

PERCORSO PERSONALIZZATO DISABILI

CUCINA, SALA E PANETTERIA



**Formazione professionale
significa imparare facendo...
...l'apprendimento che
passa dalle mani**

Metti il tuo talento in pratica

OBIETTIVI

- Favorire l'**acquisizione di autonomie personali e sociali**
- Potenziare le **abilità comunicative e relazionali**
- Favorire l'**acquisizione di competenze professionali**
- Personalizzare il percorso in base alle **caratteristiche** e ai **bisogni** di ogni allievo
- Promuovere l'**inclusione sociale e lavorativa**

OPPORTUNITÀ

- Sperimentare diversi contesti e **realità lavorative**
- Favorire l'inserimento in **ambienti accoglienti** e attenti all'**inclusione**
- Acquisire **competenze** utili per la vita quotidiana e professionale
- Prepararsi a una maggiore **autonomia personale e lavorativa**

DESTINATARI

- Ragazze e **ragazzi dai 14 ai 17 anni**
- In possesso di **certificazione di disabilità** rilasciata dall'**ASL/INPS**
- Che abbiano concluso il **primo ciclo di studi**, anche senza conseguimento del titolo di licenza media



IL PERCORSO



Gruppo classe ridotto (massimo 14 allievi/e)



700 ore annue iniziali, (22 ore settimanali) e **800 ore** negli anni successivi



Formatori specializzati, tutor dedicato ed **équipe educativa** a supporto del percorso



Laboratori di cucina, panetteria e sala, integrati da attività di **teoria professionale**.



Tirocini curriculari in azienda dal secondo anno, per sperimentare le competenze acquisite in un contesto lavorativo reale.

PERCORSO PERSONALIZZATO DISABILI

CUCINA, SALA E PANETTERIA

Il **Percorso Personalizzato nell'area della Ristorazione a indirizzo panificazione e sala bar** è un'offerta rivolta a giovani in obbligo scolastico in possesso di certificazione di disabilità e punta al raggiungimento della **Certificazione di Competenze rilasciata da Regione Lombardia e valida su tutto il territorio europeo**.

La struttura del corso è pensata in modo da accompagnare gli studenti nel raggiungimento di obiettivi calibrati sulle loro esigenze, focalizzandosi in modo particolare:

- sugli **aspetti pratici del mestiere**,
- sullo **sviluppo delle autonomie personali e professionali**
- sulla **valorizzazione delle qualità e dei punti di forza** di ciascun allievo

Il percorso prevede la presenza di un **gruppo classe ridotto** (massimo di 14 allievi/e), tutti in possesso di certificazione di disabilità, e un impegno iniziale di poco più di **700 ore annue, circa 22 a settimana**, che negli anni successivi aumenta fino ad arrivare a circa **800 ore**, corrispondenti a 25 ore settimanali.

Le risorse più importanti impiegate nel corso sono senz'altro le **figure professionali** che lavorano insieme per raggiungere gli obiettivi educativi e professionali di ogni singolo alunno:

- un piccolo gruppo di **Formatori specializzati**,
- un **Tutor dedicato**
- un'**équipe di Educatori**, presente durante le attività in aula e in laboratorio.

LA FORMAZIONE PRATICA E PROFESSIONALE

Una parte centrale del percorso è costituita dai **laboratori di cucina, panificazione e sala**, dove gli studenti, accompagnati da professionisti del settore, acquisiscono attraverso l'esperienza diretta le principali **competenze operative della ristorazione**.



LABORATORIO DI CUCINA E PANIFICAZIONE

Preparazione degli alimenti e dei prodotti da forno

Gli allievi imparano a:

- utilizzare attrezzature e **strumenti professionali**
- conoscere **materie prime e ingredienti**
- applicare semplici **tecniche di preparazione e lavorazione**
- **organizzare** la propria postazione di lavoro
- rispettare le **norme igieniche e di sicurezza**



LABORATORIO DI SALA

Accoglienza, preparazione degli spazi e servizio al cliente

Gli allievi imparano a:

- **preparare e riordinare** gli spazi di sala
- realizzare la **mise en place**
- svolgere semplici attività di **servizio al tavolo**
- **accogliere e relazionarsi** con il cliente
- **collaborare** con gli altri e con il personale di cucina

“

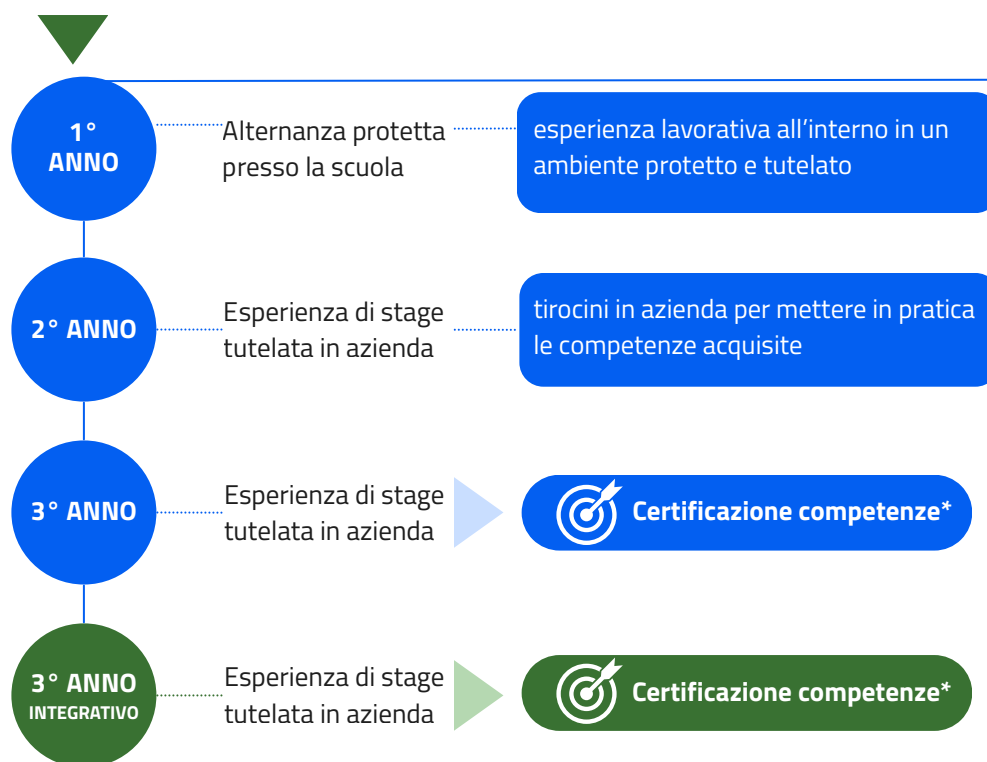
I professori ti accolgono subito la prima volta e ti aiutano a conoscere la scuola e i laboratori di ristorazione, che sono importanti perchè ti avvicinano al mondo del lavoro e così hai la possibilità di imparare a lavorare in gruppo.

