

Scegli i Corsi di Istruzione e Formazione Professionale **GRATUITI**

I corsi triennali di IeFP, attuati dall'Agenzia Formativa Latina Formazione e Lavoro, sono finanziati e riconosciuti dalla Provincia di Latina, dalla Regione Lazio e dal Ministero della Pubblica Istruzione. Questi percorsi sono un'opportunità soprattutto per i giovani interessati ad una formazione che privilegi l'apprendimento in contesti applicativi e metodologie che valorizzino il saper fare, anche ai fini di un rapido inserimento nel mondo del lavoro. Al termine del Corso e con il superamento delle prove finali gli allievi conseguiranno un Attestato di Qualifica Professionale. Gli allievi che fossero interessati a continuare gli studi, avranno la possibilità di conseguire il Diploma Professionale Regionale presso le nostre sedi e rientrare nel sistema scolastico per il conseguimento del Diploma di Scuola Secondaria Superiore. I corsi sono rivolti ad allievi in possesso di Licenza Media ed età compresa tra i 14 e i 16 anni.

Proposta corsi per l'anno formativo 2024/2025

Operatore elettrico

Operatore di impianti termoidraulici

Operatore alla riparazione dei veicoli a motore

Operatore meccanico

Operatore grafico

Operatore informatico

Operatore del benessere - Indirizzo Estetista

Operatore del benessere - Indirizzo Acconciatore

Operatore della ristorazione

Operatore delle produzioni alimentari

- Pasticceria, pasta e prodotti da forno

SEDI DI SVOLGIMENTO DEI CORSI

Sede di: **Via Epitaffio Km. 4,200 - LATINA - Tel. 07731716539**

Sede di: **Via B. Cellini, 15 - APRILIA - Tel. 0686972646**

Sede di: **P.zza G. Antonelli, 2 - TERRACINA - Tel. 07731900347**

Sede di: **Viale Piemonte, 1 - FONDI - Tel. 07711833798**

www.latinaformazione.it

MATERIE DI STUDIO

I corsi Triennali di leFP che preparano gli allievi alle diverse qualifiche consentono di acquisire competenze legate ad un profilo professionale che può spendersi molto facilmente nel settore di riferimento. Per ogni disciplina ci sarà una prima fase di accoglienza volta a rilevare eventuali carenze e problematiche, la presentazione del percorso didattico, nonché a stabilire un patto formativo. Si farà uso di una metodologia basata sul lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, interdisciplinarietà in maniera da motivare l'allievo, stimolare l'apprendimento e dargli quelle competenze di base necessarie alla sua formazione. Per le singole discipline si adotteranno strumenti di verifica in ingresso tendenti a far emergere il grado di preparazione per poter adeguare l'intervento formativo. Le verifiche intermedie tenderanno ad individuare le carenze per poter esercitare una azione di recupero generale e di sostegno dei soggetti più deboli. Le lezioni seguono il regolare calendario scolastico: da settembre a giugno.

<i>I anno</i>	<i>II anno</i>	<i>III anno</i>
Accoglienza	Accoglienza	Accoglienza
Orientamento	Orientamento	Orientamento
Educazione fisica	Educazione fisica	Accompagnamento
Valutazione	Valutazione	Educazione fisica
		Valutazione
Lingua Italiana	Lingua Italiana	Lingua Italiana
Lingua Inglese	Lingua Inglese	Lingua Inglese
Scienze matematiche	Scienze matematiche	Scienze matematiche
Scienze della terra	Scienze della terra	Scienze della terra
Ecologia	Ecologia	Ecologia
Tecnica applicata/ Informatica	Tecnica applicata/ Informatica	Tecnica applicata/ Informatica
Cultura religiosa	Cultura religiosa	Cultura religiosa
Rapporti Storico sociali	Rapporti Storico sociali	Rapporti Storico sociali
Rapporti economici	Rapporti economici	Rapporti economici
Sicurezza		
Materie professionali	Materie professionali	Materie professionali
Tirocinio orientativo	Tirocinio formativo	Tirocinio formativo

Oltre le materie di base, comuni per ogni indirizzo, è prevista un'area di competenze professionali che fornisce gli strumenti necessari per far conoscere i principali elementi costitutivi del processo di produzione, le procedure, le informazioni. Permette di collegare alcuni concetti e principi agli sviluppi tipici del proprio settore. Serve a realizzare alcuni processi relativi al settore professionale e organizzare le relative sequenze di lavoro. È necessario, inoltre, per conoscere il ruolo e prendere coscienza delle proprie aspettative e motivazioni e saper interpretare le principali opportunità e caratteristiche del settore. Sono previsti nel triennio un adeguato numero di ore per il Tirocinio: Orientativo al Primo anno, Formativo al Secondo e Terzo anno. Le ore per ogni singola materia ed area variano a seconda dell'indirizzo del percorso formativo. Globalmente per ogni annualità verranno svolte 1020 ore, per un totale di 3060 ore nel triennio.

OPERATORE MECCANICO OPERATORE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI

Operatore meccanico

(Sede di svolgimento: **Latina, Terracina**)

È una figura che opera all'interno di aziende metalmeccaniche e di officine meccaniche utilizzando macchine automatiche per la lavorazione a freddo di metalli. L'operatore meccanico è in grado di: effettuare la stesura di disegni techni-



ci, interpretare disegni e schemi, utilizzare tecniche di lavorazione, attrezzare macchine a 2 assi, a 3 assi e a più assi, preparare utensili per la deformazione e taglio metalli. Sa utilizzare il computer e le funzioni fondamentali del programma per disegno AUTOCAD.

Operatore di impianti termoidraulici

(Sede di svolgimento: **Latina**)



Si occupa della realizzazione e del collaudo di condutture per l'acqua e per il gas, di impianti sanitari, collettori solari, pompe di calore, impianti di ricupero, piscine ed impianti di deumidificazione.

Inoltre progetta e realizza impianti centralizzati di riscaldamento, impianti di depurazione dei gas di scarico, di ventilazione e di combustione. Installa bruciatori a gasolio e a gas, caldaie, rubinetterie, scaldabagni e dispositivi per lo scarico delle acque piovane. Conosce quindi il disegno di impianti termici e idraulici, la resistenza dei materiali e le sollecitazioni meccaniche cui sono soggetti gli organi delle macchine a fluido.



Operatore della produzioni alimentari Pasticceria, pasta e prodotti da forno

(Sede di svolgimento: Latina)

Questa figura professionale partecipa all'intero ciclo produttivo della trasformazione dei prodotti agro-alimentari con particolare riferimento alle aziende di pasticceria, di panificazione e pizzeria (arti bianche) sia artigianali che industriali, operando secondo le indicazioni del pasticcere panificatore.

L'obiettivo è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso di organizzazione



del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza, in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

Operatore Informatico

(Sede di svolgimento: Aprilia)

L'Operatore informatico interviene nel processo di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività.



L'Operatore informatico svolge attività con competenze relative al supporto operativo ai sistemi e alle reti ed alle soluzioni di Data management.

È in grado di installare, configurare e riparare la parte hardware e software di PC e di dispositivi digitali e a configurare una rete tra computer eseguendone la manutenzione per risolvere problematiche di funzionamento.

OPERATORE ELETTRICO OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE



Operatore elettrico

(Sede di svolgimento: **Latina, Fondi**)

L'operatore elettrico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. L'applicazione di metodologie

di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali ed industriali nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto.



Operatore alla riparazione dei veicoli a motore

(Sede di svolgimento: **Latina**)

Trova impiego principalmente in aziende medio piccole come: centri di assistenza autorizzati, concessionarie automobilistiche, officine a conduzione artigianale. Si inquadra quindi come lavoratore dipendente o artigiano. È il lavoratore qualificato che, in base ad adeguate conoscenze tecnico pratiche, è in grado di smontare, revisionare e rimontare ogni gruppo meccanico, elettrico e di carrozzeria dei più comuni veicoli. Sa operare lavorazioni fondamentali come: rettifica testate, sedi valvole, tamburi, dischi freni, ecc.

È in grado di utilizzare apparecchiature di diagnostica elettronica.



Operatore grafico

*(Sede di svolgimento: **Aprilia, Latina, Fondi**)*

L'Operatore grafico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. L'applicazione e l'uso di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico, seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale. Ha competenze di elaborazione grafica impiegando software per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati; possiede, a seconda degli indirizzi, competenze per la gestione della stampa e dell'allestimento e competenze per la produzione multimediale.



Operatore del benessere

Indirizzo Estetista

*(Sede di svolgimento:
Aprilia, Latina, Fondi)*

Indirizzo Acconciatore

*(Sede di svolgimento:
Aprilia, Latina, Fondi)*

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.



Operatore della ristorazione

(Sede di svolgimento: **Latina**)



Le competenze sono adeguate ad un profilo professionale che si inserisce molto facilmente nel settore della ristorazione, lavorando nelle tre aree fondamentali quali i servizi di cucina, di sala e di bar. L'operatore della ristorazione è in grado di affrontare vari compiti tra cui: preparazione e realizzazione guidata di semplici piatti, salse base, primi piatti, piatti a base di verdure e ortaggi. È in grado di eseguire le fasi di impasto, preparazione e cottura di semplici prodotti da forno e pasticceria di base. Conosce i principi di conservazione a norma degli alimenti e delle bevande. Sa eseguire le fasi di riassetto dell'ambiente di lavoro e della strumentazione. È in grado di organizzare le attività di sala.



LATINA FORMAZIONE LAVORO



LATINA
Via Epitaffio Km. 4,200



APRILIA
Via B. Cellini 11



FONDI
Viale Piemonte 1



TERRACINA
Piazza G. Antonelli 2



MODALITA' DI ISCRIZIONE

L'iscrizione dovrà essere effettuata on-line presso il sito del MIUR alla pagina
<http://www.istruzione.it/iscrizionionline/>

Gli studenti dovranno provvedere all'iscrizione autonomamente oppure rivolgersi alle segreterie dei nostri Centri di Formazione tutti i giorni: dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 13,00 ed il pomeriggio: martedì e giovedì dalle ore 15,00 alle ore 16,30.