COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia



OFFERTA FORMATIVA CORSI DIURNI DOPO LA 3ª MEDIA

ACCADEMIA FORMATIVA MARTESANA


AFM


AFM
AFM
AFM


Le fasi di produzione del formaggio
2. Coagulazione
AFM
AFM


IPERMEDIALE
COMUNICAZ
FOTOGRAFI
VIDEO
WEB
AFM
AFM





SCEGLIERE UNA SCUOLA PRIMA CHE UN SINGOLO PERCORSO, QUESTO È IL NOSTRO SLOGAN!

Sappiamo quanto sia difficile fare una scelta oggi, ecco perché abbiamo ben 15 percorsi in 5 aree differenti, con laboratori pratici già dopo il primo mese di scuola.

Scegliere l'**ACCADEMIA FORMATIVA MARTESANA** non è scegliere un CFP qualsiasi, come una seconda scelta o come un ripiego, ma anzi scegliere una scuola d'eccellenza che prepara sia il lavoratore che l'individuo, con una grande attenzione alla sfera delle responsabilità e dell'impegno.

Particolare attenzione è rivolta all'acquisizione di professionalità immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, ma anche allo sviluppo di comportamenti consapevoli e necessari nel passaggio dalla fanciullezza all'inserimento lavorativo che, iniziando con lo stage a metà del secondo anno, avviene già dopo solo 14 mesi di frequenza scolastica.

Il regolamento didattico è profondamente intriso di codici finalizzati al rispetto verso gli altri, gli ambienti ed il tempo dedicato allo studio che non deve essere sprecato con comportamenti scorretti o futili distrazioni; gli studenti hanno un armadietto individuale in cui, tutte le mattine, dovranno depositare ciò che non è strettamente necessario alla didattica (ad es. telefono cellulare) e, per garantire elevati standard di sicurezza, gli ambienti sono monitorati da 30 telecamere.

Gli studenti si spostano di aula in aula ad ogni cambio ora per raggiungere i docenti cosicché mai si avranno gruppi di studenti abbandonati in un'aula e senza controllo; i docenti lavorano in ogni classe con **PC**, **LIM E REGISTRO ELETTRONICO.**

I genitori conoscono giorno per giorno, attraverso l'accesso alla pagina del Registro Elettronico dello studente, i contenuti delle lezioni, i compiti assegnati e le eventuali note disciplinari; **LE ASSENZE VENGONO COMUNICATE VIA SMS** o tramite specifica APP ai genitori entro le ore 10 di ogni giorno.

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì, tra le ore 8:00 e le ore 16:20; gli orari di entrata ed uscita possono variare nell'arco della settimana; è previsto 1 intervallo tra le ore 10:50 e le ore 11:10.

Il primo mese della classe **PRIMA** prevede il rinforzo delle materie di **BASE** con lezioni **8-14 DAL LUNEDI'AL VENERDÌ**; successivamente le lezioni avranno la regolare programmazione che prevede 34 ore settimanali con i laboratori professionali.

Nei giorni in cui l'orario prosegue oltre le ore 14 è prevista la pausa pranzo di 20 minuti, è presente un servizio Bar per l'acquisto di panini o primi piatti che possono essere consumati all'interno della scuola; è tassativamente vietato uscire dall'area della scuola.

Le materie seguono una scansione che tende a privilegiare l'impegno nell'area professionale con l'aumentare degli anni di corso ovvero l'avvicinamento all'inserimento nel mondo del lavoro. Sono previsti **STAGE** presso le aziende del settore in tutti gli anni: al primo 2 settimane per conoscere la realtà, al secondo anno 6 settimane, al terzo anno 10 settimane.

La nostra didattica si articola in blocchi di lezioni ciascuno della durata di 5 settimane al termine dei quali tutte le materie sono oggetto di verifica in un'unica settimana con orario di lezione ridotto.

Ogni 2 blocchi erogati si procede con l'attivazione dei **LA.R.S.A. (LABORATORI DI RECUPERO E SVILUPPO DEGLI APPRENDIMENTI);** per ogni blocco è sono previste lezioni di recupero dal lunedì al giovedì con verifica di recupero al venerdì, la cui valutazione sostituisce quella precedentemente conseguita (non serve la media matematica del 6). Durante questi periodi i gruppi di lavoro non sono quelli della classe saranno costituiti da un massimo di 15 studenti per garantire risultati più efficaci nei corsi di recupero e un miglior clima d'aula nelle attività di approfondimento.

La promozione si ottiene con **TUTTI I BLOCCHI SUFFICIENTI,** per i ragazzi che hanno ancora blocchi non sufficienti a fine maggio (massimo 10) sono previsti ulteriori corsi di recupero obbligatori e relative verifiche nel mese di giugno con esito finale dell'anno entro la 1^ settimana di luglio.

Questa didattica ci permette di accompagnare i ragazzi ad un eventuale riorientamento in itinere, senza perdere anni: **LE MATERIE DI BASE SONO TUTTE UGUALI E CON PROGRAMMI IDENTICI** e i voti si portano da un corso all'altro, mentre il recupero delle parti professionali sia faranno durante il periodo estivo.

ARTICOLAZIONE ORARIA MATERIE DI BASE NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
ITALIANO	4	2	4	LETTERATURA	4
MATEMATICA	4	2	4	ALGEBRA	4
INGLESE	4	2	4	INGLESE	4
STORIA/GEOGRAFIA	2	2	2	GEOPOLITICA	2
ECONOMIA/DIRITTO	2	2		ECONOMIA GESTIONALE	2
SCIENZE	3				
INFORMATICA	2	2	1		
SICUREZZA	1	1			

COSA CI SPINGE A FARE TUTTO CIO'? IL BENE DEI RAGAZZI, QUELLO VERO, NON LA FINTA ACCONDISCENDENZA CHE NASCONDE IL DISIMPEGNO; NOI OFFRIAMO GRANDI COSE AI RAGAZZI:

OPPORTUNITÀ: di cambiare percorso senza ripartire dalla prima, oppure svolgerlo in modo alternativo all'aula con il sistema duale o l'assunzione come apprendista, non esistono stampi, ogni ragazzo avrà un suo percorso con opportunità di recupero, ma anche stimoli ad eccellere. Il percorso presso Accademia, come in qualsiasi altro CFP, dura 3 anni, ed al termine si svolgerà un esame di Qualifica Professionale riconosciuto a livello Regionale, Nazionale ed Europeo; **NON ESISTONO ALTRI PERCORSI TRIENNALI OLTRE A QUELLI REGIONALI.**

Coloro che dopo la Qualifica triennale decidono di non proseguire nello studio sono immediatamente assorbiti dal mondo del lavoro, quasi sempre dove hanno svolto lo stage.

Per chi vuole proseguire dopo il terzo anno si può accedere ad un Quarto Anno (è una singola annualità e non una normale prosecuzione) al cui termine, sostenendo l'esame si ottiene il **DIPLOMA PROFESSIONALE DI IV LIVELLO EQF** (stesso livello del diploma statale); anche qui c'è un alto inserimento lavorativo, qualche anno di gavetta, un po'di esperienza ed ecco che tornano a scuola da **IMPRENDITORI** a chiedere giovani tirocinanti da inserire nelle loro attività!

Ancora abbiamo la possibilità, per gli interessati, di affrontare poi la maturità

presso una scuola statale con inserimento diretto in 5^, oppure svolgere, in regime autofinanziato, il 5° anno presso AFMG.

Oltre il 90% di chi si iscrive ad un quinto anno, dopo aver concluso da noi il IV anno, ottiene la maturità e già tornano a salutarci con orgoglio i primi **DOTTORI!**

Ma il panorama delle scelte non si esaurisce: è infatti possibile, dopo il Quarto anno, di prosegue la formazione nel settore Tecnico, grazie ai corsi **IFTS** da svolgere anche in **APPRENDISTATO**, ottenendo comunque una retribuzione.

Dopo il percorso **IFTS** e/o la maturità la formazione tecnica prosegue con i percorsi **BIENNALI ITS** che rilasciano un ulteriore titolo di studio: **V LIVELLO EQF**

SERIETÀ: Il nostro regolamento è impostato alle regole del mondo del lavoro, senza sconti e senza paura di "litigare"con studenti e famiglie, ci sentiamo in dovere di educare con la massima serietà, perché andare a lavorare è una cosa seria, ed ogni esperienza va vissuta con coscienza perché potrebbe essere l'occasione della vita. Non ci limitiamo a preparare operatori, chi raggiunge il titolo di studio di Accademia sa che il territorio gli riconoscerà di essere stato formato anche come cittadino cosciente ed attivo.

MODERNITÀ: La scuola si rinnova ogni anno, non ripete quanto fatto l'anno prima, ma lo analizza, lo modifica con l'intento di migliorare e migliorarsi.

Non esistono programmi "ministeriali", ogni anno anche i docenti affrontano criticamente i contenuti e le modalità e sono chiamati a ripensarli, producendo nuovamente le dispense. In particolare nelle aree professionali dove i docenti sono professionisti esterni ancora attivi nel settore in cui insegnano e che necessariamente devono aggiornarsi alle nuove tecnologie e metodologie del lavoro

OCCUPABILITÀ: questa parola è fondamentale per noi, segue di conseguenza tutto quanto detto prima, ma anche lo anticipa. Ecco perché l'offerta formativa è così ampia, perché è il risultato di un'analisi continua del mercato del lavoro della nostra zona, della Martesana, e non ci spaventiamo di aprire nuovi corsi, perché lo riteniamo utile all'inserimento lavorativo.

Quando proponiamo un nuovo percorso abbiamo già sondato il territorio e i suoi professionisti, abbiamo già ricevuto apprezzamenti, input, suggerimenti

e disponibilità sia alla docenza che all'accoglimento per lo stage e per il lavoro.

NOI SCEGLIAMO I CORSI PER GARANTIRE UN FUTURO LAVORATIVO AI RAGAZZI, NON METTIAMO LA NOSTRA COMODITÀ ED IL NOSTRO POSTO DI LAVORO PER PRIMO!

Scegliere Accademia Formativa Martesana significa affidarsi ad una scuola che accompagna la crescita dei ragazzi nel rispetto delle regole e dei comportamenti con l'obiettivo di far acquisire conoscenze teoriche e abilità pratiche, necessarie ed indispensabili per accedere al mondo del lavoro, ma anche le competenze di cittadino consapevole.



AREA FASHION & BEAUTY

- ESTETISTA
- ACCONCIATORE
- STILISTA

ESTETISTA



Il corso proposto ha l'obiettivo di offrire un profilo professionale in grado di eseguire in autonomia prestazioni e trattamenti realtivi all'aspetto estetico delle clienti, intervenendo sugli inestetismi e difetti, riconoscendoli nelle loro apparenze. Le principali attività lavorative si apprendono nel **LABORATORIO DI ESTETICA,** durante il quale si approfondiscono i trattamenti di base estetici su viso e corpo da effettuare con l'uso di semplici strumenti e attrezzatture manuali. Altre competenze necessarie vengono apprese nel **LABORATORIO DI TRUCCO**, durante il quale si approfondiscono la tipologia, la composizione, le modalità di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici. Infine, altre conoscenze specifiche sono sviluppate nel laboratorio **NAIL ART.** Il corso prevede, durante il triennio, lo studio e l'approfondimento di materie teoriche professionali quali: **TECNICHE DEI TRATTAMENTI ESTETICI, TECNICHE DI IGIENE E DERMATOLOGIA.**

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. TRATT. ESTETICI	2	2	2	TECN. IGIENE	2
TECN. IGIENE	2			ANATOMIA E DERMATOLOGIA	3
LAB. ESTETICA	3	4	3	LAB. WELLNESS	3
LAB. TRUCCO	3	3	2	LAB. LINFODRENAGGIO	3
LAB. NAIL		3	3	SICUREZZA	1
DERMATOLOGIA			2	ECONOMIA GESTIONALE	4
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

Il **TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI** è la figura **ABILITANTE ALLA PROFESSIONE,** che permette al diplomato di aprire la propria attività; È una figura professionale che approfondisce gli aspetti in ambito fisiologico e della salute; attività centrale dell'annualità è l'ampliamento delle conoscenze necessarie per gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela, non solo analizzandone lo stato, ma anche proponendo interi percorsi di trattamento. Grande spazio è dato quindi all'apprendimento delle competenze fondamentali **ALL' AVVIO E ALLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PROFESSIONALE,** prestando attenzione all'aspetto economico, finanziario e gestionale attraverso materie come **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, ECONOMIA GESTIONALE E MARKETING.** Tra le attività laboratoriali sono da evidenziare quelle legate all'uso di apparecchiature elettromedicali e quelle legate ai vari tipi di massaggio.

ACCONCIATORE



Il corso proposto ha l'obiettivo di offrire un percorso formativo che consenta di eseguire in autonomia prestazioni e trattamenti al fine di mantenere, migliorare, correggere l'aspetto estetico del capello. Le principali competenze lavorative si acquisiscono nel **LABORATORIO PRATICO DI ACCONCIATURA,** durante il quale si apprendono i trattamenti di base: le tecniche di detersione, di colorazione e decolorazione dei capelli, gli strumenti e le tecniche di taglio, la tipologia e la funzionalità dei prodotti detergenti, la tipologia e le tecniche di acconciatura. A queste attività principali si affianca il **LABORATORIO DI TRUCCO**, durante il quale si apprendono la tipologia, la composizione, le modalità di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici e il **LABORATORIO DI CURA DELLA BARBA**. Il corso prevede, durante il triennio, lo studio e l'approfondimento di materie teoriche professionali quali: **TECNICHE DELL'ACCONCIATURA, TECNICHE DI IGIENE, TRICOLOGIA E CHIMICA PROFESSIONALE.**

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. STILISTICA	2	2	2	TECN. IGIENE	2
TECN. TRATT. TRICOLOGICI	2	2	2	TECN. TRATT. TRICOLOGICI	2
LAB. STILISTICO	3	3	3	LAB. STILISTICO	4
LAB. TRUCCO/ BARBERIA		2	2	LAB. TRATTAMENTI	3
LAB. TRATTAMENTI	3	3	3	SICUREZZA	1
				ECONOMIA GESTIONALE	4
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO DELL' ACCONCIATURA

Il **TECNICO DELL'ACCONCIATURA** la figura **ABILITANTE ALLA PROFESSIONE,** che permette al diplomato di aprire la propria attività. È una figura professionale che approfondisce gli elementi tecnico-scientifici della rispettiva area con particolare attenzione agli aspetti chimici dei materiali e composti utilizzati e all'interazione di questi ultimi con l'individuo. Attività centrale dell'anno è l'ampliamento delle conoscenze necessarie per gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela, non solo analizzandone lo stato, ma anche proponendo interi percorsi di trattamento. Grande spazio è dato anche all'apprendimento delle competenze fondamentali all'avvio e alla gestione dell'esercizio professionale, prestando attenzione all'aspetto economico, finanziario e gestionale attraverso materie come **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, ECONOMIA GESTIONALE E MARKETING.** Nell'ambito laboratoriale si esplorano le tecniche stilistiche più moderne anche legate alla ricostruzione e risoluzione di inestetismi.

