



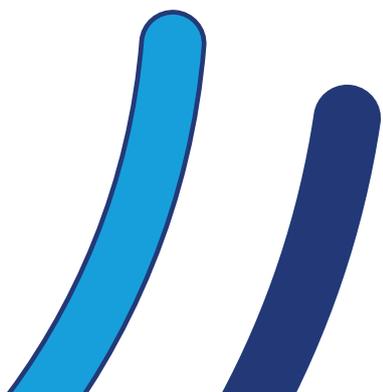
**ABF**

AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

**Sede di Bergamo**

**leFP** CATALOGO CORSI

**ABF**  
la **formazione,**  
quella **vera.**



## **CORSI IeFP**

*(Istruzione e Formazione Professionale) per giovani dai 14 ai 18 anni orientati all'inserimento lavorativo*

Dare agli studenti una formazione professionale che li aiuti a inserirsi prontamente nel mondo del lavoro: questo l'obiettivo dei percorsi triennali IeFP di Azienda Bergamasca Formazione, pensati per i ragazzi che dopo la terza media, oltre ad assolvere all'obbligo d'istruzione (Diritto e Doveri di Istruzione e Formazione), vogliono prepararsi concretamente al futuro. Con una durata annua di 990 ore, prevedono modalità didattiche innovative e digitali, attività di laboratorio e un periodo di stage in aziende partner da svolgere durante il secondo e il terzo anno (**alternanza scuola lavoro**). È previsto un esame finale per il conseguimento della **qualifica**.

Al termine del percorso formativo le figure professionali così formate intervengono nei processi di lavoro con una certa autonomia e responsabilità, in base al ruolo e alle specifiche competenze. Contribuiscono alla condivisione delle informazioni, all'applicazione delle metodologie e all'utilizzo degli strumenti tipici del mestiere, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza, igiene e tutela ambientale.

Dopo il triennio gli studenti possono frequentare il quarto anno e sostenere l'esame per l'acquisizione del diploma di Tecnico, corrispondente al IV livello europeo EQF. In alcuni casi, ad esempio acconciatura ed estetica, si può anche conseguire l'abilitazione alla professione.

Entrambi i titoli di studio (qualifica e diploma) possono essere conseguiti anche in **apprendistato**.

È possibile infine accedere al quinto anno per conseguire la maturità presso le istituzioni scolastiche di Stato oppure iscriversi ai percorsi annuali IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore - V livello europeo EQF) e proseguire con gli ITS (Istruzione Tecnica Superiore), percorsi biennali per l'apprendimento di alte professionalità.

**IeFP**  
**DOPO LA TERZA MEDIA**

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:  
• ALBINO  
• BERGAMO  
• SAN GIOVANNI BIANCO

# OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA

## OPERATORE DEL BENESSERE - **ACCONCIATURA**

*Operatore del benessere - Erogazione di trattamenti di acconciatura*

Lo studente apprenderà tutti i trattamenti e i servizi legati alla cura dei capelli con l'obiettivo di mantenere e migliorare l'aspetto estetico di una persona. Dopo aver analizzato i bisogni del cliente, saprà scegliere gli interventi più adatti per soddisfarne i desideri e favorirne il benessere psico-fisico: detersione dei capelli, colorazione e altri trattamenti, taglio, messa in piega e acconciature di base. Questa figura professionale inoltre sa eseguire la regolazione, la rasatura e il taglio di baffi e barba, e inoltre la manicure e il trucco viso da giorno. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'attività e cura la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari.

**30 ore**  
settimanali

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA DI ACCONCIATURA	10	10	12
IGIENE E FISILOGIA	4	4	4
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

**SETTORE BENESSERE**

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:

- ALBINO
- BERGAMO
- SAN GIOVANNI BIANCO

# OPERATORE DEL BENESSERE TRATTAMENTI ESTETICI

## OPERATORE DEL BENESSERE - **TRATTAMENTI ESTETICI**

*Operatore del benessere - Erogazione di trattamenti di acconciatura*

Durante il triennio lo studente apprenderà tutti i trattamenti e i servizi legati alla cura del viso e del corpo come manicure e pedicure, epilazione, trucco viso da giorno e da sera, tecniche di massaggio. Saprà analizzare i bisogni del cliente e favorire il suo benessere psico-fisico con interventi mirati, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario: individuerà i prodotti cosmetici, effettuando i trattamenti prescelti, sarà in grado di collaborare al funzionamento e alla promozione dell'esercizio e curare la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari.

**30 ore**  
settimanali

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA ESTETICA	10	10	12
IGIENE E FISIOLOGIA	4	4	4
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

**SETTORE BENESSERE**

CORSO PRESENTE  
NELLA SEDE ABF DI:  
• BERGAMO

# OPERATORE DELLA MODA E LAVORAZIONI TESSILI

## OPERATORE DELLA MODA E LAVORAZIONI TESSILI

### *Operatore delle lavorazioni tessili*

Grazie a questo percorso lo studente si potrà inserire nel processo produttivo dei tessuti. Al termine della formazione saprà occuparsi di tutte le lavorazioni richieste dalle aziende, utilizzando diverse tecniche e strumenti. Avrà familiarità con i software che servono a elaborare e adattare il disegno per la stampa e la tessitura, in base alle indicazioni dell'ufficio creativo. Saprà effettuare le operazioni di preparazione e tessitura del filato, verificando la presenza di eventuali difettosità durante la lavorazione, ed eseguirà con competenza le operazioni di tintura e stampa, così come i trattamenti di finissaggio di tessuti naturali o tecnici.

**30 ore**  
settimanali

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
FIGURINO - STORIA DELLA MODA	3	3	3
TECNOLOGIA TESSILE	2	2	2
LABORATORIO DI CREAZIONI ABITI MODELLO E CONFEZIONE	7	7	9
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18

SETTORE MODA

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:  
• BERGAMO  
• CLUSONE  
• TREVIGLIO

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SALA BAR

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SALA BAR

*Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*

Lo studente si metterà alla prova con tutte le attività legate ai servizi di sala e bar, partendo dalla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati. Questa figura professionale sa servire bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria, ma prepara anche spuntini e pasti semplici e veloci. Conosce inoltre i diversi stili di servizio al tavolo e dà informazioni sui piatti compresi nel menù, suggerendo i giusti abbinamenti con vini e spumanti. Cura il rapporto con i clienti con senso dell'ospitalità, disponibilità e discrezione professionale. Collabora alla manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari.

30 ore  
settimanali

SETTORE RISTORAZIONE

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA SALA - BAR	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:  
• BERGAMO  
• CLUSONE  
• TREVIGLIO

# OPERATORE DELLA RISTORAZIONE CUCINA

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - CUCINA

*Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti*

Il corso è pensato per l'allievo che desidera lavorare in cucina nelle diverse realtà della ristorazione. Nei tre anni di formazione apprenderà come gestire tutte le attività legate alla preparazione dei pasti, a partire dalla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, quali impasti, creme e fondi: questi vengono poi sottoposti alla successiva lavorazione, sulla base del piano di lavoro ricevuto. Lo studente aspirante chef saprà così realizzare e allestire i diversi piatti del menù, sviluppando anche uno spiccato gusto decorativo-coreografico. Collaborerà alla manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari necessari nelle diverse fasi di lavoro.

**30 ore**  
settimanali

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA CUCINA	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

SETTORE RISTORAZIONE

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:  
• BERGAMO  
• CLUSONE  
• TREVIGLIO



## OPERATORE DELLA **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**

## OPERATORE DELLA **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**

*Operatore delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno*

Prodotti da forno, pasta e pasticceria, anche mignon, sia dolce che salata: lo studente si formerà per lavorare nel settore delle arti bianche. Durante il triennio sperimenterà tutte le operazioni fondamentali del ciclo di lavoro: dalla preparazione delle materie prime e dei semilavorati alla loro trasformazione, lavorazione e produzione. Imparerà a definire e pianificare le diverse fasi delle attività sulla base delle indicazioni e della documentazione ricevuta. Infine il futuro aspirante pasticciere o panificatore saprà predisporre per la vendita il prodotto finito, curandone anche l'aspetto estetico con decorazioni semplici o articolate. Si occuperà anche di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari, così come della manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzi e minuteria di lavoro.

