



**CAPAC**



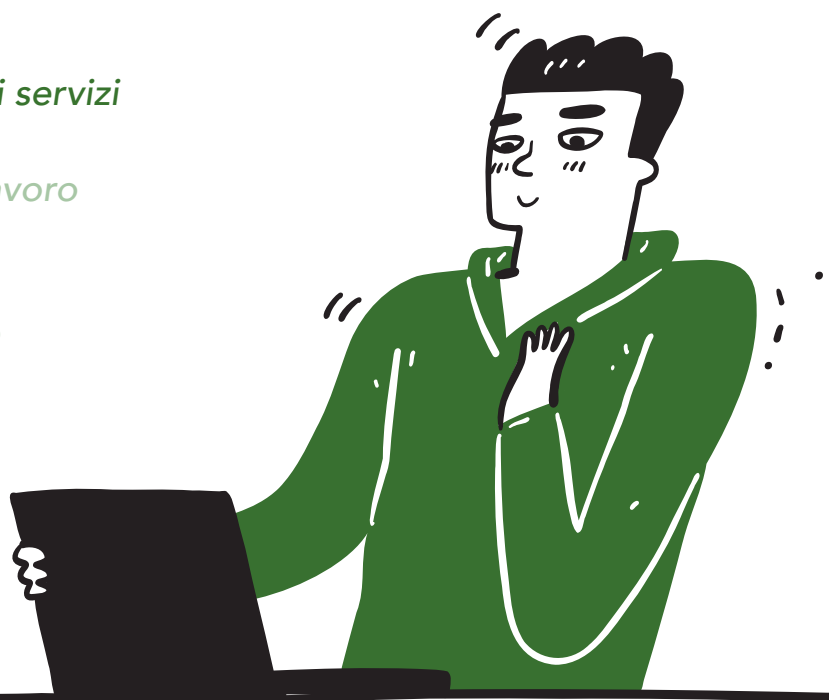
**CARTA  
DEI  
SERVIZI**



**CAPAC**

# INDICE

1. *Obbiettivi*
2. *L'impegno di Capac*
  - *Principi fondativi*
3. *Il ruolo di Capac sul territorio*
4. *I nostri servizi*
  - *Formativi*
  - *Al lavoro*
  - *Aree di interesse*
  - *Informazioni utili*
5. *La nostra filiera professionalizzante*
  - *Istruzione e formazione professionale secondo ciclo*
  - *Corsi triennali*
  - *Quarto anno*
  - *Corsi PPS*
  - *Formazione superiore*
  - *Formazione continua*
  - *Formazione abilitante e permanente*
  - *Alta scuola di orologeria*
  - *Servizi al lavoro*
6. *Standard della qualità dei servizi*
  - *Fattori di Qualità dei servizi formativi e al lavoro*
  - *Fattori di qualità dei servizi amministrativi*
  - *Fattori di qualità delle condizioni ambientali*
7. *Dati personali*
8. *Reclami*





**CAPAC**

# OBBIETTIVI



# OBBIETTIVI

La presente **Carta dei servizi** ha lo scopo di fornire informazioni chiare:

- sui principi ispiratori delle nostre attività;
- sulle modalità di erogazione dei servizi;
- sugli standard e la qualità del servizio che intendiamo garantire;
- sulle modalità di tutela degli studenti della formazione dopo la scuola media e degli utenti della formazione per adulti.

Essa si fonda sui principi richiamati dalla **Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri** 27 gennaio 1994, che trovano compimento nella azione quotidiana.





**CAPAC**

# L'IMPEGNO DI CAPAC



# L'IMPEGNO DI CAPAC

## ▀ PRINCIPI FONDATIVI

### Uguaglianza

---

Nessuna discriminazione nell'erogazione dei servizi sarà compiuta per motivi di sesso, razza, etnia, religione, opinioni politiche, orientamenti sessuali, condizioni psico-fisiche e socio-economiche.

Capac s'impegna a garantire pari opportunità di accesso e partecipazione alla comunità formativa mediante:

- un trattamento uguale per tutti i suoi studenti e utenti, sia fra le diverse aree geografiche, sia fra le diverse categorie o fasce di utenti, nel rispetto delle previsioni di legge, regolamentari e procedurali vigenti nel sistema e nei territori in cui opera;
- criteri generali nell'assegnazione degli studenti ai gruppi classe, che promuovano l'integrazione culturale tra alunni di religione, di lingua, di razza, di etnia diverse;
- iniziative didattiche curricolari e proposte educative funzionali alla piena integrazione degli studenti stranieri;
- provvedimenti atti a garantire la piena offerta formativa agli studenti di condizioni socio-economiche disagiate.

### Imparzialità

---

Obiettività, giustizia ed imparzialità sono i criteri che ispirano i comportamenti di tutti coloro che contribuiscono all'erogazione dei servizi nei confronti degli studenti e degli utenti.

### Continuità

---

Capac assicura la "continuità operativa", ovvero uno sviluppo continuativo e regolare dei servizi offerti, cercando di limitare al massimo eventuali disservizi e il conseguente disagio per i propri studenti/utenti, dandone un'adeguata informazione.

Persegue inoltre la "continuità strategica", realizzando in coerenza con la propria mission, con un continuo sforzo di presidio delle esigenze del territorio e delle singole parti interessate, la ricerca e l'implementazione di tutte le possibili opportunità di realizzare servizi in risposta ai bisogni generali e specifici che studenti/utenti esprimono.

### Diritto di scelta

---

Capac adotta modalità e strumenti di informazione/comunicazione adeguati affinché lo studente/utente possa scegliere in modo consapevole rispetto ai servizi offerti.

Contratti e comunicazioni saranno infatti:

- formulati con un linguaggio il più possibile vicino a quello normalmente adoperato dagli interlocutori;
- completi, così da non trascurare alcun elemento rilevante ai fini della decisione dello studente /utente;
- conformi alle normative vigenti, senza ricorrere a pratiche elusive o comunque

scorrette;

- conformi alle politiche commerciali dell'Ente ed ai parametri in esse definiti.

La scelta dei canali di contatto più idonei alla trasmissione dei contenuti sarà determinata in base agli scopi e ai destinatari delle comunicazioni. Tutte le domande d'iscrizione vengono accolte purché in regola con le norme vigenti e nei limiti rappresentati dalla capienza e dalla funzionalità dei locali e dalla normativa che ne regola la capienza massima.

## **Partecipazione**

---

Al fine di tutelare il diritto alla corretta utilizzazione del servizio viene assicurata la partecipazione attiva dello studente/utente in quanto singolo e attraverso forme associative, mediante:

- un'informazione chiara e trasparente rispetto alle informazioni, ai documenti e agli atti a cui abbia diritto di accesso;
- procedure di ascolto e questionari di customer satisfaction di semplice comprensione e di facile utilizzazione per valutare il grado in cui sono state soddisfatte le sue esigenze e aspettative;
- la possibilità di formulare anche attraverso memorie e documenti, suggerimenti e proposte per il miglioramento del servizio, al quale verrà dato immediato riscontro.

## **Efficienza ed efficacia**

---

Capac persegue il miglioramento continuo del livello di efficienza e di efficacia del servizio, attraverso l'adozione delle opportune soluzioni tecnologiche ed organizzative, di una adeguata e prospettica programmazione economico - finanziaria e di una oculata gestione dei budget e delle risorse a disposizione.

Le attività formative e l'orario di servizio di tutte le componenti si conforma a criteri di efficienza, efficacia, e flessibilità organizzativa dei servizi didattici e amministrativi, rispondendo alle esigenze dei destinatari.

L'espansione dei servizi digitali è diventata una necessità imprescindibile quando è risultato impossibile interagire in modo analogico/in presenza. Essa ci ha indotto a rimodellare le nostre modalità di lavoro, per affrontare i rapidi cambiamenti, agendo su tre pilastri della trasformazione:

- la cultura aziendale;
- l'analisi dei processi per rimuovere quelli obsoleti che ostacolano le iniziative di trasformazione digitale;
- le tecnologie in grado di supportare i nuovi ambienti di lavoro.

## **Gentilezza e rispetto**

---

La gestione dei rapporti e delle interazioni di Capac con i propri stakeholders studenti, utenti, famiglie, fornitori, **che ne costituiscono il patrimonio primario**, sono improntati sulla gentilezza e il rispetto.





**CAPAC**

# IL RUOLO DI CAPAC SUL TERRITORIO



# IL RUOLO DI CAPAC SUL TERRITORIO

*Entrambe le sedi di Milano partecipano come partner o come rete a diversi progetti locali, che hanno sostanzialmente portato a maturare la consapevolezza che i giovani hanno assai bisogno di opportunità di crescita e socializzazione anche al di fuori del contesto scolastico.*

*Di seguito alcuni degli esempi attraverso i quali Capac ha inteso suscitare l'interesse e la partecipazione dei propri studenti ad azioni direttamente collegate ai bisogni del loro territorio:*

- *partecipando come partner o in rete con altri operatori a un progetto finalizzato alla promozione del protagonismo di adolescenti in condizioni di fragilità socioeconomica, aiutando la loro partecipazione alla comunità locale attraverso il **volontariato**;*
- *collaborando con realtà produttive dell'area Hotellerie per lo **sviluppo del potenziale** delle persone con disabilità, che offrono loro un'opportunità lavorativa all'interno di diversi alberghi aderenti alla rete presente in tutta Italia;*
- *promuovendo un progetto sulla **formazione digitale** (dall'alfabetizzazione alla formazione più alta);*
- *aderendo alla rete QuBi con un programma di intervento sulla povertà minorile;*
- *cooperando ad un progetto che **sensibilizza il territorio**, con particolare attenzione ai disabili, sul tema della cura del verde;*
- *sostenendo un progetto che **promuove la lettura e scambio di libri**.*





**CAPAC**

# I NOSTRI SERVIZI



# I NOSTRI SERVIZI

## ► FORMAZIONE

### **Istruzione e formazione professionale** \_\_\_\_\_

- Qualifiche e diplomi professionali (dopo la terza media);
- Percorsi personalizzati per giovani con disabilità (PPD)
- Alta scuola di orologeria;
- Recupero dispersione;
- Sistema duale (apprendistato per qualifica o diploma professionale);
- Progetti speciali.

### **Post diploma** \_\_\_\_\_

- Corsi annuali IFTS;
- Sistema duale (apprendistato per titoli post diploma).

### **Formazione continua** \_\_\_\_\_

- Formazione per dipendenti di aziende;
- Formazione obbligatoria;
- Progetti personalizzati.

### **Formazione abilitante e permanente** \_\_\_\_\_

- Abilitazioni professionali;
- Corsi professionalizzanti;
- Corsi amatoriali.

## ► AL LAVORO

- Politiche attive del lavoro;
- Placement.

## *AREE DI INTERESSE*



*Ristorazione*



*Cucina*



*Sala*



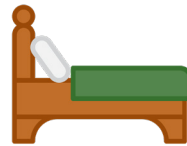
*Bar*



*Pasticceria*



*Panetteria  
Pizzeria*



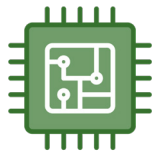
*Hôtellerie*



*Benessere*



*Automotive*



*Meccanica di  
precisione*



*Informatica*



*Gardening*



*Real Estate*



*Turismo*

## INFORMAZIONI UTILI

<b>Modalità d'iscrizione - Accesso ai servizi</b>	
<b>Istruzione e formazione professionale</b>	Presentazione della richiesta scritta presso la Segreteria
<b>Formazione abilitante e permanente</b>	Tramite il sito o rivolgendosi alla Segreteria
<b>Formazione continua</b>	Accoglimento della richiesta formalizzata dall'azienda
<b>Formazione superiore</b>	<p>E' necessario superare una selezione che può consistere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in un colloquio (anche online);</li> <li>• in un test;</li> <li>• in una prova pratica;</li> <li>• in un mix fra queste metodologie.</li> </ul>
<b>Servizi al lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione presso lo sportello</li> <li>• Segnalazione da parte del Centro per l'Impiego</li> </ul>

<b>Responsabili - Coordinatori didattici</b>				
	<b>Ruolo</b>	<b>Nome</b>	<b>Telefono</b>	<b>Email</b>
<b>Istruzione e formazione professionale</b>	Responsabile	Manuela Lelli	02 35957161	manuela.elli@capac.it
	Coordinatore didattico Murillo	Cristina Camporini	0240305239	cristina.camporini@capac.it
	Coordinatore didattico Amoretti	Andrea Stringhetti	02 35957161	andrea.stringhetti@capac.it
<b>Formazione abilitante e permanente</b>	Responsabile Murillo	Lucia Ippolito	02 40305223	lucia.ippolito@capac.it
	Responsabile Amoretti	Mario Ughetto	02 35957151	mario.ughetto@capac.it
<b>Formazione continua</b>	Responsabile	Elisa Perino	02 40305337	elisa.perino@capac.it
<b>Formazione superiore</b>	Responsabile	Sabrina Minetti	02 40305328	sabrina.minetti@capac.it
	Coordinatore corsi ordinamentali	Serena Princi	02 40305245	serena.princi@innovaprofessioni.it
	Coordinatore corsi in apprendistato	Katiuscia Maltese	02 40305279	k.maltese@capac.it
<b>Servizi al lavoro</b>	Responsabile	Daniele Curone	02 40305340	daniele.curone@capac.it



<b>Sedi</b>	
<b>Istruzione e formazione professionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milano viale Murillo 17</li> <li>Milano Via Amoretti 30</li> </ul>
<b>Formazione abilitante e permanente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milano viale Murillo 17</li> <li>Milano Via Amoretti 30</li> </ul>
<b>Formazione continua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milano viale Murillo 17</li> <li>Legnano Piazza San Magno 13/15</li> <li>Lodi via Haussmann 3-11/L</li> </ul> <p>Sedi aziendali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sedi ASCOM territoriali</li> </ul>
<b>Formazione superiore</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milano viale Murillo 17</li> </ul> <p>Altre sedi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sedi dei parther dell'ATS cherealizza il progetto</li> </ul>
<b>Servizi al lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milano viale Murillo 17</li> <li>Lodi via Haussmann 3-11/L</li> </ul>

<b>Segreterie e orari</b>				
	<b>Sede</b>	<b>Nome e Email</b>	<b>Telefono e Centralino</b>	<b>Orari</b>
<b>Istruzione e formazione professionale</b>	Murillo	Ornella Balsamo ornella.balsamo@capac.it	t. 02 40305300 c. 02 40305300	lun-ven 8-13 / 14-16
	Amoretti	Dianne Del Rio dianne.delrio@capac.it	t. 02 35957154 c. 02 36601403	lun-ven 8-13 / 14-18
<b>Formazione abilitante e permanente</b>	Murillo	Maria Restelli maria.restelli@capac.it	t. 02 35957154	lun-ven 9-13 / 14-17 giovedì 12-16 / 16:30- 19:00
	Amoretti	Dianne Del Rio dianne.delrio@capac.it	t. 02 35957154 c. 02 36601403	lun-ven 8-13 / 14-18
<b>Formazione continua</b>		Sabrina Tramontano		lun-ven 8:30-13 / 14-17
<b>Formazione superiore</b>		direzione@capac.it		
<b>Servizi al lavoro</b>	Milano		t. 02 40305300	lun-ven 8-19
	Lodi		t. 345 3553036	lun-ven 8.30-12.30 / 13.30-15.30

<b>Accessi per disabili</b>	Tutte le sedi sono accessibili anche per persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale, consentono di entrarvi agevolmente e di fruirne spazi e attrezzature in condizioni di adeguata sicurezza e autonomia.
-----------------------------	--

