



Istituto di Formazione Professionale Mater Dei CODICE NACF00200B

L'Istituto di Formazione Professionale Mater Dei propone tre percorsi formativi gratuiti, al termine dei quali l'allievo, superato l'esame finale, ottiene una **QUALIFICA PROFESSIONALE** valida in Italia e in Europa.

L'obiettivo fondamentale è quello di combattere la dispersione scolastica e dare l'opportunità ai ragazzi ancora in obbligo di istruzione di essere formati e preparati all'ingresso del mondo del lavoro. Al termine del percorso formativo l'Istituto aiuta gli allievi a collocarsi nel mondo del lavoro attraverso uno sportello di orientamento al mondo del lavoro.

Gli allievi sono seguiti durante tutto il percorso da un docente tutor, e per i più meritevoli è offerto un soggiorno gratuito all'estero accompagnati da un docente.

Vi è inoltre uno sportello di ascolto per allievi e famiglie seguito da una psicologa.

La metodologia di apprendimento utilizzata si basa sull'alternarsi di momenti formativi "in aula" e momenti di formazione pratica in "contesti lavorativi", che favoriscono così l'esperienza pratica degli allievi e l'inserimento nel mondo del lavoro.

Il percorso prevede materie teoriche (italiano, matematica, storia, inglese, informatica ecc) materie professionalizzanti e ore di laboratorio con l'obiettivo di fornire agli studenti tutti gli elementi per affacciarsi al modo del lavoro con competenza.

Il primo anno, composto da 990 ore, si svolge interamente in Istituto tra attività teoriche e attività di laboratorio.

Gli studenti iniziano comunque già a "vivere" la realtà lavorativa attraverso il progetto di "Impresa Formativa Simulata"; si tratta di un organizzazione dell'apprendimento modellata sul funzionamento di un'impresa reale: dalla costituzione alla realizzazione del bene o del servizio.

Nel secondo anno e terzo anno il progetto prevede 590 ore di parte teorica in Istituto e 400 ore di stage formativo nelle aziende di settore.

I corsi proposti sono i seguenti:

- **Operatore delle Produzioni Alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** (I°, II° e III ° annualità): che forma pizzaioli, panificatori e pasticceri e dall'anno 2023/24 gli allievi usufruiranno di competenze aggiuntive di sala bar;

- **Operatore Del Benessere- Erogazione dei Trattamenti di Acconciatura** (I°, II° III °IV° annualità) : che forma esperti acconciatori fornendogli le competenze complete partendo dagli elementi base del cuoio capelluto e della cute fino alla conoscenza di tutto il processo (taglio, piega, colore, permanente..) in modo tale che l'allievo al termine del percorso ha già le competenze per lavorare.

- **Operatore Del Benessere- Erogazione dei servizi di trattamento estetici:** corso di nuova edizione 2023-2024 (I° annualità)

L'Istituto si trova a Via Santa Luisa De Marillac II- traversa Via Arco Mirelli(vicino alla Riviera di Chiaia).

E' raggiungibile con la metropolitana stazione di "Mergellina", con la cumana fermata "Corso Vittorio Emanuele", con il pullman che percorrono Via Crispi o Via Riviera di Chiaia.

Per qualsiasi info:

Segreteria: 081/3505438