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
LAB./TEORIA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	11	11	13
SCIENZE ALIMENTARI	3	3	3
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	2
SICUREZZA	1	-	-
<b>TOTALE ORARIO</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>

**30 ore**  
settimanali

**SETTORE ARTE BIANCA**

CORSO PRESENTE  
NELLE SEDI ABF DI:  
• BERGAMO  
• SAN GIOVANNI BIANCO

# OPERATORE INFORMATICO

## OPERATORE **INFORMATICO**

Un corso pensato per cogliere le numerose nuove opportunità lavorative legate all'uso di Internet e del computer. Lo studente si preparerà per lo sviluppo e la gestione di prodotti e servizi informatici, acquisendo le competenze relative al supporto operativo ai sistemi, alle reti e alle soluzioni di data management. Imparerà a installare, configurare e utilizzare supporti informatici hardware e software tipici dell'office automation e della comunicazione digitale. Eseguirà la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, individuando anomalie e problemi di funzionamento. Effettuerà l'elaborazione, la manutenzione e la trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

**30 ore**  
settimanali

**SETTORE INFORMATICA**

### ARTICOLAZIONE ORARIA

DISCIPLINE DI BASE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ITALIANO	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	1	1	-
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA E SCIENZE	3	3	3
INFORMATICA	2	2	1
IRC	1	1	1
EDUCAZIONE MOTORIA	1	1	1
TOTALE ORARIO	14	14	12

DISCIPLINE PROFESSIONALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
ELETTRONICA	3	3	4
LABORATORIO RETI E SISTEMI	5	5	4
INFORMATICA TECNICO PROFESSIONALE	3	3	4
LINGUAGGI DI PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DATABASE	3	3	6
ORG. AZIENDALE E MARKETING	1	2	-
SICUREZZA	1	-	-
TOTALE ORARIO	16	16	18



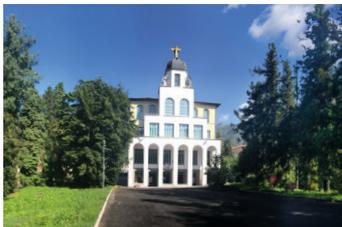
## **PERCORSI PERSONALIZZATI CUCINA PER ALLIEVI CON DISABILITÀ**

Il percorso è rivolto ad alunni in possesso della certificazione L 104/92 provenienti dalla scuola secondaria di primo grado.

L'attività formativa prevalente dei ragazzi avviene all'interno dei laboratori di cucina, e grande attenzione è rivolta al potenziamento delle competenze dell'area linguistica e logico-matematica, oltre che di quella tecnico professionale.

Il corso è triennale, con un monte ore massimo di 900 ore annue e c'è la possibilità di frequentare il quarto anno (anno integrativo). Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 13:00.

Per contatti e informazioni:  
Tel 035 36 93 725  
email [tiziana.ioselli@abf.eu](mailto:tiziana.ioselli@abf.eu)



ABF Albinò



ABF Bergamo



ABF Almenno San Bartolomeo



ABF Clusone



ABF Curnò



ABF San Giovanni Bianco



ABF Trescore Balneario



ABF Treviglio

# ABF

**45 anni di esperienza**  
in Istruzione, Formazione e Lavoro

**7 sedi**  
a Bergamo e Provincia

**16 settori di Istruzione**  
e Formazione Professionale

**Oltre 4000 corsisti**  
annui

**80%**  
degli allievi qualificati e diplomati  
trova subito lavoro

**Più di 1800 aziende**  
che collaborano con ABF  
per tirocini, apprendistato,  
inserimenti lavorativi e  
formazione continua

**AZIENDA  
BERGAMASCA FORMAZIONE**

**ABF**

la **formazione**,  
quella **vera**.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**

Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE  
Sede di **BERGAMO**



Provincia  
di Bergamo

## **ABF sede di BERGAMO**

Via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo

[cfp.bergamo@abf.eu](mailto:cfp.bergamo@abf.eu)

Tel. 035 36 93 706 | 035 36 93 711

codice meccanografico: BGCF012008



**[www.abf.eu](http://www.abf.eu)**