



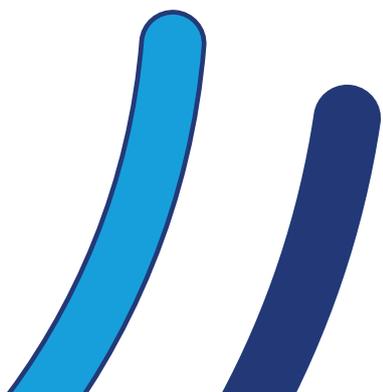
ABF

AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Sede di Clusone

leFP CATALOGO CORSI

ABF
la **formazione,**
quella **vera.**



CORSI IeFP

(Istruzione e Formazione Professionale) per giovani dai 14 ai 18 anni orientati all'inserimento lavorativo

Dare agli studenti una formazione professionale che li aiuti a inserirsi prontamente nel mondo del lavoro: questo l'obiettivo dei percorsi triennali IeFP di Azienda Bergamasca Formazione, pensati per i ragazzi che dopo la terza media, oltre ad assolvere all'obbligo d'istruzione (Diritto e Doveri di Istruzione e Formazione), vogliono prepararsi concretamente al futuro. Con una durata annua di 990 ore, prevedono modalità didattiche innovative e digitali, attività di laboratorio e un periodo di stage in aziende partner da svolgere durante il secondo e il terzo anno (**alternanza scuola lavoro**). È previsto un esame finale per il conseguimento della **qualifica**.

Al termine del percorso formativo le figure professionali così formate intervengono nei processi di lavoro con una certa autonomia e responsabilità, in base al ruolo e alle specifiche competenze. Contribuiscono alla condivisione delle informazioni, all'applicazione delle metodologie e all'utilizzo degli strumenti tipici del mestiere, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza, igiene e tutela ambientale.

Dopo il triennio gli studenti possono frequentare il quarto anno e sostenere l'esame per l'acquisizione del diploma di Tecnico, corrispondente al IV livello europeo EQF. In alcuni casi, ad esempio acconciatura ed estetica, si può anche conseguire l'abilitazione alla professione.

Entrambi i titoli di studio (qualifica e diploma) possono essere conseguiti anche in **apprendistato**.

È possibile infine accedere al quinto anno per conseguire la maturità presso le istituzioni scolastiche di Stato oppure iscriversi ai percorsi annuali IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore - V livello europeo EQF) e proseguire con gli ITS (Istruzione Tecnica Superiore), percorsi biennali per l'apprendimento di alte professionalità.

IeFP
DOPO LA TERZA MEDIA

CORSO PRESENTE
NELLE SEDI ABF DI:
• CLUSONE
• SAN GIOVANNI BIANCO

OPERATORE AGRICOLO ALLEVAMENTO ANIMALI

OPERATORE AGRICOLO - ALLEVAMENTO ANIMALI

Operatore agricolo - Gestione di allevamenti

Il corso è rivolto ai ragazzi che desiderano lavorare nel campo dell'allevamento degli animali domestici oppure in quello dell'agricoltura, della cura delle piante e della tutela dell'ambiente. Allo studente saranno trasmesse le basi della produzione zootecnica, nel rispetto del consumatore, degli equilibri della natura e del benessere animale, e tutte le tecniche per inserirsi nei diversi settori agricoli: coltivazioni arboree, coltivazioni erbacee, orto/floricoltura, produzione vivaistica, cura e manutenzione del verde, silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente. Durante il percorso formativo l'alunno imparerà inoltre a utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, strutture e impianti necessari per l'attività, ma anche a occuparsi della gestione amministrativa di un'azienda agricola.

30 ore
settimanali

ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA E TECNICHE DI ALLEVAMENTO	6	6	7
LAB./TEORIA TECNICHE DI COLTIVAZIONE	5	5	5
SCIENZE AGRARIE	3	3	4
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

CORSO PRESENTE
NELLA SEDE ABF DI:
• CLUSONE

OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE

OPERATORE **GRAFICO - IPERMEDIALE**

Come si realizza un prodotto grafico, dall'idea alla stampa? Lo studente imparerà a gestire tutte le fasi del processo operativo, dal progetto iniziale alla realizzazione. Apprenderà l'uso degli strumenti necessari per l'acquisizione e l'elaborazione delle immagini e dei video destinati alla pubblicazione ipermediale. Si occuperà della produzione finale dei file per la pubblicazione, su supporto cartaceo e ipermediale. Durante il triennio acquisirà tutte le competenze necessarie per l'elaborazione grafica, attraverso l'uso di software professionali per il trattamento delle immagini, e per l'impaginazione, per la gestione della stampa e della produzione ipermediale.

