

Enaip Lombardia propone agli studenti con disabilità
Percorsi Formativi Personalizzati (PPD) improntati sullo sviluppo
delle competenze personali.

Attraverso **laboratori esperienziali** e una didattica potenziata,
i corsi sviluppano e favoriscono le capacità cognitive,
le conoscenze, le competenze professionali e le inclinazioni
di ognuno.

Diversamente dai tradizionali percorsi di istruzione e formazione
professionale, i **percorsi PPD applicano un modello flessibile**,
non standardizzato, che prepara lo studente ad un reale
inserimento lavorativo, mentre lo accompagna nella crescita
individuale e sociale.

PERCORSI PERSONALIZZATI PER LO STUDENTE

- Strumenti e attività per l'integrazione
- Attenzione alle esigenze specifiche individuali
- Flessibilità e personalizzazione della progettualità didattica singola
- Partecipazione alle attività e programmazione didattica del gruppo di classe

> ORA TOCCA A TE

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

> ENAIP MELZO

melzo@enaip Lombardia.it
02 95711812

Via San Rocco,3
20066 Melzo MI

FB > Enaip Melzo
IG > @enaipmelzo

> ENAIP VIMERCATE

vimercate@enaip Lombardia.it
039 669294

Via Dozio 5/7 - laboratori Via degli Atleti
20871 Vimercate MB

FB > Enaip Vimercate
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.



CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio | Percorsi personalizzati per allievi con disabilità

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.

enaip
LOMBARDIA

WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

DOPO LA TERZA MEDIA

PLUS

I **Percorsi Personalizzati** salvaguardano i valori di integrazione e inclusione poiché si basano sulla personalizzazione del contributo formativo.

Ottimizzano sia la **didattica** che il **progetto professionale**, valorizzando la persona e il proprio diritto-dovere all'istruzione e alla formazione.

Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutte le persone iscritte viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per attività di apprendimento:

- > una casella/indirizzo di **posta elettronica**
- > **strumenti Office**
- > l'accesso a **Microsoft Teams** per la formazione
- > uno **spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte**

COSA IMPARERAI

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. **"Ruberai 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.

4 REQUISITI PER L'ISCRIZIONE

- Certificazione: accertamento ASL e diagnosi funzionale.
- Residenza o domicilio in Lombardia.
- Età inferiore ai 21 anni.
- Non aver ancora concluso percorsi DDIF (diritto-dovere all'istruzione e alla formazione).

I PERCORSI PERSONALIZZATI SONO INTERVENTI FORMATIVI RIVOLTI AD ALUNNI CON DISABILITÀ.

Offrono agli studenti un percorso altamente flessibile, della durata da 1 a 3 anni, personalizzato in base alle esigenze e alle caratteristiche individuali.

I PERCORSI PERSONALIZZATI SI SVILUPPANO ATTRAVERSO:

- **progettazione e programmazione specifica** per tipologia di disabilità
- **attività di orientamento** precedente all'inizio dell'attività scolastica, per supportare l'alunno e la famiglia nella scelta del percorso scolastico e professionale
- **personalizzazione del percorso** in linea con le specifiche modalità di apprendimento
- attenzione agli **stili** e ai **tempi di apprendimento** individuali
- grande attenzione allo **sviluppo delle competenze trasversali**, fondamentali per lo sviluppo di competenze di autonomia e socialità, funzionali all'inserimento lavorativo
- attenzione e progettazione individualizzata sia per lo **stage aziendale** che per la frequenza dei laboratori professionali

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.

DURATA

I percorsi PPD hanno una durata massima di **3 anni**. Nel caso non abbia raggiunto gli obiettivi previsti dalla progettazione del percorso, lo studente può proseguire con un eventuale anno integrativo. Inoltre, parallelamente alla crescita psico-fisica dell'alunno e delle sue competenze e abilità, saranno attivati tirocini e stage con l'alternanza scuola-lavoro. Un altro passaggio verso la crescita e l'autonomia personale.

FREQUENZA

da Settembre a Giugno, seguendo il calendario scolastico.

UN PERCORSO DAL VALORE PERSONALE

PPD

