAIP Vimercate**

vimercate@enaip Lombardia.it | 039 669294
Via Dozio, 5/7 - laboratori Via degli Atleti
20871 Vimercate (MB)
FB > @enaipvimercate | IG > enaipvimercate

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

RISTORAZIONE SALA & BAR

Operatore della ristorazione allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.

Per aspiranti maître e baristi, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore di un servizio eccellente.

Per un'ospitalità eccellente e un servizio professionale è importante saper consigliare l'ospite, ascoltarlo e farlo sentire con discrezione al centro dell'attenzione, al tavolo di un ristorante e al bancone di un bar.



www.enaip Lombardia.eu

IL CORSO COME FUNZIONA

> Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRopean Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, Enaip organizza **stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

> Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

Con il corso di Operatore della Ristorazione: e allestimento sala / somministrazione piatti e bevande: imparerai i processi di preparazione, somministrazione e vendita per bar e ristoranti. Avrai specifiche competenze organizzative, operative e comunicative, per diventare l'interlocutore professionale che assiste il cliente nella scelta di un menù o semplicemente in un momento di relax per un aperitivo al bar.

Acquisirai diverse competenze:

ti specializzerai nell'assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria. Potrai assistere e consigliare i clienti e predisporre la sala e i tavoli, nonché organizzare e controllare che il servizio sia sempre all'altezza. Oltre alle principali caratteristiche degli alimenti, conoscerai il galateo dell'ospitalità.

Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore: ti specializzerai nell'assistenza clienti in sala e nei settori bar, caffetteria e pasticceria. Potrai assistere e consigliare i clienti e predisporre la sala e i tavoli, nonché organizzare e controllare che il servizio sia sempre all'altezza. Oltre alle principali caratteristiche degli alimenti, conoscerai il galateo dell'ospitalità.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.
www.trinitycollege.com



Il tuo impegno, un valore reale. Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.

NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

DURATA

dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4° anno.

FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

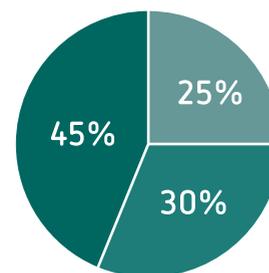
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore