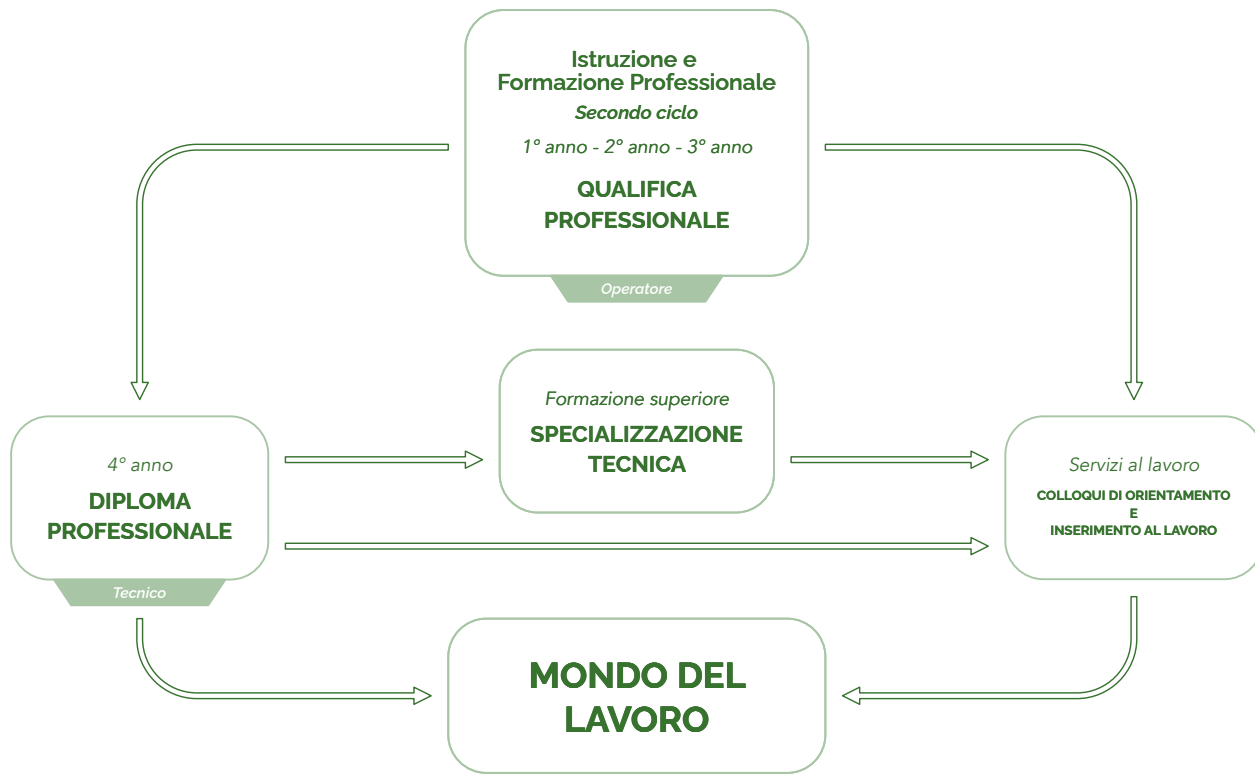
<b>Parcheggi</b>	Le sedi di Milano offrono un parcheggio interno su richiesta e autorizzazione della Direzione.
------------------	--





**CAPAC**

**LA NOSTRA  
FILIERA  
PROFESSIO-  
NALIZZANTE**



# ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO CICLO

Corsi triennali											
<b>Descrizione</b>	<p>Dopo la terza media per chi ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>una forte motivazione e vuole imparare un lavoro, voglia di crescere e maturare in fretta ed entrare nel mondo del lavoro;</li> <li>un'intelligenza pratica e vuole imparare facendo.</li> </ul>										
<b>Ambiti e figure professionali</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Settore Food &amp; Beverage</th> <th>Settore Automotive</th> <th>Settore Agricolo</th> <th>Settore Informatico</th> <th>Settore Benessere</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operatore della Ristorazione (cucina - sala e bar) Operatore delle produzioni alimentari</td> <td>Operatore alla riparazione di veicoli a motore</td> <td>Operatore Agricolo</td> <td>Operatore Informatico</td> <td>Operatore del Benessere</td> </tr> </tbody> </table>	Settore Food & Beverage	Settore Automotive	Settore Agricolo	Settore Informatico	Settore Benessere	Operatore della Ristorazione (cucina - sala e bar) Operatore delle produzioni alimentari	Operatore alla riparazione di veicoli a motore	Operatore Agricolo	Operatore Informatico	Operatore del Benessere
Settore Food & Beverage	Settore Automotive	Settore Agricolo	Settore Informatico	Settore Benessere							
Operatore della Ristorazione (cucina - sala e bar) Operatore delle produzioni alimentari	Operatore alla riparazione di veicoli a motore	Operatore Agricolo	Operatore Informatico	Operatore del Benessere							
<b>Requisiti di accesso</b>	Giovani in possesso di licenza media anche provenienti da altro percorso scolastico.										
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<p><b>TITOLO DI STUDIO</b> - Attestato di Qualifica professionale rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale al superamento dell'esame finale che attesta l'assolvimento del DDIF ed il raggiungimento dell'insieme di competenze di base e tecnico professionali di una Figura/Profilo corrispondenti, rispettivamente, al III° livello EQF</p>										
<b>Finalità</b>	L'inserimento lavorativo a fine corso o anche durante la formazione attraverso l'apprendistato (se in possesso dei requisiti previsti).										
<b>Sbocchi lavorativi e accompagnamento al lavoro</b>	<p>Al termine del percorso triennale o quadriennale attraverso i servizi al lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tutti gli allievi saranno supportati durante un colloquio orientativo nell'aggiornamento del CV con le esperienze via via accumulate grazie alla frequenza dei corsi;</li> <li>saranno rinforzate le competenze di ricerca attiva del lavoro, di auto valorizzazione e di auto promozione, anche in un'ottica di auto-imprenditorialità e/o di lavoro autonomo, mediante simulazioni di colloqui di lavoro;</li> <li>in collaborazione con le imprese di riferimento verranno promosse azioni di facilitazione all'inserimento lavorativo a seconda del profilo professionale presso: Ristoranti, Hotel, Self service, Catering, Ristorazione collettiva, Reparti gastronomici della grande distribuzione, Bar, Imprese turistiche, Navi da crociera, Panetterie, Pasticcerie, Officine, Centri di assistenza di Concessionari, Carrozzerie restauratrici di veicoli d'epoca.</li> </ul> <p>Collaboriamo infatti con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>oltre 200 aziende della ristorazione tra cui FourSeason Hotel, Hilton Hotels, Carlo e Camilla in segheria (di Cracco);</li> <li>più di 60 officine tra cui Porsche, Rosso corsa (Ferrari &amp; Maserati), American Wild Wheels, Gruppo Fassina;</li> <li>Associazioni e Club tra cui ASI (Automotoclub Storico Italiano), CMAE (Club Milanese Autoveicoli d'Epoca), RIP 356 (Registro Italiano Porsche 356).</li> </ul>										
<b>Docenti</b>	Oltre 200 docenti senior di elevato profilo provenienti dal mondo del lavoro: Chef, Pasticceri, Tecnologi alimentari, Tecnici Meccatronici di primaria rilevanza sul mercato, che facilitano le potenzialità evolutive dell'allievo, aiutandolo a scoprire, utilizzare e sviluppare le sue attitudini e capacità in un percorso di crescita globale come persona.										
<b>Materiale e metodologie di studio</b>	Sul sito sono consultabili per ciascun profilo professionale i programmi didattici, le abilità e le metodologie.										

<b>Caratteristiche di flessibilità</b>	<i>Piani personalizzati per ogni singolo allievo consentono di adattare le attività didattiche e laboratoriali nonché quelle di tirocinio alle esigenze e potenzialità proprie, specie se in situazioni di disagio.</i>
<b>Inclusività</b>	<i>Docenti e tutor sono impegnati quotidianamente a contrastare ogni forma di discriminazione e atti che determinano qualsiasi forma di esclusione sociale.</i>
<b>Spazi didattici e laboratori</b>	<p><i>I laboratori comprendono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 mq. di cucine professionali attrezzate con macchinari all'avanguardia;</li> <li>• 250 mq. di sala ristorante polifunzionale, un vero e proprio bar attrezzato ed uno spazio caffetteria;</li> <li>• 400 mq. di aree dedicate, con pasticceria, panetteria, pizzeria, gelateria e cioccolateria;</li> <li>• 350 mq. di laboratori informatici da 20 postazioni ciascuna cablate con applicazioni di ultima generazione;</li> <li>• 500 mq. di laboratori dedicati alla manutenzione meccanica e meccatronica dei veicoli.</li> </ul>
<b>Attrezzature e tecnologie informatiche</b>	<p><i>Utilizzo delle più avanzate tecnologie digitali per la didattica:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagne interattivi multimediali di ultima generazione;</li> <li>• Notebook a disposizione di ogni studente con account Microsoft 365;</li> <li>• Sala riunioni multimediale;</li> <li>• Connessione Wi-Fi a disposizione dei visitatori;</li> <li>• Registro Elettronico per studenti e famiglie.</li> </ul>
<b>Servizi specifici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una figura di riferimento per ogni studente ovvero il Tutor che lo supporta sempre creando una vera alleanza tra scuola, studente e famiglia;</li> <li>• Lo sportello psicologico per prevenire e superare l'eventuale disagio e fornire indicazioni di carattere psicologico, metodologico;</li> <li>• Attività di sostegno e supporto educativo per studenti con disabilità;</li> <li>• Eventi esterni presso altre realtà che mettono l'allievo in situazioni di lavoro;</li> <li>• Laboratori esperienziali.</li> </ul>
<b>Calendario dei corsi</b>	<i>Da settembre a giugno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00, salvo rientri pomeridiani ed eventi speciali.</i>
<b>Documenti di riferimento per la comunità scolastica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Progetto Educativo che contiene la programmazione educativa e didattica e rappresenta un impegno per l'intera comunità;</li> <li>• Il Regolamento scolastico che regola la vita interna;</li> <li>• Il contratto formativo che costituisce una dichiarazione di impegno nella vita della comunità formativa e coinvolge i Docenti, gli Alunni e i Genitori.</li> </ul>
<b>Forme di comunicazione</b>	<i>Sono formalizzati in un apposito documento i contenuti della comunicazione e i relativi strumenti con i quali le famiglie vengono portate a conoscenza sulle tematiche di loro interesse (il documento viene reso disponibile alle famiglie prima dell'inizio delle attività)</i>
<b>Dettaglio delle attività</b>	<i>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></i>