STILISTA



Il percorso professionale proposto forma un profilo specializzato nel design di moda, nella modellista sartoriale e nella sartoria professionale. Durante il percorso vengono acquisite le competenze necessarie per progettare dei capi di abbigliamento completi, tramite strumenti di elaborazione manuali e digitali. Il percorso formativo prevede un'alternanza tra momenti di teoria, che sono necessari a formare un'idonea cultura professionale attraverso lo studio della **STORIA DELLA MODA**, e delle **TECNOLOGIE DEI TESSUTI**, a cui si aggiungono le fondamentali e coinvolgenti esperienze pratiche che si sviluppano attraverso il **LABORATORIO DI SARTORIA**, per imparare a lavorare con mano i tessuti, e il **LABORATORIO DI PROGETTAZIONE** dove si sperimenta sia la creazione texture, disegni e motivi per i tessuti, sia il confezionamento degli abiti con il disegno dei cartamodelli.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
STORIA DELLA MODA	2	2		LAB. GRAFICA DIGITALE	3
TECN. MATERIALI MODA	2	2	2	LAB. SOCIAL MEDIA	2
LAB. SARTORIALE	3	3	4	LAB. SARTORIALE	3
LAB. MODELLISTICA	3	3		LAB. STAMPA 3D	2
LAB. GRAFICA DIGITALE			3	ECONOMIA GESTIONALE	2
LAB. PROG. TESSUTI		2	3		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI CALCIO

SEDE DI GORGONZOLA



4° ANNO - TECNICO DELLA MODA

Il Tecnico della moda approfondisce la propria cultura della materia con la creazione degli accessori, partendo dalla progettazione alla creazione dei prototipi, grazie alla **STAMPA 3D**, e la creazione di modelli di abiti completamente in modalità digitale necessario per la **PROTOTIPAZIONE DELLA PRODUZIONE**. Pari importanza ha l'apprendimento delle competenze fondamentali necessarie all'**AVVIO E ALLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PROFESSIONALE** prestando attenzione all'aspetto economico, finanziario e gestionale attraverso materie come **ECONOMIA GESTIONALE E MARKETING.** in particolare finalizzato all'utulizzo dei Social-Media come strumento di divulgazione delle proprie creazioni.



AREA AUTOMOTIVE

- MECCANICO AUTO
- MECCANICO MOTO
- CARROZZIERE

MECCANICO AUTO



Nel corso del triennio del corso **MECCANICO D'AUTO** lezioni teoriche e pratiche laboratoriali si integrano: in aula gli studenti apprendono, grazie a percorsi professionali di **TECNOLOGIA MOTORISTICA ED ELETTRONICA DEL VEICOLO A MOTORE** le nozioni base sul funzionamento del veicolo, sulla sua dotazione sia meccanica che elettronica. Il programma base sulla meccanica auto tradizionale si amplia, in continua evoluzione e al passo con il mercato, attraverso approfondimenti su veicoli elettrici e sulle nuove frontiere tecnologiche del settore. Il programma di **LABORATORIO MOTORI** è strutturato per fasi: dall'apprendimento e dalla pratica delle operazioni base di manutenzione del veicolo si passa, lungo il triennio, ad interventi più complessi, come smontaggio e rimontaggio del blocco motore, diagnosi elettronica, test e ricerca guasti. Alla fine del percorso di formazione gli studenti sono altresìì preparati a gestire in autonomia ogni step della riparazione auto: accettazione, controllo e collaudo di efficienza e funzionalità del veicolo preliminare alla riconsegna.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICA MOTORISTICA	2	2	3	AUTOMOTIVE	2
LAB. MOTORI	6	6	4	GESTIONE OFFICINA	2
TECN. AUTOTRONICA	2			ADAS	3
FISICA MECCANICA		2		LAB. AUTOTRONICA	3
LAB. AUTOTRONICA		2	3	ECONOMIA GESTIONALE	2
TDP			2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI CALCIO

SEDE DI GORGONZOLA



4° ANNO – TECNICO DEI VEICOLI A MOTORE

Gli studenti frequentano il percorso annuale per approfondire la loro preparazione su temi prettamente tecnico-teorici, legati all'evoluzione più recente degli autoveicoli: Adas, vetture ibride ed elettriche.

Il settore della meccanica industriale sviluppa le conoscenze legate alla progettazione degli elementi meccanici e alla loro prototipazione con le stampanti 3D e alla loro produzione attraverso l'utilizzo di **MACCHINARI CNC**.

Il corso di **ECONOMIA GESTIONALE** serve invece per apprendere le conoscenze necessarie all'avvio e alla gestione di una propria attività in ambito imprenditoriale.

MECCANICO MOTO



Un corso dedicato alle due ruote è il triennio ad indirizzo **MECCANICO MOTO**, finalizzato all'acquisizione di competenze, teoriche, pratiche e manuali, relative alla riparazione del motociclo.
A diversificare il corso di studi dal precedente, un consistente pacchetto ore annuo dedicato al **LABORATORIO MOTOCICLI**, tempio della riparazione e della manutenzione del motociclo. Gli studenti iniziano il percorso con operazioni di manutenzione ordinaria, e, nel corso del triennio, incontrano, sotto la guida del formatore, operazioni sempre più complesse: fra le altre, smontaggio e rimontaggio del blocco motore-cambio-trasmissione, riparazione freni e sospensioni, test e settaggio, dai piccoli scooter ai plurifrazionati (2-4 cilindri). Lezioni di **ELETTRONICA DEL VEICOLO** a motore consentono approfondimenti mirati, mentre il programma di **TECNOLOGIA MOTORISTICA** prevede l'approccio a tematiche generali sul veicolo a motore nel primo anno e focus sul motociclo nei due anni successivi.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICA MOTOCICLI	2	2	3	AUTOMOTIVE	2
LAB. MOTOCICLI	6	6	4	GESTIONE OFFICINA	2
TECN. AUTOTRONICA	2			ADAS	3
FISICA MECCANICA		2		LAB. AUTOTRONICA	3
LAB. AUTOTRONICA		2	3	ECONOMIA GESTIONALE	2
TDP			2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI GORGONZOLA



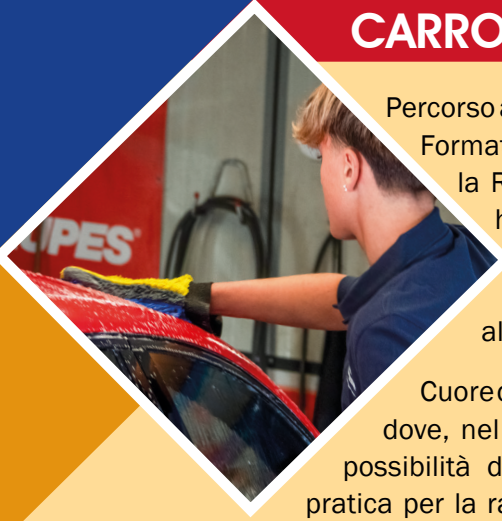
4° ANNO – TECNICO DEI VEICOLI A MOTORE

Gli studenti frequentano il percorso annuale per approfondire la loro preparazione su temi prettamente tecnico-teorici, legati all'evoluzione più recente degli autoveicoli: Adas, vetture ibride ed elettriche.

