



## Agenzia Formazione Professionale IMMAGINAZIONE E LAVORO

Direttore: ILARIA POGGIO

Corsi triennali: OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE, OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO, OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI (TRADIZIONALE E DUALE); OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE; OPERATORE DEL BENESSERE EROGAZIONE DEI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA (TRADIZIONALE E DUALE)

### CONTATTI E RIFERIMENTI

Sede: via Jacopo Durandi, 13 – 10144 Torino

Tel. 01119709600

e-mail: [formazione@immaginazioneelavoro.it](mailto:formazione@immaginazioneelavoro.it) sito web: [immaginazioneelavoro.it](http://immaginazioneelavoro.it)

### ASPETTI ORGANIZZATIVI

<b>Criteri/modalità di ammissione alle classi prime</b>	<b>Colloquio motivazionale e di orientamento Prova di orientamento in laboratorio</b>
<b>Numero medio di studenti nelle classi prime</b>	20
<b>Numero di ore di lezione alla settimana</b>	30
<b>Orario settimanale (mattino, pomeriggio, sabato...)</b>	Mattino e pomeriggio dal lunedì al venerdì
<b>Durata delle ore di lezione</b>	60'

CARATTERISTICHE DEI CORSI					
PERCORSI	Materie caratterizzanti	Stage (durata, tipologia...)	Continuazione con IV anno <sup>1</sup> (sì o no)	Continuazione in percorsi statali <sup>2</sup> (sì o no) (se sì, specificare quali)	Altre informazioni
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE	Tecniche di sala e di bar, scienze degli alimenti, tramezzineria, enogastronomia, elementi di cucina, igiene e sicurezza.	300	si	Si – istituti alberghieri	
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI	Scienze degli alimenti, tecniche di cucina, enogastronomia, igiene e sicurezza, inglese tecnico	300	si	Si – istituti alberghieri	Anche in modalità Duale con 500h di stage in seconda e terza

<sup>1</sup> Dopo il conseguimento della qualifica, è possibile frequentare un **quarto anno di specializzazione** e ottenere il *diploma professionale* valido per il mondo del lavoro

<sup>2</sup> Dopo il conseguimento della qualifica, è possibile frequentare altri due/tre anni in una **scuola superiore** e ottenere il *diploma* utile per l'iscrizione all'università

<b>OPERATORE GRAFICO - IPERMEDIALE</b>	Fotografia, stampa, progettare ed elaborare immagini	<b>300</b>	si	Si - Istituto per le Arti grafiche e fotografiche	
<b>OPERATORE DEL BENESSERE - EROGAZIONE DI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA</b>	Servizio stilistico, servizio tecnico, servizio estetico, accoglienza cliente	<b>300</b>	si	no	Anche in modalità Duale con 500h di stage in seconda e terza
<b>OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO</b>	Lavorazioni e produzioni di pasticceria, pasta e prodotti da forno (panificazione, pizzeria), scienze degli alimenti, igiene e sicurezza	<b>300</b>	si	Si – Istituti alberghieri	

## AULE E LABORATORI

PERCORSI	Descrizione
<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE</b>	Laboratorio di Bar: bancone bar, Macchina automatica per espresso, banco bar refrigerato, piano di lavoro inox, tavoli, lavagna interattiva multimediale Laboratorio di sala: tavoli, sedie e attrezzature di servizio di allestimento per 25 persone
<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI</b>	Cucina monopostazione: banco da lavoro per ogni singolo allievo con piano in inox e lavello, forni, fuochi, frigoriferi, friggitrice, abbattitore, planetaria, bancone da lavoro in inox, lavastoviglie e attrezzatura minuta Cucina classica: cucina professionale con fuochi, forni, friggitrice, banchi da lavoro in inox, bancone refrigerato, congelatore, abbattitore, bollitore, planetaria e attrezzatura minuta per allievo
<b>OPERATORE GRAFICO - IPERMEDIALE</b>	Laboratorio grafico 1: 20 Apple con installati software grafici aggiornati, monitor 17", stampante, macchine fotografiche, set per fotografia Laboratorio grafica 2: 20 pc Ace con software dedicati alla grafica, monitor 17", stampante
<b>OPERATORE DEL BENESSERE - EROGAZIONE DI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA</b>	2 laboratori di acconciatura: 10 postazioni biposto da lavoro con banco, poltrona e specchio, 6 postazioni lavaggio, carrelli, Kit per allievo con Phon, piastra, spazzole, cappa aspirante, lavagna multimediale e telecamera
<b>OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI INDIRIZZO LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO</b>	Laboratorio di pasticceria/panetteria/ pasticceria: forni, planetaria, tavoli da lavoro, sfogliatrice, impastatrice, piano cottura, frigoriferi, attrezzatura minuta per allievo, monitor per proiezioni