<b>Quarto anno</b>	
<b>Descrizione</b>	Riservato a coloro che hanno acquisito il titolo di Operatore professionale ma vogliono intraprendere una carriera, incrementare le proprie competenze ed entrare nel mondo del lavoro come Tecnico professionale in grado di gestire in autonomia il processo produttivo.
<b>Ambiti e figure professionali</b>	<b>Settore Food &amp; Beverage</b>
	<b>Settore Automotive</b>
	<p>Tecnico di cucina Tecnico dei servizi di sala e bar Tecnico delle produzioni alimentari</p> <p>Tecnico riparatore veicoli a motore</p>
<b>Requisiti di accesso</b>	Giovani in possesso di qualifica professionale.
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<b>TITOLO DI STUDIO</b> - Attestato di Diploma professionale rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale al superamento dell'esame finale che attesta l'assolvimento del DDIF ed raggiungimento dell'insieme di competenze di base e tecnico professionali di una Figura/Profilo corrispondenti, rispettivamente, al IV° livello EQF.
<b>Finalità</b>	L'inserimento lavorativo a fine corso o anche durante la formazione attraverso l'apprendistato (se in possesso dei requisiti previsti).
<b>Sbocchi lavorativi e accompagnamento al lavoro</b>	<p>Al termine del percorso triennale o quadriennale attraverso i servizi al lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tutti gli allievi saranno supportati durante un colloquio orientativo nell'aggiornamento del CV con le esperienze via via accumulate grazie alla frequenza dei corsi;</li> <li>saranno rinforzate le competenze di ricerca attiva del lavoro, di auto valorizzazione e di auto promozione, anche in un'ottica di auto-imprenditorialità e/o di lavoro autonomo, mediante simulazioni di colloqui di lavoro;</li> <li>in collaborazione con le imprese di riferimento verranno promosse azioni di facilitazione all'inserimento lavorativo a seconda del profilo professionale presso: Ristoranti, Hotel, Self service, Catering, Ristorazione collettiva, Reparti gastronomici della grande distribuzione, Bar, Imprese turistiche, Navi da crociera, Panetterie, Pasticcerie, Officine, Centri di assistenza di Concessionari, Carrozzerie restauratrici di veicoli d'epoca.</li> </ul> <p>Collaboriamo infatti con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>oltre 200 aziende della ristorazione tra cui FourSeason Hotel, Hilton Hotels, Carlo e Camilla in segheria (di Cracco);</li> <li>più di 60 officine tra cui Porsche, Rosso corsa (Ferrari &amp; Maserati), American Wild Wheels, Gruppo Fassina;</li> <li>Associazioni e Club tra cui ASI (Automotoclub Storico Italiano), CMAE (Club Milanese Autoveicoli d'Epoca), RIP 356 (Registro Italiano Porsche 356).</li> </ul>
<b>Docenti</b>	Oltre 200 docenti senior di elevato profilo provenienti dal mondo del lavoro: Chef, Pasticceri, Tecnologi alimentari, Tecnici Meccatronic di primaria rilevanza sul mercato, che facilitano le potenzialità evolutive dell'allievo, aiutandolo a scoprire, utilizzare e sviluppare le sue attitudini e capacità in un percorso di crescita globale come persona.
<b>Materiale e metodologie di studio</b>	Sul sito sono consultabili per ciascun profilo professionale i programmi didattici, le abilità e le metodologie.
<b>Caratteristiche di flessibilità</b>	Piani personalizzati per ogni singolo allievo consentono di adattare le attività didattiche e laboratoriali nonché quelle di tirocinio alle esigenze e potenzialità proprie, specie se in situazioni di disagio.
<b>Inclusività</b>	Docenti e tutor sono impegnati quotidianamente a contrastare ogni forma di discriminazione e atti che determinano qualsiasi forma di esclusione sociale.

<b>Spazi didattici e laboratori</b>	<p>I laboratori comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 mq. di cucine professionali attrezzate con macchinari all'avanguardia;</li> <li>• 250 mq. di sala ristorante polifunzionale, un vero e proprio bar attrezzato ed uno spazio caffetteria;</li> <li>• 400 mq. di aree dedicate, con pasticceria, panetteria, pizzeria, gelateria e cioccolateria;</li> <li>• 350 mq. di laboratori informatici da 20 postazioni ciascuna cablate con applicazioni di ultima generazione;</li> <li>• 500 mq. di laboratori dedicati alla manutenzione meccanica e meccatronica dei veicoli.</li> </ul>
<b>Attrezzature e tecnologie informatiche</b>	<p>Utilizzo delle più avanzate tecnologie digitali per la didattica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagne interattivi multimediali di ultima generazione;</li> <li>• Notebook a disposizione di ogni studente con account Microsoft 365;</li> <li>• Sala riunioni multimediale;</li> <li>• Connessione Wi-Fi a disposizione dei visitatori;</li> <li>• Registro Elettronico per studenti e famiglie.</li> </ul>
<b>Servizi specifici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una figura di riferimento per ogni studente ovvero il Tutor che lo supporta sempre creando una vera alleanza tra scuola, studente e famiglia;</li> <li>• Lo sportello psicologico per prevenire e superare l'eventuale disagio e fornire indicazioni di carattere psicologico, metodologico;</li> <li>• Attività di sostegno e supporto educativo per studenti con disabilità;</li> <li>• Eventi esterni presso altre realtà che mettono l'allievo in situazioni di lavoro;</li> <li>• Laboratori esperienziali.</li> </ul>
<b>Calendario dei corsi</b>	<p>Da settembre a giugno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00, salvo rientri pomeridiani ed eventi speciali.</p>
<b>Documenti di riferimento per la comunità scolastica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Progetto Educativo che contiene la programmazione educativa e didattica e rappresenta un impegno per l'intera comunità;</li> <li>• Il Regolamento scolastico che regola la vita interna;</li> <li>• Il contratto formativo che costituisce una dichiarazione di impegno nella vita della comunità formativa e coinvolge i Docenti, gli Alunni e i Genitori.</li> </ul>
<b>Forme di comunicazione</b>	<p>Sono formalizzati in un apposito documento i contenuti della comunicazione e i relativi strumenti con i quali le famiglie vengono portate a conoscenza sulle tematiche di loro interesse (il documento viene reso disponibile alle famiglie prima dell'inizio delle attività)</p>
<b>Dettaglio delle attività</b>	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>