Il settore della meccanica industriale sviluppa le conoscenze legate alla progettazione degli elementi meccanici e alla loro prototipazione con le stampanti 3D e alla loro produzione attraverso l'utilizzo di **MACCHINARI CNC.**

Il corso di **ECONOMIA GESTIONALE** serve invece per apprendere le conoscenze necessarie all'avvio e alla gestione di una propria attività in ambito imprenditoriale.

CARROZZERIA



Percorso affermato da molti anni, presso Accademia Formativa Martesana e un'esclusiva in tutta la Regione, il corso per **CARROZZIERE D'AUTO** ha l'obiettivo di formare agli studenti, con approfondimenti teorici e attività pratiche in officina, dalla riparazione e alla verniciatura della carrozzeria.

Cuore dell'attività, il **LABORATORIO DI CARROZZERIA**, dove, nel corso del triennio, gli studenti hanno la possibilità di acquisire e perfezionare manualità e pratica per la raddrizzatura della lamiera, la stuccatura, la preparazione alla verniciatura e per la verniciatura stessa in cabina, il tutto con l'impiego dell'attrezzatura idonea. Ad aggiungere attrattività al percorso ci sono le attività creative in **LABORATORIO DI VERNICIATURA E DECORAZIONE**, dove gli studenti approfondiscono tecniche di Car Wrapping e Detailing. Non manca un'opportuna parte di preparazione in **LABORATORIO DI MOTORISTICA**: qui vengono apprese le tecniche basilari di smontaggio e rimontaggio di parti e componenti dei veicolo; conoscenze indispensabili alla rimozione di elementi dal veicolo a motore preliminari a qualsiasi intervento sulla carrozzeria.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICA VERNICIATURA	2	2		GESTIONE OFFICINA	2
STORIA DEI VEICOLI	2		2	LAB. CARROZZERIA	5
LAB. CARROZZERIA	6	5	6	ADAS	3
LAB. MOTORI		3	4	ECONOMIA GESTIONALE	2
TDP		2			
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO – TECNICO DEI VEICOLI A MOTORE

Gli studenti frequentano il percorso annuale per approfondire la loro preparazione su temi prettamente tecnico-teorici, legati all'evoluzione più recente degli autoveicoli: Adas, vetture ibride ed elettriche.

Il settore della meccanica industriale sviluppa le conoscenze legate alla progettazione degli elementi meccanici e alla loro prototipazione con le stampanti 3D e alla loro produzione attraverso l'utilizzo di **MACCHINARI CNC**.

Il corso di **ECONOMIA GESTIONALE** serve invece per apprendere le conoscenze necessarie all'avvio e alla gestione di una propria attività in ambito imprenditoriale.



AREA TECNICA

- TERMOIDRAULICO
- ELETTRICISTA
- MECCATRONICO
- EDILE

TERMOIDRAULICO



Il percorso è una versione rinnovata e aggiornata del tradizionale corso di idraulica: sviluppa dunque contenuti classici, come la **TECNICA IDRAULICA**, ma include anche approfondimenti sull'utilizzo delle energie alternative. La parte pratica si sviluppa nel **LABORATORIO DI IDRAULICA**, dove gli studenti imparano a progettare e realizzare impianti per l'adduzione e lo scarico delle acque. La materia di **TERMOIDRAULICA** consente di comprendere nel dettaglio il funzionamento di ogni componente dei più diffusi sistemi di riscaldamento degli ambienti, sia in ambito civile che industriale; le nozioni teoriche trovano successiva applicazione pratica nel **LABORATORIO DI IMPIANTI TERMICI**. Viene affrontato nel corso del terzo anno di studi il tema **DELL'IMPIANTISTICA PER IL RAFFRESCAMENTO E IL RAFFREDDAMENTO DEGLI AMBIENTI** e trova spazio anche una sezione di studio teorico di **ELETTROTECNICA**. Anche per il percorso di studi in termoidraulica è previsto lo studio di un'informatica a misura della materia: al centro del percorso, teorico e laboratoriale, l'utilizzo di sistemi CAD per il disegno di schemi e progetti di impianti termici.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. IDRAULICA	2	2	2	T. REFRIGERAZIONE	2
CHIMICA	2			ELETTRONICA	2
LAB. IDRAULICA	6	5	3	T. PROG IMPIANTI	2
TERMOTECNICA		2	2	LAB. REFRIGERAZIONE	2
LAB. TERMOIDRAULICA			3	LAB. TERMOIDRAULICA	2
LAB. IRRIGAZIONE		3	2	ECONOMIA GESTIONALE	2
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI CALCIO

SEDE DI GORGONZOLA

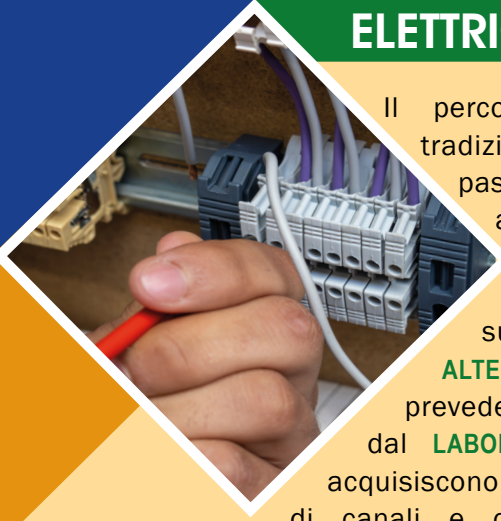


4° ANNO – TECNICO AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Gli studenti, nel corso della quarta annualità, hanno modo di approfondire la preparazione su temi tecnico-teorici legati **ALL' EVOLUZIONE E ALLE PROSPETTIVE DELL'IMPIANTISTICA**, al fine di analizzare ogni dettaglio del settore controllo e automazione, che, dall'industria alle applicazioni in ambito civile e residenziale, sta conoscendo uno straordinario sviluppo. In una prima fase di preparazione, lo studente apprende la progettazione e programmazione di **PLC** e **ARDUINO**.

Successivamente, gli ambiti di applicazione sono il bordo macchina nel **LABORATORIO DI MACCHINE ELETTRICHE** o l'ambiente edilizio-residenziale nel **LABORATORIO DI DOMOTICA**.

ELETTRICISTA



Il percorso di studi propone un corso tradizionale, ma naturalmente sempre al passo con i tempi e le novità tecnologiche: allo studio dell'**ELETTROTECNICA** si affiancano dunque approfondimenti innovativi, incentrati, principalmente, su sviluppo e mercato delle **ENERGIE ALTERNATIVE**. La parte operativo-manuale prevede un lungo percorso laboratoriale: dal **LABORATORIO DI LAVORI MANUALI**, dove si acquisiscono le tecniche base di predisposizione di canali e canaline plastiche e metalliche, al **LABORATORIO DI IMPIANTI ELETTRICI**, dove si mettono in pratica tecniche di cablaggio e predisposizione di impianti civili e industriali, con introduzione alla manutenzione di impianti con **MACCHINE ELETTRICHE**. Al secondo e terzo anno si aggiungono alcuni **LABORATORI DI IMPIANTI SPECIALI**: videosorveglianza, antintrusione, audio-video e trasmissione dati. Inoltre, un percorso di **INFORMATICA** dedicato sviluppa nozioni di sistemi CAD per il disegno di schemi e impianti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
ELETTROTECNICA	3	2	2	TECN. PROG. IMPIANTI	2
LAB. IMP. ELETTRICI	3	5	7	LAB. DOMOTICA	3
LAB. IMP. AUSILIARI	2	3	3	LAB. ELETTRONICA	3
ELETTRONICA		2		PLC	2
LAB. MACCHINE UTENSILI	2			ECONOMIA GESTIONALE	2
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI CALCIO

SEDE DI GORGONZOLA



4° ANNO – TECNICO AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Gli studenti, nel corso della quarta annualità, hanno modo di approfondire la preparazione su temi tecnico-teorici legati **ALL'EVOLUZIONE E ALLE PROSPETTIVE DELL'IMPIANTISTICA**, al fine di analizzare ogni dettaglio del settore controllo e automazione, che, dall'industria alle applicazioni in ambito civile e residenziale, sta conoscendo uno straordinario sviluppo. In una prima fase di preparazione, lo studente apprende la progettazione e programmazione di **PLC** e **ARDUINO**.

Successivamente, gli ambiti di applicazione sono il bordo macchina nel **LABORATORIO DI MACCHINE ELETTRICHE** o l'ambiente edilizio-residenziale nel **LABORATORIO DI DOMOTICA**.

MECCATRONICO

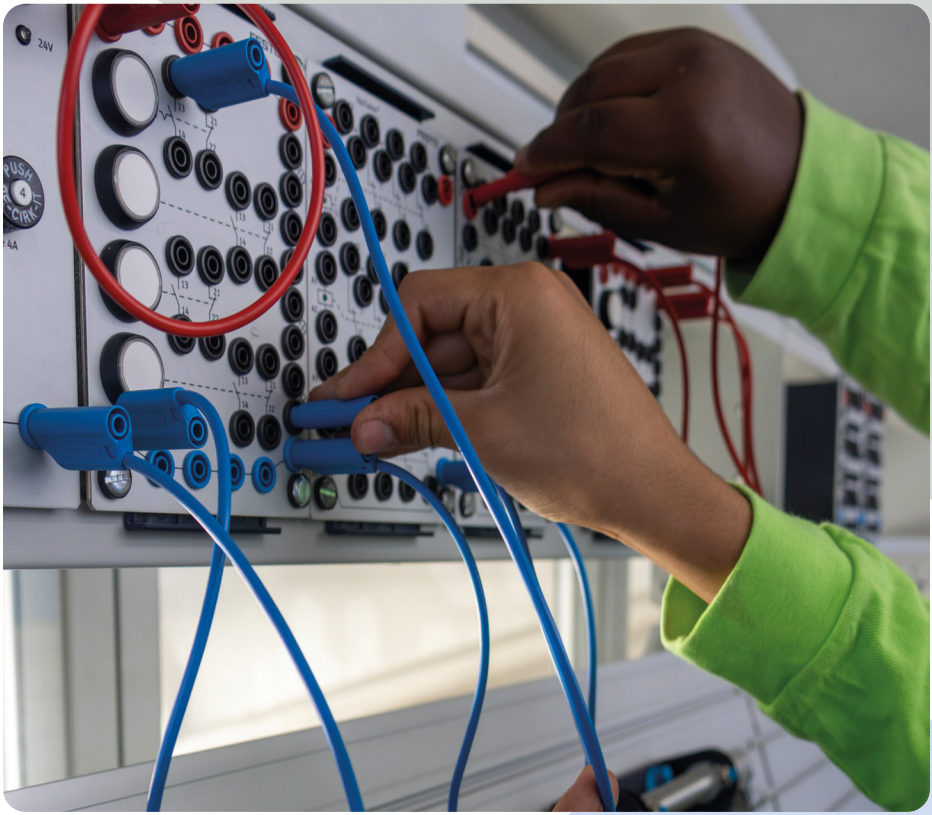


Con l'evoluzione dei sistemi produttivi (Industria 4.0) i processi di prototipazione e produzione degli elementi meccanici hanno subito una trasformazione tecnica rilevante che richiede un rapido ricambio generazionale. **ASSOLOMBARDA** promuove e sostiene il corso per **OPERATORE MECCANICO** coinvolgendo decine di imprese dell'area Martesana che forniscono know-how ad Accademia Formativa e accolgono tirocinanti presso le loro sede al fine di inserimento lavorativo. Se le attività ripetitive e pesanti sono svolte da **ROBOT, ATTREZZI A CNC**, impianti ad alta automazione, l'operatore meccanico, che pur conosce le tecniche manuali necessarie per raggiungere il risultato finale ottenuto dagli impianti automatizzati, affianca gli impianti curando i cicli di lavoro, provvedendo all'alimentazione delle materie prime, intervenendo nelle fasi di controllo dei cicli di lavoro, campionatura e misura degli elementi prodotti intervenendo con settaggi delle attrezzature o rifinitura manuale dei prodotti ottenuti.È, inoltre, necessario conoscere le tecniche di montaggio delle parti meccaniche tra loro e tra elementi elettrico elettronici per la produzione di macchine più complesse seguendo schemi ed istruzioni; deve quindi inoltre essere in grado di testare il funzionamento degli insiemi nel rispetto di procedure di controllo e di standard qualitativi.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
T. MECCATRONICA	2	2	2	T. MECCATRONICA	2
ELETTRONICA	2	2		LAB. MECCATRONICO	3
ELETTRONICA DIGITALE		2	2	PLC	2
LAB. MECCATRONICO	3	3	4	LAB. AUTOMAZIONE	3
LAB. MOTORI . ELETTRICI			2	TDP	2
TDP	3	3	2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO – TECNICO AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Gli studenti, nel corso della quarta annualità, hanno modo di approfondire la preparazione su temi tecnico-teorici legati **ALL'EVOLUZIONE E ALLE PROSPETTIVE DELL'IMPIANTISTICA**, al fine di analizzare ogni dettaglio del settore controllo e automazione, che, dall'industria alle applicazioni in ambito civile e residenziale, sta conoscendo uno straordinario sviluppo. In una prima fase di preparazione, lo studente apprende la progettazione e programmazione di **PLC** e **ARDUINO**.

Durante il quarto anno vengono approfondite le tecniche relative alla programmazione dei cicli di lavoro di impianti di **AUTOMAZIONE INDUSTRIALE** per gestire la manutenzione programmata, ordinaria e straordinaria degli impianti.

EDILE



L'obiettivo del percorso di operatore edile, organizzato su quattro annualità, è quello di formare un professionista che, in stretta sinergia con altre figure come geometri ed ingegneri, si occupi della costruzione, della ristrutturazione e della manutenzione di edifici e opere pubbliche.

L'operatore edile traduce concretamente le idee progettuali all'esecuzione delle opere in cantiere attraverso la sperimentazione pratica nelle attività di costruzione. Nel triennio sono approfondite tutte le competenze per ricoprire al meglio il ruolo di **CAPOCANTIERE**: le materie di studio si concentrano sulle tecniche di costruzione, che trovano applicazione in laboratorio, ma anche su aspetti prettamente tecnici, tecnologici e manageriali attraverso l'utilizzo di CAD, il computo metrico estimativo e i diagrammi di Gantt, nonché sulla capacità di verifica tecnica e sulle strategie di organizzazione del lavoro. Valore aggiunto dell'offerta è la gestione, da parte di AFMG, del polo catastale decentrato del Comune di Gorgonzola che permette – anche **ALLA SINERGIA E COLLABORAZIONE CON I CORSI DI OPERATORE ELETTRICO E TERMOIDRAULICO** – di mettere in campo le reali interazioni che le diverse figure professionali vivono quotidianamente all'interno di un cantiere. Infine, particolare spazio è dato alle nuove tecniche costruttive "a secco" utilizzate nelle costruzioni in legno.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
T. COSTRUTTIVE	3	2	2	COMPUTI METRICI	3
LAB. COSTRUZIONI	4	4	4	NOZIONI CATASTALI E URBANISTICHE	3
DISEGNO TECNICO	3	4		ECONOMIA PROFESSIONALE	3
CHIMICA DEI MATERIALI		2	2	SICUREZZA DI CANTIERE	3
LOGISTICA DI CANTIERE			3		
ORE DI TIROCINIO		320	400		424

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO – TECNICO EDILE

Durante il quarto anno sono approfonditi i temi legati alla gestione del cantiere e all'aspetto contrattualistico, con l'analisi dei costi e delle spese.

Tra i temi di formazione ci sono quelli legati alla sicurezza sul lavoro, come saper vigilare sul rispetto delle norme di sicurezza (D.Lgs. 81/08 in Italia) o assicurarsi che tutti i lavoratori utilizzino i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), all'aspetto della gestione delle risorse e dei materiali per saper monitorare gli approvvigionamenti in cantiere e alla contabilità di cantiere, per compilare il giornale dei lavori, leggere e redigere il computo metrico estimativo, riferendo tempestivamente al Direttore dei lavori eventuali anomalie e imprevisti.



AREA OFFICE

- SERVIZI DI IMPRESA E SOCIAL MEDIA
- MANUTENTORE INFORMATICO
- LOGISTICA
- GRAFICO IPERMEDIALE

SERVIZI DI IMPRESA E SOCIAL MEDIA



Il corso per **OPERATORE D'UFFICIO - SOCIAL MEDIA ADVISOR** promuove una conoscenza delle attività di base d'ufficio, con approfondimenti di **ORGANIZZAZIONE EVENTI E COMUNICAZIONE,** sia tramite le tecnologie in uso sia attraverso lo strumento specifico dei social. Le materie d'indirizzo, **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, TECNICA ED ECONOMIA AZIENDALE, PAGHE E CONTRIBUTI,** offrono agli studenti nozioni di fatturazione e contabilità indispensabili per l'attività d'ufficio, con asset operativo ed esecutivo tramite pacchetti software avanzati, sperimentati in laboratorio di informatica.

Vera innovazione della proposta è lo studio dei **SOCIAL MEDIA**, nuova frontiera di comunicazione con pubblico e clientela: oggetto di attenzione, nel dettaglio, i principali strumenti di profilazione e targhettizzazione degli investimenti pubblicitari aziendali. Il programma include approfondimenti sui principali social media e sugli Advisor (strumenti di controllo della visualizzazione dei siti), fino alla sperimentazione di una vera campagna pubblicitaria e di comunicazione, con monitoraggio del ritorno di immagine e della resa degli investimenti. e della resa degli investimenti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. ECO. AZIENDALE	2	2	2	DIRITTO CONDOMINIALE	2
ORG. AZIENDALE	2	3		PAGHE E CONTRIBUTI	2
LAB. SOCIAL MEDIA	3	4	3	LAB. SOCIAL MEDIA	3
DIRITTO COMMERCIALE		2		SPEDIZIONI	3
TECN. RAGIONERIA			2	INFO. APPLICATA	2
INFO. APPLICATA		3	3		
LAB. ARCHIVIAZIONE DIGITALE	3				
PAGHE E CONTRIBUTI			2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO – TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA

Nel corso del quarto anno trovano ulteriore approfondimento le competenze dei corsi di Operatore d'Ufficio e Addetto alla logistica: il diplomato, a fine percorso, sarà in grado di gestire direttamente il lavoro e di affiancare le figure apicali aziendali nella predisposizione e organizzazione operativa del lavoro. La parte teorica del corso approfondisce nozioni di **AMMINISTRAZIONE, GESTIONE CONTABILE E GESTIONE DEL PERSONALE;** si concentra inoltre sulle risorse strumentali e tecnologiche necessarie agli obiettivi di produzione aziendale.

MANUTENTORE INFORMATICO



Edizione aggiornata del corso tradizionale, la proposta formativa si sviluppa in due aree di studio: la prima incentrata **SULLA PROGRAMMAZIONE E PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPARATI IT**, la seconda mirata alla manutenzione degli **APPARATI ELETTRONICI**. L'area IT prevede lo studio di tecnologia informatica, che analizza la componentistica PC, i sistemi operativi, software e la connessione a sistemi di rete; ancora **PROGRAMMAZIONE SW**, con programma che muove dal coding e da esercitazioni con Scratch applicate a sistemi Lego per approdare a strumenti di programmazione più complessi. Durante il secondo anno lo studente può scegliere due ulteriori indirizzi d'approfondimento: **PROGRAMMAZIONE WEB O PROGRAMMAZIONE APPARECCHI ELETTRONICI** (Arduino e Raspberry). La seconda offerta include materie come elettronica ed elettronica digitale per lo studio del funzionamento di porte logiche e microprocessori; in **LABORATORIO HARDWARE**, inoltre, all'utilizzo di pannelli digitali per la realizzazione e simulazione di piccoli impianti si passa alla realizzazione di sistemi più complessi appoggiati ai breadboards; sempre in laboratorio si sperimentano assemblaggio e riparazione di PC e sistemi Server. Il terzo anno è dedicato all'approfondimento del settore **RETI & TLC**, applicati alla realizzazione di sistemi di rete, con cablaggio strutturato e configurazione di Switch Router.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
ELETTRONICA	2	2	2	LAB. PROG. SOFTWARE	5
TECN. INFORMATICA	2	2	2	TECN. CIBERSICURITY	3
LAB. ELETTRONICA	3	3	3	LAB.RETI E TLC	4
LAB. HARDWARE	3	2	2		
LAB. RETI E TLC		3			
LAB. PROG. SOFTWARE			3		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO – TECNICO AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Gli studenti, nel corso della quarta annualità, hanno modo di approfondire la preparazione su temi tecnico-teorici legati all'evoluzione e alle prospettive dell'impiantistica, al fine di analizzare ogni dettaglio del settore controllo e automazione, che, dall'industria alle applicazioni in ambito civile e residenziale, sta conoscendo uno straordinario sviluppo. In una prima fase di preparazione, lo studente apprende la progettazione e **PROGRAMMAZIONE DI PLC E ARDUINO**. Successivamente, gli ambiti di applicazione sono il bordo macchina nel **LABORATORIO DI MACCHINE ELETTRICHE** o l'ambiente edilizio-residenziale nel **LABORATORIO DI DOMOTICA**.

LOGISTICA



Un corso atto a formare una figura chiave nel mondo di oggi: l'addetto alla logistica, professionalità particolarmente richiesta nel panorama occupazionale odierno. Il percorso triennale fornisce competenze molteplici: dalla gestione delle attività d'ufficio e delle scorte aziendali, fino alla registrazione e gestione di movimento merci. Materie come **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**, **TECNICA ED ECONOMIA AZIENDALE, PAGHE E CONTRIBUTI** consentono agli studenti di inserirsi in uffici che si occupano di fatturazione e contabilità, con asset operativo ed esecutivo attraverso l'utilizzo di pacchetti software a livello avanzato, approfonditi in **LABORATORIO DI INFORMATICA**. Focus principale di questo percorso rimane la gestione delle merci: il programma di **TECNICA DELLA LOGISTICA, TEORICO E MIRATO, È FINALIZZATO AD APPROFONDIRE LE NORMATIVE NAZIONALI** ed internazionali legate allo stoccaggio e al transito delle merci, con dettaglio durante il terzo anno su costi di gestione e reperimento mercati. La parte pratica è affidata al **LABORATORIO DELLA LOGISTICA**, dove si sviluppano le abilità necessarie alla preparazione delle merci per la spedizione: imballaggio, applicazione di bolle di trasporto, applicazione codici identificativi e codice a barre QR. Le nozioni di stoccaggio includono anche **L'UTILIZZO DI STRUMENTI E MACCHINARI** come quali transpallet, carrelli elevatori, trans elevatori e muletti.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. ECO. AZIENDALE	2	2		TECNICA LOGISTICA	3
LAB. LOGISTICA	6	4	4	INFO. APPLICATA	2
TECNICA LOGISTICA	2	2	2	SPEDIZIONI	3
SPEDIZIONI		3	3	LAB. LOGISTICA	4
INFO. APPLICATA		3	3		
ORE DI TIROCINIO		320	400		424

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

SEDE DI CALCIO

SEDE DI GORGONZOLA



4° ANNO - TECNICO DELLA LOGISTICA

Nel corso del quarto anno trovano ulteriore approfondimento le competenze dei corsi di operatore d'ufficio e addetto alla logistica: il diplomato, a fine percorso, è in grado di gestire direttamente il lavoro e di affiancare le figure apicali aziendali nella predisposizione e organizzazione operativa del lavoro. La parte teorica del corso approfondisce nozioni di **AMMINISTRAZIONE, GESTIONE CONTABILE E GESTIONE DEL PERSONALE** e si concentra inoltre sulle risorse strumentali e tecnologiche necessarie agli obiettivi di produzione aziendaledi produzione aziendale.

GRAFICO IPERMEDIALE



Il corso per **OPERATORE GRAFICO IPERMEDIALE** ha l'obiettivo di fornire agli studenti nozioni e tecniche per creazione, modifica e personalizzazione di immagini, filmati e pubblicazioni. Durante le lezioni di **TECNICA DELLA COMUNICAZIONE** si analizzano le modalità più efficaci di trasmissione del messaggio. Le ore di **LABORATORIO DI GRAFICA DIGITALE** sono dedicate alla creazione di immagini per loghi, volantini e manifesti, pubblicazioni, articoli. Al modulo base sono abbinate due diverse aree di approfondimento lavorativo: una legata al mondo dell'arte e una alla comunicazione web. L'approfondimento legato all'Arte prevede sperimentazioni tecniche di **RIPRESA FOTOGRAFICA** con l'impiego di strumenti moderni: dai cellulari alle fotocamere professionali. È previsto, inoltre, lo studio della **STORIA DELL'ARTE**, per la conoscenza dei grandi artisti della pittura e della scultura dal medioevo ad oggi. L'approfondimento **COMUNICAZIONE WEB** prevede lezioni in social media, per comprendere come viene pianificata una campagna pubblicitaria su piattaforme quali Facebook, Instagram, ecc. e comprendere quali migliori immagini utilizzare. Completa la preparazione il laboratorio di **PROGRAMMAZIONE WEB** per sviluppare tecniche e software necessari alla produzione di pagine web.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECN. COMUNICAZIONE	2	2		MARKETING	2
DESIGN GRAFICO	2			LAB. GRAFICA DIGITALE	2
LAB. RIPRESA E MONTAGGIO	3			LAB. RIPRESE E FOTO	5
LAB. FOTORITOCCO		4	3	LAB. MODELLISTICA	3
LAB. GRAFICA DIGITALE	3	3	4		
LAB. PROGETTAZIONE SOFTWARE			3		
SOCIAL MEDIA			3		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO GRAFICO

Il percorso di **TECNICO GRAFICO** è concentrato su attività di pianificazione di comunicazione e marketing. Ciò permette al diplomato di prendere parte attivamente, nel contesto lavorativo, nelle distinte fasi di definizione delle strategie pubblicitarie delle aziende. Gli strumenti acquisiti consentono, inoltre, di predisporre pianificazione e feedback reale di tempi e investimenti indispensabili alla pianificazione di un piano pubblicitario o di una campagna marketing professionale. Al percorso laboratoriale proposto si aggiunge quello di **ANIMAZIONE 3D**, dove vengono prodotti file di grafica tridimensionale in movimento per realizzazione di testi dinamici e grafiche personalizzate.



AREA TURISTICO RICETTIVA

- AIUTO CUOCO
- PASTICCERE E PANIFICATORE
- ADDETTO SALA BAR
- AGROALIMENTARE
- TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

AIUTO CUOCO



Il percorso per diventare Aiuto cuoco prevede durante il primo anno una solida preparazione di base, con corsi teoriche come **SCIENZE ALIMENTARI** e Tecniche della ristorazione, indispensabili ad acquisire nozioni sulle materie prime. Negli anni successivi si approfondiscono metodologie e normative sulla gestione, stoccaggio e conservazione e degli alimenti - con lo studio dell'HACCP - e vengono apprese le tecniche per la scelta delle migliori materie prime, Sin dal primo anno, molte sono le ore dedicate al **LABORATORIO DI CUCINA**: dopo aver appreso le tecniche di lavorazione delle materie prime vegetali, lo studenta al terzo anno raggiunge la capacità di preparare interi menù, dall'antipasto al dessert da piatto. Le attività di laboratorio vengono integrate con esperienze di servizi professionalizzanti, come **CATERING** durante gli eventi di aziende partner o di enti esterni: esperienze che consentono agli studenti di misurarsi con una clientela reale e con il lavoro di squadra.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO		2° ANNO		3° ANNO		4° ANNO	
SCIENZE ALIMENTARI	2			2		2	HACCP	2
LAB. CUCINA	6	4	8	4	6	3	ENOLOGIA	2
TECNICA CUCINA	2	2	2	2	2		FRANCESE	2
HACCP			2				LAB. CUCINA	4
ENOLOGIA					2		ECONOMIA GESTIONALE	2
FRANCESE					2	2		
LAB. PASTICCERIA		2		2		3		
LAB. BAR		2		2		3		
ORE DI TIROCINIO			312		432			464

☐ sede di Calcio

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di Tecnico della ristorazione, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore: gli studenti sono preparati, attrverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **GESTIONE AZIENDALE** e **MARKETING**, con programma elaborato sulle specificità del settore.

PASTICCIERE E PANIFICATORE



Il percorso di panificazione e pasticceria è volto all'insegnamento del "arte bianca", etichetta che racchiudell'intero ventaglio delle lavorazioni dei prodotti farinacei. La proposta formativa comprende le **SCIENZE ALIMENTARI**, con particolare riferimento al mondo delle farine e dei lieviti, le **TECNICHE DI PASTICCERIA E TECNICHE DI PANIFICAZIONE**, che garantiscono un ottimo bagaglio di preparazioni e ricette, nonché di conoscenze indispensabili nel mondo del lavoro. Nel primo anno i laboratori di panificazione e pasticceria hanno uguale numero di ore, con l'obiettivo di sviluppare nei ragazzi manualità e precisione necessarie alla preparazione delle basi per i dolci più comuni (frolla, pan di spagna, pasta sfoglia) e dei prodotti salati più diffusi, oltre che, naturalmente, delle varie tipologie di impasto di pane. Dal secondo anno gli studenti scelgono l'indirizzo di approfondimento, mantenendo la sinergia fra laboratori e discipline per l'intero percorso.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICA ARTI BIANCHE	2	2		HACCP	2
TECNICA PANIFICAZIONE			2	LAB. SALA	3
TECNICA PASTICCERIA			2	FRANCESE	2
HACCP		2		LAB. BAR	3
LAB. PANIFICAZIONE	3	4	3	ECONOMIA GESTIONALE	2
LAB. PASTICCERIA	3	4	3		
FRANCESE			2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di Tecnico della ristorazione, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è **L'IMPRENDITORIA DI SETTORE:** gli studenti sono preparati, attrverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **GESTIONE AZIENDALE** e **MARKETING**, con programma elaborato sulle specificità del settore.

