OPEN DAY

sabato **08 novembre** 2025 sabato 22 novembre 2025 sabato 20 dicembre 2025 sabato 17 gennaio 2026

dalle ore **15.00** alle **18.00**

LABORATORI ORIENTATIVI

mercoledì 03 dicembre 2025 mercoledì 17 dicembre 2025 mercoledì 14 gennaio 2026 mercoledì 21 gennaio 2026

dalle ore 14.30 alle ore 16.30





SERVIZIO AUTOBUS:

Per chi arriva dalla stazione centrale di Este ci sono le navette che portano al parcheggio interno del Manfredini



SERVIZIO MENSA:

MODULO RICHIESTA ADESIONE SERVIZIO MENSA DA CONSEGNARE IN FRONT-OFFICE



DOPOSCUOLA:

Attività di doposcuola per i ragazzi e le ragazze delle classi prime, seconde e terze

Per prenotare un mini stage o colloquio



Siamo disponibili dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 12.00.





www.cfpmanfredini.com





















ATTIVITÁ EXTRA SCOLASTICHE

Mercoledì del cortile (sport, passeggiate, servizi)













RISTORAZIONE

- ► Valorizzazione del territorio nelle sue tradizioni e storia attraverso la cucina e l'organizzazione di itinerari turistici.
- ▶ Preparazione di piatti tipici, riscoperta di ricette tradizionali, conoscenza enogastronomica locale, regionale, nazionale e internazionale.
- ► Tecniche di gestione di un'attività enogastronomica e di ristorazione.
- ► Conoscenza delle norme igieniche e dietetiche, nell'ambito enogastronomico.
- ► Conoscenza delle norme vigenti in ambito di sicurezza sul lavoro ristorativo.
- Sviluppo della filiera enogastronomica per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati della clientela.





MECCANICA Gestione di un ciclo produttivo dalla progettazione in ambienti CAD alla realizzazione con macchine utensili tradizionali e a controllo numerico, anche con sistemi CAD / CAM. ▶Produzione di strutture di saldo carpenteria mediante utilizzo di diversi processi di saldatura e macchine per la lavorazione lamiera. ► Manutenzione e riparazione di macchine e attrezzature. ► Nozioni di impiantistica elettrica per manutenzione e riparazione di impianti elettrici base.



FORMAZIONE

al cfp Manfredini

PROSPETTO FORMATIVO

1°anno

2° anno

3º anno

materie area culturale materie area culturale materie area culturale

materie area professionale

materie area professionale materie area professionale

QUALIFICA

SPECIALIZZAZIONE TECNICA

320 ore stage

4° anno

formazione teorica/pratica

495 ore stage 495 ore scuola

Diploma Professionale

5° anno

formaria

formazione teorica/pratica

400 ore stage 400 ore scuola

Certificazione di specializzazione tecnica superiore

CORSI IFTS

TECNICO PER LA REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI MECCATRONICI E ROBOTIZZATI

La formazione si concentrerà su competenze tecniche avanzate: programmazione di sistemi robotizzati, diagnostica di sistemi automatizzati, gestione di reti di comunicazione industriale e applicazione di protocolli di sicurezza per ambienti produttivi automatizzati.

TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI

BORSA DI STUDIO

Il corso intende favorire e implementare lo sviluppo economico territoriale attraverso la formazione di figure professionali ibride da inserire all'interno della filiera ristorativo-turistica, allo stato attuale, in netta riorganizzazione all'interno della Regione.