<b>Corsi PPD</b>	
<b>Descrizione</b>	Sono pensati per portare gli studenti con disabilità a raggiungere obiettivi calibrati sulle loro esigenze, focalizzandosi in modo particolare sugli aspetti pratici del mestiere, sullo sviluppo delle autonomie e sulla valorizzazione delle qualità e dei punti di forza dei singoli alunni.
<b>Ambiti e figure professionali</b>	<b>Settore Food &amp; Beverage</b>
	Tecnico di cucina Tecnico dei servizi di sala e bar Tecnico delle produzioni alimentari
	<b>Settore Agricolo</b>
	Percorso personalizzato nella cura del verde (giardinaggio)
<b>Requisiti di accesso</b>	Giovani in possesso di licenza media e certificazione di disabilità.
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<b>TITOLO DI STUDIO</b> - Attestato di Competenze relativo alle acquisizioni maturate durante il percorso. In riferimento agli obiettivi professionali e agli standard minimi, anche orari, possibilità di sostenere gli esami finalizzati al rilascio della qualifica.
<b>Finalità</b>	L'inserimento lavorativo a fine corso o anche durante la formazione attraverso l'apprendistato (se in possesso dei requisiti previsti).
<b>Sbocchi lavorativi e accompagnamento al lavoro</b>	<p>Al termine del percorso triennale o quadriennale attraverso i servizi al lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tutti gli allievi saranno supportati durante un colloquio orientativo nell'aggiornamento del CV con le esperienze via via accumulate grazie alla frequenza dei corsi;</li> <li>saranno rinforzate le competenze di ricerca attiva del lavoro, di auto valorizzazione e di auto promozione, anche in un'ottica di auto-imprenditorialità e/o di lavoro autonomo, mediante simulazioni di colloqui di lavoro;</li> <li>in collaborazione con le imprese di riferimento verranno promosse azioni di facilitazione all'inserimento lavorativo a seconda del profilo professionale presso: Ristoranti, Hotel, Self service, Catering, Ristorazione collettiva, Reparti gastronomici della grande distribuzione, Bar, Imprese turistiche, Navi da crociera, Panetterie, Pasticcerie, Officine, Centri di assistenza di Concessionari, Carrozzerie restauratrici di veicoli d'epoca.</li> </ul> <p>Collaboriamo infatti con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>oltre 200 aziende della ristorazione tra cui FourSeason Hotel, Hilton Hotels, Carlo e Camilla in segheria (di Cracco);</li> <li>più di 60 officine tra cui Porsche, Rosso corsa (Ferrari &amp; Maserati), American Wild Wheels, Gruppo Fassina;</li> <li>Associazioni e Club tra cui ASI (Automotoclub Storico Italiano), CMAE (Club Milanese Autoveicoli d'Epoca), RIP 356 (Registro Italiano Porsche 356).</li> </ul>
<b>Docenti</b>	Oltre 200 docenti senior di elevato profilo provenienti dal mondo del lavoro: Chef, Pasticceri, Tecnologi alimentari, Tecnici Meccatronici per i corsi pratici di primaria rilevanza sul mercato, che facilitano le potenzialità evolutive dell'allievo, aiutandolo a scoprire, utilizzare e sviluppare le sue attitudini e capacità in un percorso di crescita globale come persona.
<b>Materiale e metodologie di studio</b>	Sul sito sono consultabili per ciascun profilo professionale i programmi didattici, le abilità e le metodologie.
<b>Caratteristiche di flessibilità</b>	Piani personalizzati per ogni singolo allievo consentono di adattare le attività didattiche e laboratoriali nonché quelle di tirocinio alle esigenze e potenzialità proprie, specie se in situazioni di disagio.
<b>Inclusività</b>	Docenti e tutor sono impegnati quotidianamente a contrastare ogni forma di discriminazione e atti che determinano qualsiasi forma di esclusione sociale.
<b>Spazi didattici e laboratori</b>	<p>I laboratori comprendono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>500 mq. di cucine professionali attrezzate con macchinari all'avanguardia;</li> <li>250 mq. di sala ristorante polifunzionale, un vero e proprio bar attrezzato ed uno spazio caffetteria;</li> <li>400 mq. di aree dedicate, con pasticceria, panetteria, pizzeria, gelateria e cioccolateria;</li> <li>350 mq. di laboratori informatici da 20 postazioni ciascuna cablate con applicazioni di ultima generazione;</li> <li>500 mq. di laboratori dedicati alla manutenzione meccanica e meccatronica dei veicoli.</li> </ul>



<b>Attrezzature e tecnologie informatiche</b>	<p>Utilizzo delle più avanzate tecnologie digitali per la didattica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagne interattivi multimediali di ultima generazione;</li> <li>• Notebook a disposizione di ogni studente con account Microsoft 365;</li> <li>• Sala riunioni multimediale;</li> <li>• Connessione Wi-Fi a disposizione dei visitatori;</li> <li>• Registro Elettronico per studenti e famiglie.</li> </ul>
<b>Servizi specifici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una figura di riferimento per ogni studente ovvero il Tutor che lo supporta sempre creando una vera alleanza tra scuola, studente e famiglia;</li> <li>• Lo sportello psicologico per prevenire e superare l'eventuale disagio e fornire indicazioni di carattere psicologico, metodologico;</li> <li>• Attività di sostegno e supporto educativo per studenti con disabilità;</li> <li>• Eventi esterni presso altre realtà che mettono l'allievo in situazioni di lavoro;</li> <li>• Laboratori esperienziali.</li> </ul>
<b>Calendario dei corsi</b>	<p>Da settembre a giugno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00, salvo rientri pomeridiani ed eventi speciali.</p>
<b>Documenti di riferimento per la comunità scolastica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Progetto Educativo che contiene la programmazione educativa e didattica e rappresenta un impegno per l'intera comunità;</li> <li>• Il Regolamento scolastico che regola la vita interna;</li> <li>• Il contratto formativo che costituisce una dichiarazione di impegno nella vita della comunità formativa e coinvolge i Docenti, gli Alunni e i Genitori.</li> </ul>
<b>Forme di comunicazione</b>	<p>Sono formalizzati in un apposito documento i contenuti della comunicazione e i relativi strumenti con i quali le famiglie vengono portate a conoscenza sulle tematiche di loro interesse (il documento viene reso disponibile alle famiglie prima dell'inizio delle attività)</p>
<b>Dettaglio delle attività</b>	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>





## FORMAZIONE SUPERIORE

Nel sistema d'istruzione italiano la Formazione superiore: comprende:

- **Corsi ITS** (Istruzione Tecnica Superiore), di durata biennale, per un totale di minimo 1800, massimo 2000 ore che formano una figura professionale completa.
- **Corsi IFTS** (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore), durata annuale, per un totale di minimo 800, massimo 1000 ore che danno una specializzazione in un certo ambito. Tali percorsi possono svolgersi in modalità "ordinamentale" (formazione in aula, stage e inserimento lavorativo) o "in apprendistato" con assunzione presso un'azienda sin dall'inizio del corso, che si svolge alternando ore di formazione esterna presso il Capac e ore di formazione interna e ore di lavoro in azienda.

I corsi ITS, sia ordinamentali sia in apprendistato, possono essere svolti in Italia solo da una ITS Academy, una scuola di alta formazione post diploma.

I corsi IFTS, sia ordinamentali sia in apprendistato, possono essere svolti in Italia anche da un raggruppamento di enti in ATS (Associazione temporanea di Scopo) fra loro. Il raggruppamento deve comprendere al minimo un Ente di formazione accreditato da Regione Lombardia come il Capac, un Istituto scolastico secondario superiore, un'Università e un'Impresa.

Il Capac può pertanto realizzare in ATS i corsi di tipo IFTS, sia ordinamentali che in apprendistato.

<b>Descrizione</b>	<p>I corsi forniscono una specializzazione che arricchisce la preparazione conseguita attraverso gli studi precedenti.</p> <p>L'aspetto più importante è la stretta collaborazione con le imprese:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• i <b>programmi didattici</b> sono <b>definiti e sempre aggiornati</b> in base all'evoluzione del mondo del lavoro;</li><li>• i <b>docenti</b> provengono dal <b>mondo del lavoro</b> e formano i giovani in vista del loro inserimento lavorativo;</li><li>• insieme alle imprese è possibile realizzare una didattica basata sulla <b>pratica</b> e sull'<b>esperienza diretta</b>;</li><li>• gli studenti hanno la possibilità di conoscere personalmente figure apicali dell'impresa e di mettersi in luce, dimostrando il proprio talento;</li><li>• si crea un <b>ponte fra i giovani</b> che vogliono trovare un lavoro qualificato e coerente con gli studi intrapresi e le <b>imprese</b> che cercano giovani con un'elevata preparazione.</li></ul>
<b>Requisiti di accesso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Diploma di maturità</b> o <b>Diploma Professionale di IV° anno IeFP</b>;</li><li>• residenza o domicilio in <b>Regione Lombardia</b>;</li><li>• per i corsi IFTS in modalità apprendistato: <b>disoccupazione</b> ed <b>età non superiore a 24 anni e 364 giorni</b>;</li><li>• per i corsi IFTS in modalità ordinamentale, i bandi regionali possono prevedere dei <b>limiti di età</b> o lo <b>status di disoccupato</b>;</li><li>• <b>forte motivazione</b> e un <b>profilo attitudinale adeguato</b> al tipo di corso.</li></ul>
<b>Certificazioni finali</b>	<b>Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore</b>
<b>Finalità</b>	È l'inserimento lavorativo a fine corso (modalità ordinamentale) o sin dall'inizio del corso con stabilizzazione dell'impiego dopo la fine del corso (modalità in apprendistato).

<b>Sbocchi lavorativi</b>	<i>Al termine del corso IFTS gli studenti si inseriscono presso le imprese del settore in cui si sono specializzati, svolgendo attività coerenti con il profilo finale del corso frequentato e utilizzando le tecniche acquisite.</i>
<b>Docenti</b>	<i>I docenti provengono dal mondo del lavoro, sono persone che nella vita lavorativa svolgono le attività che insegnano agli studenti. Possono essere designati dalle imprese che collaborano al progetto.</i>
<b>Partnership</b>	<i>Per ogni corso IFTS ordinamentale è prevista la partecipazione all'ATS di almeno un'impresa che supporta il progetto e di un numero di imprese sufficienti per l'inserimento in stage di tutti gli studenti e il successivo inserimento lavorativo. Per ogni corso IFTS in apprendistato è prevista la collaborazione con una o più aziende interessate a inserire gli studenti al lavoro in qualità di apprendisti sin dall'inizio del percorso.</i>
<b>Materie di studio</b>	<i>I corsi di formazione superiore non prevedono "materie" ma "moduli formativi", cioè pacchetti di ore affidati a uno o più docenti, per far conseguire agli studenti le competenze previste dal corso. Saranno previsti moduli formativi adeguati al tipo di specializzazione da conseguire.</i>
<b>Metodologie didattiche</b>	<i>Attive basate sull'apprendimento esperienziale, in collaborazioni con le imprese che supportano i progetti. I corsi si svolgono in modo coinvolgente, con attività pratiche in collaborazione con le imprese e le realtà territoriali, compiti reali, project work e simulazioni, attività in laboratorio, moduli formativi in azienda; possono prevedere visite didattiche sul territorio lombardo ed extra regionale e lezioni a cura di esperti del mondo del lavoro direttamente in azienda.</i>
<b>Spazi didattici</b>	<i>È stato recentemente inaugurato il nuovo laboratorio didattico multifunzionale di hotellerie (un vero e proprio "hotel simulato", con la presenza di tutti gli ambienti tipici di una struttura ricettiva), spazio eventi e agenzia di viaggi.</i>
<b>Durata</b>	<i>Annuale da 800 a 1000 ore, di cui un minimo del 40% di stage in azienda, definito in base alle attitudini dell'allievo e alle opportunità offerte imprese, anche in termini occupazionali futuri.</i>
<b>Calendario e orari</b>	<i>Le date di inizio e fine dei corsi dipendono dalle tempistiche di approvazione dei corsi da parte della Regione Lombardia. Indicativamente la partenza può collocarsi da ottobre a gennaio e la conclusione varia di conseguenza fra luglio e il novembre successivi. L'orario di frequenza è definito in base al tipo di corso approvato dalla Regione Lombardia: può collocarsi nella fascia mattutina, con alcuni rientri pomeridiani, o nella fascia pomeridiana, con alcune mattine impegnate. Durante lo stage la frequenza è a tempo pieno (40 ore settimanali) e può prevedere dei turni, se il settore di specializzazione è tipicamente caratterizzato da turnazioni. Le giornate di frequenza vanno dal lunedì al venerdì ma non è esclusa la frequenza nella giornata del sabato.</i>
<b>Dettaglio delle attività</b>	<i>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></i>



## FORMAZIONE CONTINUA

<b>Descrizione</b>	<p>Capac supporta le aziende principalmente del settore terziario, nell'attivazione di percorsi di formazione continua a breve, medio e lungo termine, curando direttamente tutte le attività collegate, dall'analisi dei fabbisogni, alla progettazione formativa, alla ricerca e richiesta di finanziamenti erogati da enti pubblici, scegliendo il canale di finanziamento più adatto alla tipologia di intervento didattico richiesto. Solo ove questi fondi non siano operativi o nel caso in cui le attività non rientrino negli standard previsti dai bandi di finanziamento, CAPAC offre i propri servizi a condizioni di mercato e sempre di miglior favore.</p> <p>Capac sviluppa insieme alle aziende anche percorsi rivolti a più realtà aziendali contemporaneamente, definiti corsi interaziendali, che intercettano job-specific skills, comuni a tutti i partecipanti, i quali ritornano in azienda dopo il corso avendo acquisito competenze utili per la loro mansione.</p>
<b>Requisiti di accesso</b>	Lavoratori dipendenti o Titolari, Soci di imprese, Liberi professionisti che operano in Regione Lombardia.
<b>Certificazioni finali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Certificazione degli elementi di competenza del QRSP di Regione Lombardia</b></li> <li>• <b>Attestati di sicurezza sul lavoro</b> (secondo il D.lgs 81/08)</li> <li>• <b>Attestazione di partecipazione</b></li> </ul>
<b>Finalità</b>	I corsi di formazione continua sono tutti finalizzati al consolidamento, all'aggiornamento e allo sviluppo delle competenze dei lavoratori per rispondere alle esigenze di occupabilità ed adattabilità, e alla crescita della capacità competitiva delle imprese.
<b>Docenti</b>	<p>I docenti sono per lo più liberi professionisti e consulenti esperti nella materia oggetto del percorso formativo progettato.</p> <p>Percorsi formativi specialistici vengono affidati invece a società che forniscono a ogni impresa soluzione customizzate sulla base delle loro specifiche esigenze.</p>
<b>Partnership</b>	Per molti progetti formativi è prevista la partnership in Ats con diversi Enti Formativi, dislocati in altre province del territorio lombardo, come Free Work Servizi, Asso-Promo.Ter e Confcommercio Lecco.
<b>Tematiche formative</b>	<p>Le tematiche formative dei nostri corsi possono spaziare dalla formazione obbligatoria sulla sicurezza a quella linguistica, dallo sviluppo delle soft skills, vale a dire tutti i corsi che lavorano sulle competenze in ambito relazionale, alla formazione manageriale, ossia percorsi legati allo sviluppo delle competenze di carattere gestionale, organizzativo e di leadership. Parte dei nostri percorsi formativi, inoltre, sono dedicati alla gestione amministrativa e finanziaria di un'organizzazione aziendale, alle competenze informatiche e a tutto il panorama del social media marketing.</p> <p>In dettaglio, riportiamo l'elenco di tutte le aree tematiche che trattiamo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo Abilità Personali;</li> <li>• Marketing e Vendite;</li> <li>• Lingue Straniere;</li> <li>• Informatica;</li> <li>• Contabilità e Finanza;</li> <li>• Salute e Sicurezza;</li> <li>• Gestione Aziendale;</li> <li>• Tecniche e Tecnologie dei servizi economici;</li> <li>• Tecniche e Tecnologie dei servizi sociali.</li> </ul>
<b>Metodologie didattiche</b>	Si prediligono le metodologie attive, pertanto nei moduli erogati la parte espositiva si alterna sempre a simulazioni, esercitazioni, attività di project work e laboratoriali, laddove la pratica è parte preponderante.
<b>Durata</b>	I percorsi di formazione continua hanno generalmente una durata che varia dalle 4 alle 32 ore.
<b>Calendario e orari</b>	Il calendario dei corsi viene deciso sulla base delle desiderate delle aziende e della disponibilità dei docenti.
<b>Dettaglio delle attività</b>	Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a>





# FORMAZIONE ABILITANTE E PERMANENTE

	<b>Corsi professionalizzanti</b>	<b>Corsi abilitanti</b>	<b>Corsi amatoriali</b>
<b>Descrizione</b>	Riservati a coloro che vogliono imparare una nuova professione o migliorare e incrementare le proprie conoscenze, competenze e capacità per una crescita in ambito lavorativo e personale.	Per ottenere un'abilitazione allo svolgimento di professioni normate per legge.	Per soddisfare le proprie passioni.
<b>Ambiti e figure professionali</b>	<b>Settore Food &amp; Beverage</b> Chef, Pasticcere, Panettiere e Pizzaiolo	<b>Settore Food &amp; Beverage</b> Somministrazione e Vendita Alimenti e Bevande	<b>Settore Food &amp; Beverage</b> Barman, Pasticceria moderna, Pasticceria siciliana, Gelateria artigianale, Cioccolateria e Cucina regionale italiana in chiave gourmet
	<b>Settore Immobiliare</b> Home Stager Gestore affitti brevi	<b>Settore Immobiliare</b> Agente di affare in Mediazione Immobiliare	<b>Settore Automotive</b> Cura e Manutenzione Autod'Epoca
	<b>Settore Servizi alla persona</b> Tolettatura animali da compagnia	<b>Settore Automotive</b> Tecnico Meccatronico Tecnico Gommista Tecnico Carrozziere	
	<b>Settore Automotive</b> Restauro Motocicli d'Epoca Abilitazione PES-PAV-PEI	<b>Settore Professioni Sanitarie</b> Ottico	
<b>Requisiti di accesso</b>	<p><b>Settore Food &amp; Beverage e Settore Automotive</b> Maggiore età e possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)*</p> <p><b>Settore Immobiliare</b> Maggiore età e possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado (diploma di maturità)*</p> <p>* Permesso di soggiorno se cittadino extracomunitario</p>	<p><b>Settore Food &amp; Beverage e Settore Automotive</b> Maggiore età e possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)*</p> <p><b>Settore Immobiliare</b> Maggiore età e possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado (diploma di maturità)*</p> <p>* Permesso di soggiorno se cittadino extracomunitario</p> <p><b>Settore Professioni Sanitarie</b> Possesso Diploma secondaria di secondo grado</p>	Maggiore età



<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<b>Attestato di competenze</b> rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale e europeo	<b>Settore Food &amp; Beverage e Settore Automotive</b> <b>Attestato di competenze</b> rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale e europeo abilitante alla professione	<b>Attestazione di frequenza</b>
		<b>Settore Immobiliare</b> <b>Certificato di frequenza</b> per accesso all'esame in Camera di Commercio  <b>Settore Professioni Sanitarie</b> Licenza di abilitazione all'esercizio dell'arte ausiliaria delle professioni sanitarie di Ottico	
<b>Docenti</b>	Oltre 50 docenti senior di elevato profilo provenienti dal mondo del lavoro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avvocati;</li> <li>• Commercialisti;</li> <li>• Ingegneri;</li> <li>• Architetti;</li> <li>• Chef;</li> <li>• Pasticceri;</li> <li>• Tecnologi alimentari;</li> <li>• Tecnici Meccatronici;</li> <li>• Gommisti e Carrozzeri;</li> <li>• Esperti di restauro e cura veicoli d'epoca;</li> <li>• Esperti di toelettatura e di cura degli animali;</li> <li>• Esperti in Scienze mediche, Fisica e Optometria</li> </ul>		
<b>Spazi didattici e laboratori</b>	I laboratori comprendono: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 mq. di cucine professionali attrezzate con macchinari all'avanguardia;</li> <li>• 250 mq. di sala ristorante polifunzionale, un vero e proprio bar attrezzato ed uno spazio caffetteria;</li> <li>• 400 mq. di aree dedicate, con pasticceria, panetteria, pizzeria, gelateria e cioccolateria;</li> <li>• 350 mq. di laboratori informatici da 20 postazioni ciascuna cablate con applicazioni di ultima generazione;</li> <li>• 500 mq. di laboratori dedicati alla manutenzione meccanica e meccatronica dei veicoli;</li> <li>• 100 mq. di laboratori di toelettatura.</li> <li>• Inserire 490 mq di laboratori di Contattologia, Optometria, e Lenti oftalmiche</li> </ul>		
<b>Calendario e orari</b>	Le date e gli orari dei corsi sono reperibili sul sito. Per agevolare la frequenza di coloro che lavorano i corsi vengono svolti prevalentemente in orario serale o al sabato.		
<b>Dettaglio delle attività</b>	Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a>		



# ALTA SCUOLA DI OROLOGERIA

	Corsi abilitanti	Corsi amatoriali
Descrizione	<p>Il corso è rivolto a persone che vogliono intraprendere la professione di <b>OROLOGIAIO RIPARATORE</b>.                      Il nostro obiettivo è quello di valorizzare una professione tradizionale richiesta dal mercato del lavoro, cogliendo le istanze di innovazione tecnica e tecnologica espresse dal settore di riferimento.</p>	
Requisiti di accesso	<p>Diploma Istruzione secondaria superiore</p>	
Contenuti didattici	<p>L'attenzione alla tradizione dell'arte orologiaia si coniuga all'interesse per la ricerca e lo sviluppo, infatti il programma propone unitamente a tecniche di orologeria tradizionali le più recenti applicazioni diagnostiche effettuate attraverso l'utilizzo di moderne apparecchiature elettroniche.                      Parte del programma didattico è dedicata allo studio delle due lingue del settore, francese e inglese, all'informatica e comunicazione, che sono trattate con indirizzo specifico in ambito orologeria.</p>	
Tirocinio	<p>Un aspetto significativo di questo percorso formativo è rappresentato dallo stage, che permette agli utenti di conoscere più da vicino il mondo del lavoro ed acquisirne i principali elementi applicativi.                      La possibilità di interagire con le varie realtà aziendali e poterne valutare le effettive variabili è peraltro un'occasione preziosa anche per la scuola, al fine di poter effettuare un continuo adeguamento dei piani di studio ai mutamenti del mercato.</p>	
Partner di progetto	<p><b>Richemond, Rolex, Swatch e Associazione Assorologi</b> contribuiscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• al processo di selezione dei candidati;</li> <li>• con proposte di miglioramento sia per quanto riguarda i contenuti che il monte ore dei moduli didattici, per allinearli costantemente alle esigenze di formazione espresse nel tempo dalle aziende;</li> <li>• alla definizione degli interventi formativi presso le aziende e presso Capac a cura dei capi laboratorio delle aziende;</li> <li>• alla predisposizione delle verifiche di apprendimento.</li> </ul>	
Dettaglio delle attività	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>	



## SERVIZI AL LAVORO

### Servizi dedicati agli utenti

<b>Descrizione</b>	<p>Servizi essenziali per la presa in carico e avvio del percorso (servizi di base o info orientative). Servizi di supporto nella ricerca del lavoro e nel tenere monitorati i progressi nel percorso delle politiche attive (accoglienza, servizi di orientamento specialistico quali: bilancio delle competenze, definizione di un progetto professionale realizzabile, formazione alla ricerca attiva del lavoro, tutoring nella ricerca del lavoro, accompagnamento continuo e coaching).</p> <p>Servizi finalizzati ad ottenere l'occupazione che vedono nel tirocinio lo strumento principale per l'ingresso nel mondo del lavoro (consolidamento competenze).</p> <p>Servizi finalizzati all'avvio d'impresa o all'autoimprenditorialità</p> <p>Attività molteplici e diversificate poste in essere per trovare un'occupazione alla persona disabile (inserimento lavorativo).</p> <p>Servizi formativi finalizzati alle riqualificazione professionale al fine di aumentare il grado di occupabilità dell'utenza.</p>			
<b>Requisiti di accesso</b>	<p>I requisiti di accesso vengono definiti dagli enti finanziatori (Regione Lombardia, Città Metropolitana di Milano, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ANPAL) attraverso appositi bandi a cui Capac partecipa in qualità di ente accreditato ai servizi al lavoro.</p>			
	<b>Ruolo</b>	<b>Nome</b>	<b>Telefono</b>	<b>Email</b>
<b>Figure dedicate</b>	Operatore dei servizi di base del mercato del lavoro	Riccardo Mazzetti	02 40305253	riccardo.mazzetti@capac.it
		Martina Parazzoli	02 40305231	martina.parazzoli@capac.it
		Daniele Curone	02 40305340	daniele.curone@capac.it
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<p><b>Attestato di competenze</b> rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale e europeo.</p> <p><b>Attestazione di frequenza</b></p>			
<b>Dettaglio delle attività</b>	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>			



