

FAQ. DIEFFE TI ASCOLTA E TI RISPONDE

Per la frequenza a questa scuola è previsto un pagamento mensile o annuale? La Scuola della Formazione Professionale DIEFFE di Spinea è una scuola "privata" e dunque "a pagamento"?

DIEFFE è un Ente Formativo Accreditato presso la Regione del Veneto come "Organismo di Formazione sui settori orientamento, formazione di base, formazione superiore e formazione continua". Le Scuole della Formazione Professionale, e quindi anche DIEFFE di Spinea (VE), è finanziata dalla Regione del Veneto e non richiede alle famiglie alcuna quota economica o "retta mensile o annuale", escluso il consueto contributo di iscrizione, le spese da sostenere per la divisa (Cucina o Sala&Bar) e il materiale scolastico (libri, quaderni, dispense, materiali di cancelleria).

In quali aziende vengono svolti gli stage e apprendistati e come sono organizzati?

Le aziende con cui collaboriamo per stage ed apprendistati sono realtà enogastronomiche e dell'accoglienza molto apprezzate nel territorio. Alcune nel veneziano sono punti di riferimento per il turismo mondiale. Al fine di garantire un percorso formativo di eccellenza, i percorsi di stage e apprendistato sono il risultato di un'attenta e quotidiana interazione tra lo studente, il Tutor Scolastico e quello Aziendale.

Quali sono le caratteristiche del Diploma quadriennale di Tecnico dei servizi di Sala&Bar o Cucina? Cosa mi offre in più rispetto alla qualifica triennale?

Secondo l'EQF, cioè il quadro europeo delle qualifiche, e il relativo rapporto di referenziazione, il titolo di studi ottenuto con la frequenza al quarto anno di specializzazione in "Tecnico dei servizi di Sala&Bar o Cucina" corrisponde ad un quarto livello. Tabella EQF alla mano, la frequenza al quarto anno di specializzazione prevede lo stesso livello di un percorso di 5 anni di istruzione tecnica, professionale o liceale.

Per fare un esempio concreto: se il comune aprisse un bando di selezione per la figura professionale di cuoco e il titolo necessario per partecipare al concorso fosse il diploma (dunque EQF di quarto livello), uno studente che ha frequentato e concluso positivamente anche il quarto anno alla DIEFFE di Spinea può partecipare.

L'unica differenza tra un percorso di quattro anni e uno di cinque è la possibilità di avere accesso all'università. Per avere accesso all'università, invece, serve il quinto anno ed aver sostenuto l'esame di stato.

Quali sono le caratteristiche distintive della sezione che propone il Sistema Duale?

La sperimentazione del Sistema Duale è attiva nel nostro Istituto dal 2017 e rivolta agli studenti del primo, secondo, terzo e quarto anno ai quali è dedicata una sezione specifica, la sezione "D".

Per gli studenti che scelgono di iniziare il loro percorso formativo nella Sezione Duale e non nella Sezione Tradizionale, la formazione di ogni allievo prevede un periodo in azienda (mediante stage o apprendistato formativo) e un periodo a scuola. Gli orari e i periodi di alternanza scuola lavoro iniziano con la classe seconda, sono specifici e il monte orario varia con la classe frequentata. Per la classe seconda, ad esempio, il periodo e le ore in azienda sono 400, quasi la metà delle ore di formazione totali previste per quell'anno.

L'allievo quindi alternerà la sua presenza a scuola con quella in azienda, dove imparerà le tecniche dell'enogastronomia direttamente sul campo per poi consolidarle tra i banchi nelle ore dedicate alla didattica.

Posso iscrivermi alla Scuola della Formazione Professionale DIEFFE se provengo da un'altra scuola?

La nostra Scuola di Formazione garantisce un percorso scolastico che accoglie anche chi ha interrotto la frequenza presso altri istituti, si trova a cambiare scuola o vuole inserirsi più rapidamente nel mondo del lavoro.



SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

QUI IL SAPERE DIVENTA SAPER FARE



CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

LA FORMAZIONE CRESCE

DIPLOMA PROFESSIONALE IN 4 ANNI

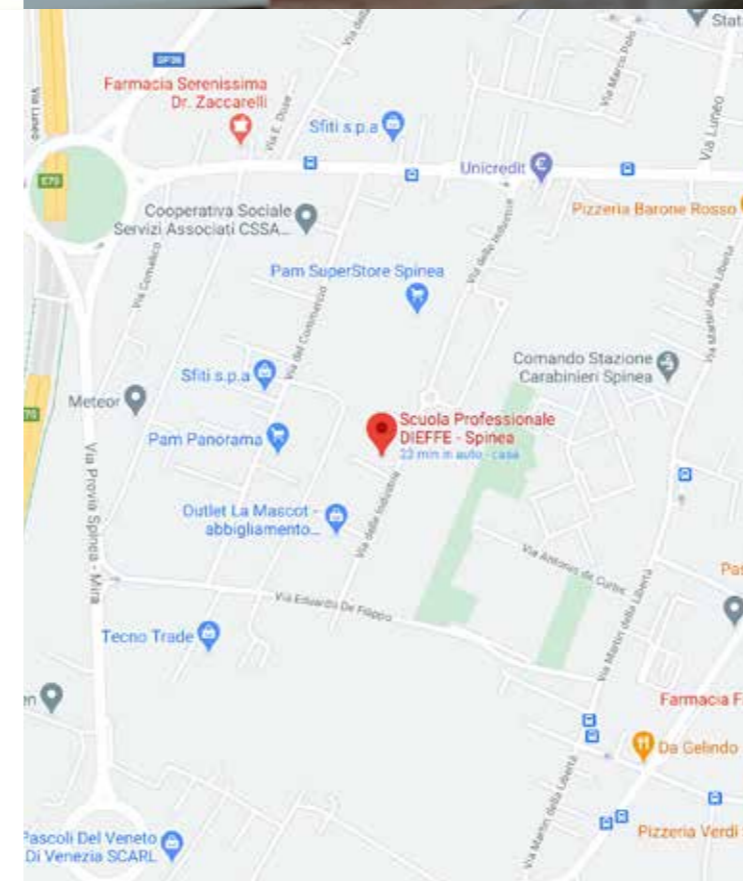
Tecnico dei servizi di Sala & Bar o Cucina

SISTEMA TRADIZIONALE O SISTEMA DUALE

QUALIFICA PROFESSIONALE IN 3 ANNI

Operatore della ristorazione indirizzo Sala & Bar o Cucina

SISTEMA TRADIZIONALE O SISTEMA DUALE



QUI IL SAPERE DIVENTA SAPER FARE

DIEFFE SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE SPINEA (VE)

SPINEA.SCUOLEDIEFFE.IT



DIEFFE
SCUOLE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

SCUOLA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE DIEFFE

Sede di Spinea (VE)
Via delle Industrie, 18/A
30038 Spinea (VE)

Tel. : 041 936042
Email : spinea@scuoledieffe.it
Web : spinea.scuoledieffe.it

Ragione sociale
Fondazione San Nicolò
C.F. 92292350284 - P.I. 05304730285

TEL. 041 936042
SPINEA.SCUOLEDIEFFE.IT



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO



Organismo di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto

DIEFFE
SCUOLE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

DIVENTA UN ARTIGIANO DEL GUSTO

LA NOSTRA SCUOLA FA PER TE SE...

- Vuoi imparare facendo, relazionandoti con maestri che sono anche professionisti del settore
- Ti piace il mondo del food, del drink e dell'accoglienza
- Sei curioso di conoscere, progettare, fare esperienza e creare con le tue mani

INSIEME A NOI, PUOI DIVENTARE

- Aiuto cuoco – cuoco – chef
- Commis di sala – maître
- Barista e bartender
- Pasticciere
- Addetto al banco/gastronomo
- Addetto arti bianche



LA RICETTA GIUSTA PER IL TUO FUTURO

Questa scuola è fatta di persone con cui costruire il tuo futuro. Utilizziamo questi ingredienti per dare gusto al nostro “fare scuola”

DIDATTICA LABORATORIALE

Far quadrare la formazione grazie al sapere dell'esperienza



Grazie ad una didattica prevalentemente laboratoriale, nella nostra scuola si impara facendo. Dalle materie di cultura di base ai laboratori pratici, ogni argomento è sviluppato in maniera da fare esperienza di ciò che si impara.

PROFESSIONALIZZAZIONE

Far brillare ogni tuo talento



EVENTI - La didattica è accompagnata da numerosi eventi (catering-banqueting, accoglienza, servizio) nei quali gli studenti sono coinvolti in prima persona così da sviluppare direttamente sul campo le competenze tecnico-professionali richieste ad un professionista dell'enogastronomia.

STAGE E APPRENDISTATO - A partire dal secondo anno, ogni allievo farà un periodo di stage o apprendistato (dipende dal sistema scelto, tradizionale o duale) direttamente in azienda.



I NUMERI DIEFFE

2.600 allievi all'anno, dei quali più di 1000 in obbligo scolastico nei percorsi di Qualifica Triennale e Diploma Tecnico Quadriennale delle Scuole della Formazione Professionale (nelle sedi di Padova, Lonigo, Spinea, Valdobbiadene).

1.600 adulti che si rivolgono ai percorsi di Qualifica Professionale serali o diurni che Accademia delle Professioni propone con l'obiettivo del reinserimento e riqualificazione lavorativa.

4.500 aziende Partner nell'attivazione di percorsi di stage, apprendistato e potenziamento dell'offerta formativa.

7 sedi operative tra diurno e serale distribuite nelle province di Padova, Venezia, Vicenza, Treviso, Verona, Bologna, Carate Brianza.

82% occupati la percentuale di inserimento lavoro degli ex allievi DIEFFE a sei mesi dal compimento del percorso di studi.

30% imprenditori gli ex allievi che a 4 anni dalla Qualifica Professionale o Diploma Tecnico intraprendono una loro piccola attività imprenditoriale.



SISTEMA TRADIZIONALE E DUALE

La giusta triangolazione tra scuola, lavoro e futuro



Nella nostra scuola, potrai scegliere se iniziare la prima nel sistema tradizionale oppure nel sistema duale. Rispetto al Sistema Tradizionale, il Sistema Duale prevede molte più ore in azienda.

INCLUSIONE

Un cerchio che accoglie e sostiene nella crescita



Lavoriamo tutti i giorni con un obiettivo: sostenere ed accompagnare nella crescita. La nostra didattica è inclusiva e non lascia indietro nessuno. Ciò è possibile grazie all'interazione quotidiana tra studente con difficoltà scolastiche (BES e DSA) e i Tutor degli Apprendimenti, figure professionali specializzate nel sostegno e nella relazione educativa.

LA STRADA CON DIEFFE:

Cultura di base e materie professionalizzanti per lavorare nell'enogastronomia

PRIMO ANNO

Competenze di base **465 ore**
Competenze professionalizzanti **525 ore**

SECONDO ANNO

Competenze di base **410 ore**
Competenze professionalizzanti **420 ore**
Stage in azienda **160 ore**

TERZO ANNO

Competenze di base **280 ore**
Competenze professionalizzanti **430 ore**
Stage in azienda **280 ore**

QUARTO ANNO

Competenze di base **250 ore**
Competenze professionalizzanti **440 ore**
Stage in azienda **300 ore**

COMPETENZE DI BASE:

Lingua Italiana, Lingua Inglese, Matematica, Scienze degli Alimenti, Informatica, Storia, Lingua Tedesca, Religione, Educazione Fisica.

COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI:

Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Pasticceria, Prodotti Tipici, Accompagnamento al Lavoro, Sicurezza sul Lavoro, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Marketing della Ristorazione, Laboratorio di Panificazione, Laboratorio di Sala e Bar, Igiene e HACCP.

UN LAVORO DA DIECI E LODE