ADDETTO SALA BAR



L' addetto sala-bar prepara i ragazzi al lavoro in realtà di somministrazione di alimenti e bevande. Un percorso di gestione di sala, con nozioni teoriche e approfondimenti su etichetta e galateo, che parte sino dal primo anno durante le lezioni di Tecniche di sala; la pratica si apprende parallelamente nel corso di **LABORATORIO DI SALA**, in cui, oltre alle tecniche di apparecchiatura e servizio, si approfondiscono metodi di cucina in sala e il taglio e servizio della frutta. Il percorso laboratoriale prevede anche lezioni di **ALLESTIMENTO SALA**, disciplina volta all'apprendimento delle tecniche e delle lavorazioni di corredo: lavaggio delle stoviglie e stiro delle divise, realizzazione di centri tavola e decorazioni personalizzate per ogni tipologia di evento, disegno e personalizzazione di menu e planimetrie segnaposto. Durante le lezioni di **TECNICHE DI BAR** e le ore di **LABORATORIO DI BAR** si passa dalla caffetteria e la preparazione di cocktail, alla preparazione di insalate, panini, toast. Non possono mancare, in un contesto settoriale sempre dinamico, le tecniche di "rinvenimento" delle pietanze preallestite. Completano l'offerta lezioni di preparazione aperitivi, apericena e cocktail, da progettare con movimenti ad effetto e coreografie.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICA BAR	2	2	1	HACCP	2
TECNICA SALA	2	2	1	LAB. SALA	2
ENOLOGIA			2	FRANCESE	2
HACCP		2		LAB. BAR	2
LAB. BAR	3	3	3	ENOLOGIA	2
LAB. SALA	3	3	3	ECONOMIA GESTIONALE	2
FRANCESE			2		
ORE DI TIROCINIO		312	432		464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di Tecnico della ristorazione, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore: gli studenti sono preparati, attrverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **GESTIONE AZIENDALE** e Marketing, con programma elaborato sulle specificità del settore.

AGROALIMENTARE



L'operatore agroalimentare (o della trasformazione agroalimentare), unisce la conoscenza scientifica, culturale e sensoriale del cibo e delle bevande per valorizzare le materie prime alimentari. La visione dell'enogastronomo abbraccia tutte le fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio delle materie prime alimentari, considerando anche il mercato e gli aspetti socioculturali legati al cibo. **LA DECLINAZIONE LATTIERO-CASEARIO** porta ad approfondire il percorso verso la materia prima specifica del **LATTE**, derivato direttamente dagli animali; a questi si dedicano fasi di studio e fasi pratiche per preservare il miglior benessere possibile in termini di ambiente di crescita, salute, sviluppo e produzione. Il percorso entra radicalmente in tutti gli aspetti di studio legati alla **PRODUZIONE DI FORMAGGI**: le differenze tra le specie di latte, dei processi microbiologici e delle principali fasi della produzione del formaggio: scelta e dosaggio dei fermenti e del caglio, lavorazione e cottura della cagliata, salatura e tecniche di stagionatura, tra cui rivoltamento, spazzolatura e lavaggio della crosta.Elemento distintivo di questo percorso è il **LABORATORIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI**, in cui gli studenti studiano sistemi di valorizzazione del prodotto caseario: affumicatura, stagionatura, aromatizzazione e affinamento, per creare materie prime esclusive e uniche. Si sperimenta inoltre l'utilizzo di materie ortofrutticole autoprodotte per realizzare alimenti (composte, mousse, mostarde) e bevande (estratti, infusi, liquori) da abbinare sapientemente al prodotto principe: il formaggio.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
TECNICHE CASEARIE	3	2	2	PRODUZIONI INTEGRATE	2
LABORATORIO CASEARIO	4	4	5	PASTICCERIA	2
LABORATORIO ORTOFRUTTICOLO	3	3		ENOLOGIA	3
CHIMICA ENOGASTRONOMICA		3	3	HACCP	3
ECONOMIA PROFESSIONALE			2	GESTIONE D'AZIENDA	2
ORE DI TIROCINIO		320	400		424

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.



4° ANNO - TECNICO ENOGASTRONOMO

Gli studenti frequentano il quarto anno per approfondire tutte le competenze tecnico-teoriche necessarie per diventare enogastronomi capaci di garantire una consulenza commerciale a supporto di ristoranti, hotel e negozi gourmet per selezionare i fornitori e a definire la propria offerta gastronomica sul mercato. Inoltre, il percorso amplierà le conoscenze culturali per gestire la progettazione di itinerari ed esperienze legate al gusto, come visite a cantine, caseifici, aziende agricole, in sinergia con il tema della sostenibilità e con la storia del territorio.

SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO - SPORTIVA



Il corso proposto prepara gli studenti per un inserimento lavorativo nei tre diversi ambiti turistici: fattore comune rimane l'attenzione alla gestione commerciale e comunicativa delle relative attività imprenditoriali. Dopo un'attenta analisi delle opportunità lavorative del territorio, sono stati sviluppati specifici approfondimenti. L'ambito sportivo si focalizza sulle **ATTIVITÀ INDOOR** delle palestre, alla luce della crescente attenzione al fitness e alla salute psicofisica, che ha portato ad un crescente aumento della presenza sul territorio di palestre. Lo studio relativo all'accoglienza darà particolare attenzione all'organizzazione di eventi fieristici e promozionali e ancora al turismo indotto dalle strutture ricettive dei bacini idrici lombardi. Il profilo dell'animazione è invece orientato agli interessi dei giovani, puntando all'acquisizione delle competenze per l'organizzazione di attività ludiche per i più piccoli e per la gestione musicale degli eventi con l'uso dalla console DJ.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
GEOGRAFIA TURISTICA	2	2	2	2
LAB. DISCIPLINE SPORTIVE	5	4	4	3
COMUNICAZIONE DIGITALE		2	2	
LAB. ANIMAZIONE	4	4	3	3
DIRITTO ATTIVITÀ TURISTICO SPORTIVE			2	3
ANATOMIA E NUTRIZIONE		3		3
SPAGNOLO			2	3
ORE DI TIROCINIO		312	432	464

La distribuzione oraria delle materie può subire variazioni nei diversi anni formativi.

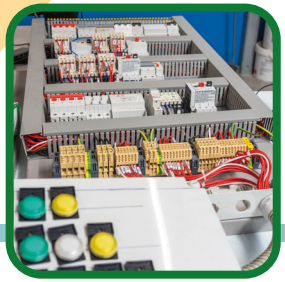
SEDE DI GORGONZOLA






AFM








LABORATORIO
TERMOIDRAULICA





ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA

CONTATTI SEDE DI CALCIO: VIA AVIS AIDO, SNC - 24054 - CALCIO (BG) - TEL: 02 9516591
E-MAIL: SEGRETERIA-CALCIO@AFMG.IT

CONTATTI SEDE DI GORGONZOLA: P.ZZA GIOVANNI XXIII, 12 - 20064 - GORGONZOLA (MI)
TEL: 02 9516591 E-MAIL: SEGRETERIA@AFMG.IT
WWW.AFMG.IT