

CHI SIAMO

Da oltre 35 anni Apolf è un'Azienda speciale del Comune e della Provincia di Pavia accreditata in Regione Lombardia per i servizi di Istruzione, Formazione Professionale e Servizi al lavoro. L'attività di Apolf si fonda su solidi valori che hanno al centro l'allievo e la sua crescita come individuo "nel mondo" e si pone la prerogativa di accogliere ed accompagnare i ragazzi ad essere autonomi e in grado di svolgere una professione

COSA OFFRE APOLF

FORMAZIONE A PIÙ LIVELLI

- Percorsi triennali di qualifica
- Percorsi di quarto anno con acquisizione diploma
- Percorsi alternanza scuola lavoro
- Percorsi di Apprendistato
- Percorsi personalizzati per allievi con disabilità

INSERIMENTO LAVORO

- Attività di orientamento professionale
- Esperienze sul campo
- Operatività in azienda
- Esperienze all'estero

Didattica interattiva

Docenti e allievi partecipano al processo di apprendimento e allo sviluppo di competenze digitali

Laboratori innovativi

Laboratori di cucina, Laboratorio di panificazione, Laboratorio di Pasticceria, Laboratorio di Bar e Sala, Laboratori di informatica

Ristorante didattico

Una vera e propria attività ristorativa in cui l'allievo acquisisce competenze praticando il mestiere

Orientamento

Supporto alle scelte individuali

Placement

Apolf è anche accompagnamento al lavoro

Successo Formativo e Professionale

Mission di Apolf



seguici su



APOLF Pavia
Via San Giovanni Bosco, 23 - Pavia
Tel. 0382 471389 - Fax 0382 574198
orientamento@apolfpavia.it
segreteria@didattica@apolfpavia.it
apolf@apolfpavia.it

scansiona il QR
per scoprire
il mondo Apolf



SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



PERCORSI TRIENNALI

di Qualifica

Dopo la terza media puoi scegliere uno dei seguenti indirizzi per conseguire la qualifica professionale nei settori della ristorazione, delle produzioni alimentari e dell'informatica

CUCINA

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

SALA BAR

Allestimento sala, somministrazione piatti e bevande

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

INFORMATICA

Operatore informatico

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In azienda:
• 300 ore nel II anno
• 400 III anno

DURATA

3 anni per il conseguimento della Qualifica Professionale
990 ore annue per 30 ore settimanali

COMPETENZE DI BASE

Lingua italiana, Lingua inglese, Lingua Francese, Cittadinanza, Diritto e Economia, Storia e Geografia, Matematica, Scienze, Informatica e digitale, Religione, Educazione motoria

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI ristorazione e produzioni alimentari:

Scienze dell'alimentazione, igiene, sicurezza, Tecnica gestionale, Laboratorio di indirizzo, alternanza scuola lavoro

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI informatica:

Linguaggi di programmazione, Data base, Laboratorio hardware-reti e sistemi, Laboratorio Elettronica, Cybersecurity



QUARTO ANNO

per il Diploma Tecnico Professionale

Dopo la qualifica professionale puoi accedere al 4° anno del percorso di

TECNICO DI CUCINA

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

OPERATORE INFORMATICO

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

di 400 ore con possibilità di esperienza all'estero

DURATA

1 anno per il conseguimento del diploma tecnico professionale
990 ore annue per 30 ore settimanali



APPRENDISTATO

di Qualifica o Diploma

L'apprendistato di primo livello è un contratto di lavoro a contenuto formativo, finalizzato all'acquisizione di un titolo di studio. Gli apprendisti svolgeranno la formazione di 990 ore, parte in Apolf e parte in azienda

PERCORSO PERSONALIZZATO per allievi con disabilità

Il percorso personalizzato ha l'obiettivo di sviluppare e potenziare le conoscenze e le competenze tecnico professionali per favorire l'inserimento socio-lavorativo

CUCINA

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In azienda a partire dal II anno

DURATA

3 anni per il conseguimento dell'attestato di competenza
825/850 ore annue per 25 ore settimanali