30 ore
settimanali

ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
TECNICHE DI PRODUZIONE AUDIOVISIVE	2	2	2
FOTOGRAFIA	2	1	1
COMUNICAZIONE E MARKETING	3	3	4
LINGUAGGIO VISIVO E MULTIMEDIALE	1	1	1
PROGETTAZIONE GRAFICA	2	1	0
PRODUZIONE GRAFICA MULTIMEDIA	2	2	3
WEB DESIGN	2	2	2
APP DESIGN	0	1	1
GESTIONE SOCIAL	1	1	2
MODELLAZIONE 3D	0	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

SETTORE GRAFICO

CORSO PRESENTE
NELLE SEDI ABF DI:

- BERGAMO
- CLUSONE
- TREVIGLIO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SALA BAR

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SALA BAR

Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

Lo studente si metterà alla prova con tutte le attività legate ai servizi di sala e bar, partendo dalla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati. Questa figura professionale sa servire bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria, ma prepara anche spuntini e pasti semplici e veloci. Conosce inoltre i diversi stili di servizio al tavolo e dà informazioni sui piatti compresi nel menù, suggerendo i giusti abbinamenti con vini e spumanti. Cura il rapporto con i clienti con senso dell'ospitalità, disponibilità e discrezione professionale. Collabora alla manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari.

30 ore
settimanali

ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA SALA - BAR	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

SETTORE RISTORAZIONE

CORSO PRESENTE
NELLE SEDI ABF DI:
• BERGAMO
• CLUSONE
• TREVIGLIO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE CUCINA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - CUCINA

Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Il corso è pensato per l'allievo che desidera lavorare in cucina nelle diverse realtà della ristorazione. Nei tre anni di formazione apprenderà come gestire tutte le attività legate alla preparazione dei pasti, a partire dalla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, quali impasti, creme e fondi: questi vengono poi sottoposti alla successiva lavorazione, sulla base del piano di lavoro ricevuto. Lo studente aspirante chef saprà così realizzare e allestire i diversi piatti del menù, sviluppando anche uno spiccato gusto decorativo-coreografico. Collaborerà alla manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari necessari nelle diverse fasi di lavoro.

30 ore
settimanali

ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA CUCINA	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

SETTORE RISTORAZIONE

CORSO PRESENTE
NELLE SEDI ABF DI:
• BERGAMO
• CLUSONE
• TREVIGLIO

OPERATORE DELLA **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**

OPERATORE DELLA **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**

Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Prodotti da forno, pasta e pasticceria, anche mignon, sia dolce che salata: lo studente si formerà per lavorare nel settore delle arti bianche. Durante il triennio sperimenterà tutte le operazioni fondamentali del ciclo di lavoro: dalla preparazione delle materie prime e dei semilavorati alla loro trasformazione, lavorazione e produzione. Imparerà a definire e pianificare le diverse fasi delle attività sulla base delle indicazioni e della documentazione ricevuta. Infine il futuro aspirante pasticciere o panificatore saprà predisporre per la vendita il prodotto finito, curandone anche l'aspetto estetico con decorazioni semplici o articolate. Si occuperà anche di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari, così come della manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzi e minuteria di lavoro.

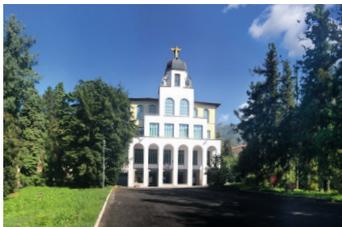
ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

30 ore
settimanali

SETTORE ARTE BIANCA



ABF Albino



ABF Bergamo



ABF Almengo San Bartolomeo



ABF Clusone



ABF Curno



ABF San Giovanni Bianco



ABF Trescore Balneario



ABF Treviglio

ABF

45 anni di esperienza
in Istruzione, Formazione e Lavoro

7 sedi
a Bergamo e Provincia

16 settori di Istruzione
e Formazione Professionale

Oltre 4000 corsisti
annui

80%
degli allievi qualificati e diplomati
trova subito lavoro

Più di 1800 aziende
che collaborano con ABF
per tirocini, apprendistato,
inserimenti lavorativi e
formazione continua

**AZIENDA
BERGAMASCA FORMAZIONE**

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE
Sede di **CLUSONE**



Provincia
di Bergamo

ABF sede di CLUSONE

Via Barbarigo, 27 - 24023 Clusone (BG)
cfp.clusone@abf.eu Tel. 0346 22 808
codice meccanografico: BGCF033009



www.abf.eu