Studente del PPD 2023-2027

”



A partire dal **secondo anno**, gli studenti hanno inoltre la possibilità di vivere vere e proprie **esperienze lavorative in azienda** attraverso i **tirocini curriculari**, mettendo alla prova le **competenze** acquisite e confrontandosi con ritmi, regole e modalità organizzative proprie dei contesti professionali.



* Le certificazioni delle competenze rilasciate da CAPAC agli studenti con disabilità e **riconosciute da Regione Lombardia** attestano formalmente le competenze professionali e trasversali acquisite durante il percorso formativo, valorizzandone le capacità in vista dell'inserimento lavorativo.

OFFERTA FORMATIVA: un percorso di 4 anni

Il nostro corso personalizzato unisce la formazione di base alla preparazione professionale, accompagnando ogni studente in un percorso graduale e concreto. Le attività in aula si affiancano a momenti pratici e laboratoriali, per:

- **imparare attraverso l'esperienza,**
- **sviluppare le proprie capacità**
- **acquisire competenze utili per il futuro.**

CRESCERE INSIEME

La scuola offre numerose **occasioni per stare insieme e sviluppare le competenze relazionali**.

Laboratori di **arteterapia, tornei, giornate sportive ed eventi scolastici** coinvolgono gli studenti in esperienze condivise, favorendo collaborazione, espressione e senso di appartenenza alla comunità scolastica.

AREA DI BASE	1°	2°	3°	3° int
Italiano	2	2	2	2
Storia e Geografia	1	1	1	1
Inglese	1	1	1	1
Matematica	1	1	1	1
Scienze	1	1	1	1
Informatica	1	1	1	1
Sport e Fitness	2	2	2	2
Soft-Skills	1	1	1	1
Cittadinanza	1	1	1	1

AREA PROFESSIONALE	1°	2°	3°	3° int
Teoria professionale	2	2	2	2
Laboratorio di cucina	3	6	6	6
Laboratorio di panetteria	3	3	3	3
Laboratorio di Sala	3	3	3	3

ORE TOTALI	22	25	25	25
------------	----	----	----	----

Per informazioni:



Segreteria Amoretti **02 36601403**



Cristina Specchio +39 351 771 3506

Coordinatrice PPD e BES



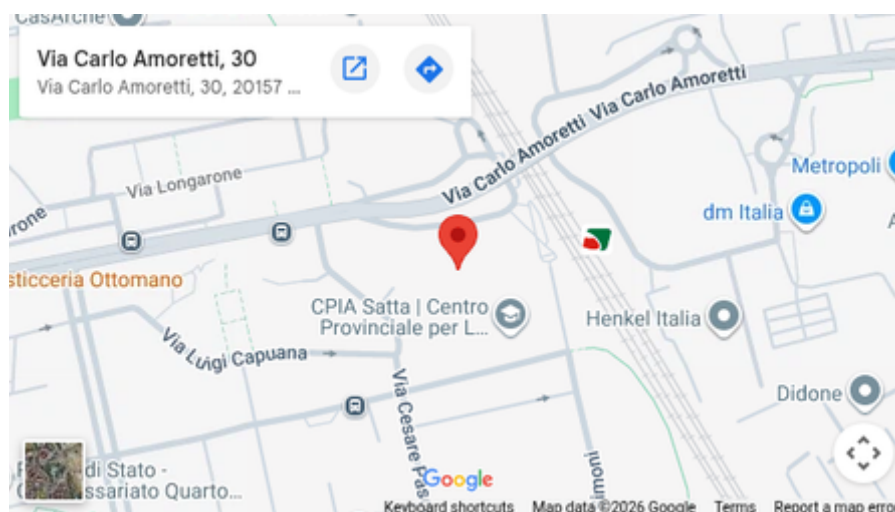
sede.amoretti@capac.it



CAPAC sede Amoretti



Via **Carlo Amoretti, 30**, 20157, Milano (Quarto Oggiaro)



I NOSTRI OPEN DAY

SEDE AMORETTI *MILANO*

Dalle 09:30 alle 12:30

07 novembre 2026

12 dicembre 2026

Dalle 16:00 alle 18:00

12 gennaio 2027

26 gennaio 2027



capac.it



CAPAC

POLITECNICO
DEL COMMERCIO
E DEL TURISMO