## Servizi dedicati alle imprese per la ricerca di personale appartenente alle categorie protette

<b>Descrizione</b>	<p>Preselezione delle candidature, supporto nell'inserimento in azienda, contatto con il Servizio Occupazione Disabili della Città Metropolitana di Milano, stipula convenzione art. 11.</p> <p>Supporto e tutoraggio mirati a garantire l'integrazione dell'utenza.</p> <p>Informazione sugli incentivi che favoriscono l'inserimento lavorativo.</p>			
<b>Requisiti di accesso</b>	<p>I requisiti di accesso vengono definiti dagli enti finanziatori (Regione Lombardia, Città Metropolitana di Milano, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ANPAL) attraverso appositi bandi a cui Capac partecipa in qualità di ente accreditato ai servizi al lavoro.</p>			
	<b>Ruolo</b>	<b>Nome</b>	<b>Telefono</b>	<b>Email</b>
<b>Figure dedicate</b>	Supporto all'inserimento lavorativo categorie protette	Marta Teresa Cascio	02 40305340	cascio.capac@gmail.com
		Claudia Irene Gambero	02 40305340	gambero.capac@gmail.com
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<p><b>Attestato di competenze</b> rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale e europeo.</p> <p><b>Attestazione di frequenza</b></p>			
<b>Dettaglio delle attività</b>	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>			

## Servizi dedicati alle imprese per la ricerca di personale

<b>Descrizione</b>	<p>Servizi di preselezione individuando la risorsa più idonea alle richieste tra i profili in uscita dai propri corsi o tra i disoccupati che si rivolgono alla struttura.</p>			
<b>Requisiti di accesso</b>	<p>I requisiti di accesso vengono definiti dagli enti finanziatori (Regione Lombardia, Città Metropolitana di Milano, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ANPAL) attraverso appositi bandi a cui Capac partecipa in qualità di ente accreditato ai servizi al lavoro.</p>			
	<b>Ruolo</b>	<b>Nome</b>	<b>Telefono</b>	<b>Email</b>
<b>Figure dedicate</b>	Operatore dei servizi specialistici del mercato del lavoro	Riccardo Mazzetti	02 40305253	riccardo.mazzetti@capac.it
		Martina Parazzoli	02 40305231	martina.parazzoli@capac.it
		Daniele Curone	02 40305340	daniele.curone@capac.it
<b>Certificazioni e attestazioni finali</b>	<p><b>Attestato di competenze</b> rilasciato da Regione Lombardia spendibile a livello nazionale e europeo.</p> <p><b>Attestazione di frequenza</b></p>			
<b>Dettaglio delle attività</b>	<p>Per maggiori dettagli consulta il nostro sito <a href="http://www.capac.it">www.capac.it</a></p>			



**CAPAC**

**STANDARD  
DELLA  
QUALITÀ  
DEI SERVIZI**

# STANDARD DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI

Fattori di Qualità dei servizi formativi e al lavoro	<b>Standard generali</b>	<b>Standard specifici</b>
<b>Lotta alla dispersione scolastica</b>	Raggiungimento della soglia minima di competenze da parte degli studenti.	Sviluppo di costanti attività di recupero della perdita di apprendimento integrative e complementari al normale calendario scolastico della formazione di secondo ciclo.
<b>Livello qualitativo della formazione</b>	Competenza dei docenti.	Elevato grado di soddisfazione delle aspettative dell'utenza sul piano didattico attraverso la misurazione rispetto ai docenti della loro competenza specifica, capacità di esposizione, di coinvolgimento e di relazione, di adeguatezza delle metodologie utilizzate e di gestione del gruppo.
<b>Valutazione degli allievi al termine del tirocinio</b>	Elevato grado di preparazione rispetto alle competenze tecniche acquisite attraverso le attività di laboratorio e la teoria ad esse legata.	Valutazione da parte delle aziende a conclusione dei tirocini a dimostrazione che le competenze tecniche acquisite riscuotono molto interesse e che i docenti riescono a valorizzare capacità e risorse di ogni singolo studente.
<b>Inserimento lavorativo passaggio in apprendistato</b>	A conclusione del tirocinio l'azienda decida di assumere da subito l'allievo con un contratto di apprendistato oppure al termine del terzo/quarto anno.	Crescita del numero di allievi che ottengono la qualifica/diploma in apprendistato.
Fattori di Qualità dei servizi organizzativi amministrativi	<b>Standard generali</b>	<b>Standard specifici</b>
<b>Informatizzazione delle procedure</b>	Accesso ai servizi in modalità on-line per consentire all'utente o alle famiglie di non doversi necessariamente recare nelle sedi Capac.	Svolgimento del procedimento di iscrizione o richieste di vario tipo tutto on-line.
<b>Attuazione delle procedure</b>	Semplificazione, tempestività e certezza dei tempi dell'azione amministrativa.	Il rilascio dei documenti/certificati è effettuato nel più breve tempo possibile e comunque entro 5 giorni dalla richiesta (max 10 giorni per il rilascio degli attestati di qualifica e diploma professionale).
<b>Flessibilità orari apertura al pubblico</b>	Garanzia di un orario di apertura al pubblico che copra le necessità di tutte le tipologie di utenza.	L'orario di servizio del personale delle Segreterie risponde a criteri di funzionalità e di flessibilità, garantendo ampia copertura nelle fasce diurne e serali.
<b>Trasparenza amministrativa e informazione</b>	<p>Il rapporto con gli utenti improntato alla più ampia trasparenza degli atti amministrativi e didattici e aperto a più esplicite relazioni interattive con l'utenza, tali da ridurre rischi di autoreferenzialità.</p> <p>Accesso integrale e trasparente alle informazioni relative a servizi a pagamento, incluse le modalità di recesso e modifiche contrattuali.</p> <p>Aggiornamento costante delle informazioni.</p>	<p>Tutte le informazioni e comunicazioni inerenti le attività sono reperibili nel sito internet istituzionale, o attraverso i totem multimediali touch a disposizione degli utenti presso l'atrio o tramite registro elettronico (limitatamente all'area della IEFP secondo ciclo). Il personale che risponde al telefono è tenuto a riferire il proprio nome e la persona in grado di fornire le informazioni documentazioni richieste.</p> <p>Utenti e famiglie vengono avvisati in tempo utile sulla data di scadenza dei termini di iscrizione.</p> <p>Le famiglie degli studenti dei corsi di leFP secondo ciclo vengono informate rispetto a tutte le modalità e gli strumenti di comunicazione formalizzati in un apposito documento fornito prima dell'inizio delle attività.</p>

Fattori di Qualità riferibili alle condizioni ambientali	<b>Standard generali</b>
<b>Cultura della sicurezza</b>	Diffusione e consolidamento di una cultura della sicurezza e della salute sul lavoro, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutto il personale.
<b>Gestione della sicurezza</b>	Attraverso responsabilità interne definite, vengono garantiti gli idonei interventi di natura tecnica e organizzativa relativi all'individuazione dei rischi, alla gestione della sicurezza anche in conformità alla normativa antincendio vigente, al controllo ed all'aggiornamento delle metodologie di lavoro, agli interventi formativi e di comunicazione, perseguendo obiettivi di miglioramento delle prestazioni in tema di sicurezza sul lavoro.
<b>Ambiente</b>	Elevato grado di preparazione rispetto alle competenze tecniche acquisite attraverso le attività di laboratorio e la teoria ad esse a Garanzia di un ambiente pulito ed accogliente nell'intento di offrire una permanenza confortevole agli alunni, agli utenti e a tutto il personale.

## **DATI PERSONALI**

Per noi la protezione dei dati è un argomento molto serio per cui lo studente/utente sarà informato in merito alle modalità con le quali i suoi dati vengono trattati ed ai diritti che può esercitare ai sensi della vigente normativa sulla protezione dei dati, in particolare del Regolamento UE 2016/679 ("GDPR").

## **RECLAMI**

I reclami possono essere espressi in forma orale, scritta, telefonica o via fax fornendo il nominativo, i contatti e la reperibilità del proponente.

I reclami anonimi non saranno presi in considerazione se non circostanziati.

Conclusi gli accertamenti del caso la Direzione risponde, sempre in forma scritta con celerità e, comunque, non oltre 5 gg, attivandosi per attuare ogni azione necessaria per rimuovere le cause che hanno provocato il reclamo e riesaminando l'efficacia di ogni azione correttiva intrapresa.

I reclami vengono riportati in apposito registro comprese le azioni intraprese nonché i risultati di ogni azione correttiva.



**CAPAC**