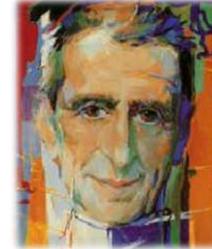




Oggi
compagni
di classe
domani
colleghi di
lavoro



La scuola che unisce il sapere con il saper fare



Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

fare il bene e farlo bene
Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo

CORSI 2021-2022



SCUOLA ALBERGHIERA «E. REFFO» DI TONEZZA DEL CIMONE





LA SCUOLA ALBERGHIERA PREPARA AD AFFRONTARE LA VITA

La Scuola Alberghiera di Tonezza è una scuola residenziale: gli alunni vivono in **CONVITTO**, dal **lunedì pomeriggio al venerdì mattina**.

Le stanze sono da 4 alunni: si impara in fretta a gestire gli spazi, a migliorare nella pulizia e in generale nella propria **AUTONOMIA**.

La giornata tipo di ciascun studente prevede **8 ore di lezione** (da ripartire fra materie pratiche e teoriche) con una pausa per il pranzo, oltre alle canoniche ricreazioni a metà mattina e pomeriggio.



LA SCUOLA ALBERGHIERA PREPARA AD AFFRONTARE IL LAVORO

La specificità della scuola ha permesso di operare come **AZIENDA FORMATIVA** approvata dalla Regione Veneto, mettendo così gli studenti nella condizione di svolgere attività formativa in situazione di lavoro: gli alunni svolgono a turno il servizio cucina/sala e produzione pane/dolci per la comunità di oltre 150 ragazzi, i quali fungono da clienti effettivi dell'impresa formativa.

La scuola può contare sulla collaborazione di numerosi **ESPERTI DI SETTORE** che aiutano i ragazzi ad affrontare ed osservare delle tecniche di lavorazione provenienti direttamente dal mondo del lavoro.



1° TAPPA: QUALIFICA PROFESSIONALE



Qualifica professionale 3° anno

3° EQF

**1°
anno**

Culturali scientifiche

510 ore

Tecniche professionali

480 ore

**2°
anno**

Culturali scientifiche

410 ore

Tecniche professionali

420 ore

Stage

160 ore

**3°
anno**

Culturali scientifiche

310 ore

Tecniche professionali

400 ore

Stage

280 ore



LA SCUOLA ALBERGHIERA INSERISCE NEL MONDO DEL LAVORO

Al termine del terzo anno l'allievo raggiunge, dopo specifiche prove teoriche e pratiche, la **QUALIFICA** valida non solo a livello nazionale ma anche internazionale con i paesi che aderiscono alla Comunità Europea.

Al secondo e terzo anno sono previste delle settimane di **STAGE IN AZIENDA** (durante l'anno scolastico) occasione per gli allievi di apprendere e di misurarsi con le svariate ed interessanti realtà lavorative.

Nel 4° anno che porta al **DIPLOMA DI TECNICO** si applica il **SISTEMA DUALE** in stretta collaborazione con le aziende del settore e prevede 500 ore in alternanza Scuola-lavoro, anche con contratto di **APPRENDISTATO**.





DOPO LA QUALIFICA COSA POSSO FARE?





Settore Agroalimentare

Laboratorio di pasticceria

Laboratorio di panificazione

Laboratorio di pizzeria

Laboratorio di gelateria



Dove potresti lavorare

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



CORSI

Lingua Italiana	
Lingua Inglese	
Storia e società	
Geografia e cultura del territorio	
Scienze Integrate	
Sicurezza qualità ambiente	
Diritto ed Economia	
Informatica e cultura digitale	
Matematica	
Scienze applicate	
Matematica applicata	
Laboratorio di pasticceria	
Laboratorio di panificazione	
Laboratorio di pizzeria	
Tecniche di organizzazione	
Sicurezza e igiene	
Tecnica di comunicazione	
Tecniche di laboratorio	
Tecniche di gestione della qualità	
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	In definizione
2	3	2	3	
2	1	-	-	
1	1	1	-	
2	2	-	-	
2	2	2	-	
1	2	2	2	
1	-	-	1	
2	2	1	-	
-	-	-	2	
-	-	-	2	
7	7	8	5	
7	7	6	1	
-	1	2	-	
-	-	-	1	
-	-	-	2	
-	-	-	2	
-	-	-	2	
-	-	-	1	
-	-	1	-	
1	1	1	1	
2	2	2	-	
1	1	1	1	
	160	280		
			500	



CORSI



Settore Preparazione Pasti

Laboratorio di cucina

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.



CORSI

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	In definizione
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	



Settore Servizi di sala e bar

Laboratorio di cucina

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.



CORSI

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	In definizione
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	



LA SCUOLA ALBERGHIERA EDUCA A 360°

Nel dopo cena, dalle 19 alle 22, sono giornalmente organizzati momenti di **ANIMAZIONE** a cura di professionisti quali: tornei, giochi, cineforum, karaoke, laboratori espressivi, attività sulle life skills, momenti conviviali.

C'è la possibilità di organizzare il proprio **TEMPO LIBERO** attraverso lo studio libero, utilizzando il cortile o rimanendo in camera.

Sono previste **USCITE** per passeggiate o altre attività solo se accompagnati dall'animatore.



SITO E SOCIAL

Per ulteriori informazioni e per seguire le nostre attività: <https://tonezza.engimveneto.org/>



[Engim Veneto \(Tonezza SFP Scuola Alberghiera E. Reffo\)](#)



[#engimtonezza](#)



Io scelgo il COLLEGE
delle professioni
del TURISMO!

ENGIM VENETO - SFP Alberghiera E. Reffo
36040 - Tonezza del Cimone (VI) • Viale degli Alpini, 26
• Tel. 0445.749266 • Fax 0445.749622
info@engimtonezza.it • amministrazione@pec.engimtonezza.it
• tonezza.engimveneto.org

P. IVA 03094620246 • C.F. 95074720244



Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo

