

Per lavoro o per passione

Corsi 2023

Ristorazione e turismo



Pasticceria che passione

Corso base

20 ore



Abbinamento cibo-vino

20 ore



Pasticceria che passione

Corso di approfondimento

30 ore



L'arte del bere miscelato

Corso base

20 ore



La dieta mediterranea

20 ore



L'arte del bere miscelato

Corso di approfondimento

20 ore



Corso di base di pasta fresca

20 ore



Formazione preparazione pasti

330 ore

di cui 110 di stage presso aziende



Pesce che passione

20 ore

CFP – Ristorazione e turismo, via Assisi n. 20
Tel 055 229510 – 2207373 | email cfp.rt@comune.fi.it

Industria e artigianato



Modellazione 3D

Corso di 30 ore: Creazione di modelli meccanici, per architettura, moda, gioielli e design

Corso di 20 ore: Creazione di modelli anatomici e/o organici per il settore medico



Formazione carrozzeria

330 ore di cui 110 di stage presso aziende



Car wrapping

30 ore

CFP – Industria e artigianato, Via Pisana n. 148
Tel 055 710546 – 705772 | email cfp.ia@comune.fi.it

Le indagini sul territorio relative al mercato del lavoro mostrano una domanda costante di corsi di qualifica, aggiornamento, perfezionamento, specializzazione e amatoriali da parte di adulti che intendono apprendere nuove metodologie in settori emergenti connessi alla digitalizzazione, quali l'informatica e la stampa 3D, nanotecnologie per auto, ecc.

I corsi di formazione offrono infatti una concreta possibilità di apprendere, in tempi brevi, una professione.

Per questo motivo il Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze propone un'offerta formativa, in continuo aggiornamento, articolata in corsi a domanda individuale, di durata differenziata, nei due macro-ambiti di tradizionale intervento: Industria & artigianato e Ristorazione & turismo.

La proposta "Per lavoro o per passione" affianca corsi brevi, cosiddetti "amatoriali", ma di alto livello professionale, a corsi più strutturati, che prevedono stage aziendali.

Le attività formative dei C.F.P si svolgono presso le sedi di via Assisi 20 per "Ristorazione e turismo" e di via Pisana 148/viale Manfredo Fanti 3c per "Industria e artigianato", in aule e laboratori ben attrezzati.

Per i corsi a contenuto maggiormente professionalizzante per l'accesso al lavoro (modulo di 330), sono previste tariffe dimezzate per i cittadini residenti e domiciliati nel comune di Firenze disoccupati e inoccupati iscritti al Centro per l'impiego.

Le iniziative saranno attivate solo al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni, differenziato per tipologia di corso.

Ulteriori condizioni di accesso e partecipazione sono dettagliate nelle "**Condizioni di accesso ai corsi a pagamento**" dell'Agenzia Formativa del Comune di Firenze approvate con Determinazione dirigenziale n. 6210/2022.

Pasticceria che passione - Corso base



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso base di pasticceria di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- Gli impasti base: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta bignè
- Crema pasticcera e crema chantilly
- Realizzazione di biscotteria, bignè, torte, pasticceria per la prima colazione

Costo

€ 172¹ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **giovedì dalle 18 alle 22**.

¹ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

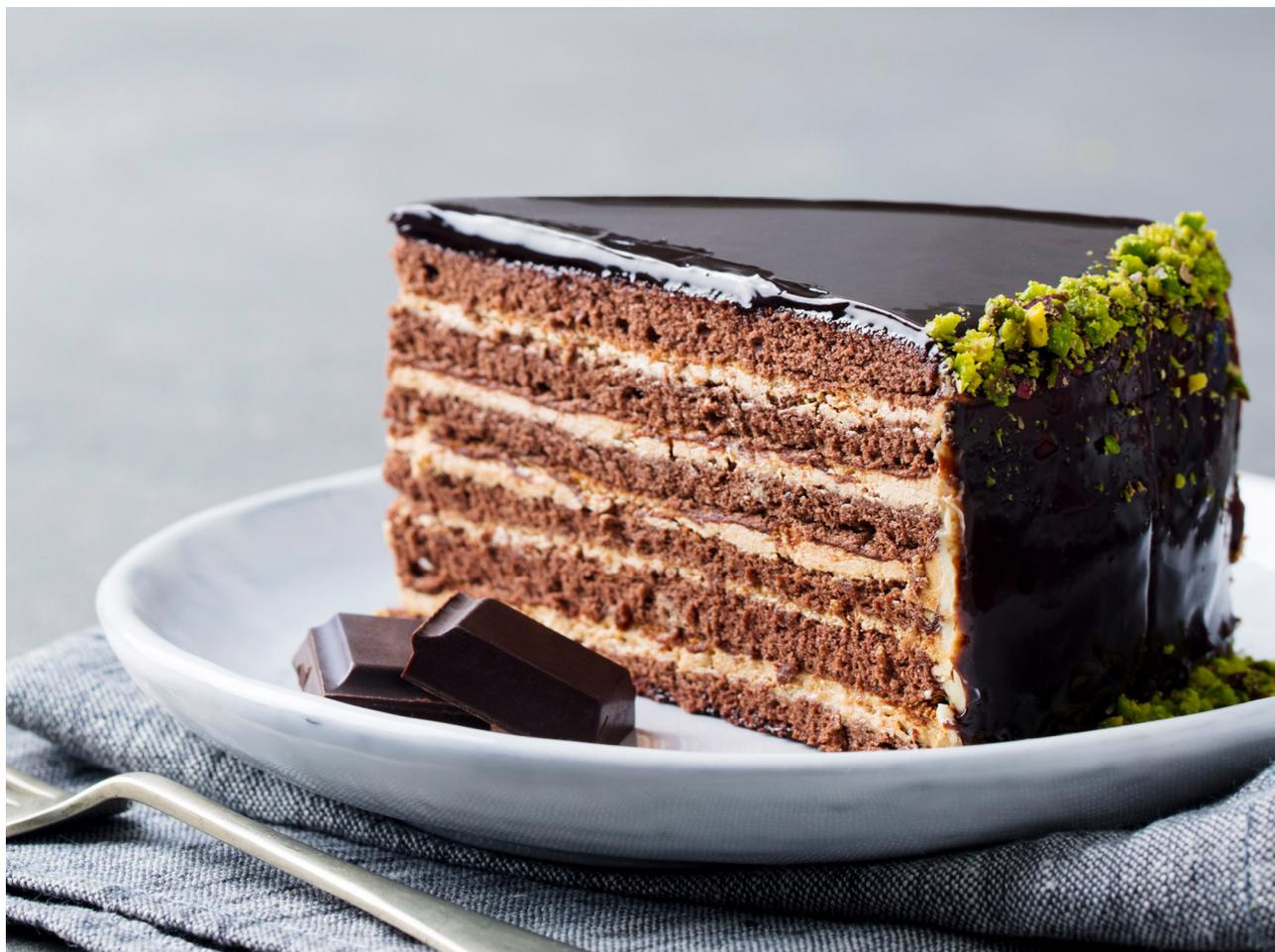
Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Pasticceria che passione - Corso di approfondimento



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di pasticceria di **30 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- Dolci di Carnevale
- Dolci toscani
- Dolci al cucchiaio
- Torte moderne e monoporzioni

Costo

€ 252² da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

² Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Articolazione delle lezioni

6 lezioni di 4 ore e 2 lezioni di 3 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **martedì dalle 18**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

La dieta mediterranea in cucina



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina della durata di **20 ore**. Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso, teorico-pratico, consentirà di analizzare la piramide alimentare nei suoi settori (cereali, legumi, verdure, latticini e carni). Verranno proposti 5 esempi di menù salutari, che saranno cucinati insieme nello svolgimento delle lezioni. Alla fine di ogni incontro ci sarà la degustazione di quanto cucinato.

Costo

€ 172³ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

³ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **martedì dalle 18 alle 22**.
Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Corso di base di pasta fresca



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina della durata di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso offre la possibilità di apprendere le varie tipologie di farine, le modalità e le tecniche per lavorare la regina della cucina italiana: la pasta fresca. Gli incontri verteranno su

- farine, impasti base e pasta semplice: le tagliatelle
- impasti con le uova e pasta ripiena: tortelli e ravioli
- impasti “colorati” e formati speciali
- gnocchi
- pasta al forno

Costo

€ 172⁴ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **martedì dalle 18 alle 22**.
Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁴ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Pesce che passione



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina della durata di **20 ore**. Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- Gli antipasti di pesce
- I primi di pesce
- Le zuppe di pesce
- I secondi di pesce
- Il pesce azzurro

Costo

€ 172⁵ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **martedì dalle 18 alle 22**.

⁵ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Abbinamento cibo-vino



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di introduzione al vino e all'abbinamento cibo-vino della durata di **20 ore**, al cui termine verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso si rivolge agli appassionati che vogliono avvicinarsi al fantastico mondo del vino, ma anche a chi ha già esperienza nel settore della ristorazione e ha bisogno di conoscere, riorganizzare e approfondire le nozioni in suo possesso.

Il programma è teso a trasferire a livello teorico e pratico, le conoscenze di base di enologia e viticoltura, vinificazione, normativa del settore vitivinicolo, tecniche di analisi sensoriale e di degustazione, regole per un corretto abbinamento cibo-vino.

Durante le lezioni sono previste degustazioni e preparazione degli abbinamenti del cibo al vino.

Le lezioni riguarderanno in particolare:

- enologia, viticoltura, vinificazione; tecnica di apertura del vino e servizio del vino
- normativa del settore vitivinicolo e lettura dell'etichetta; analisi organolettica del vino
- i vini italiani di qualità; tecniche di analisi sensoriale del cibo
- DOC e DOCG toscane; tecniche di abbinamento cibo-vino

- la spumantizzazione: metodo Champenoise, Classico e Charmat; tecniche di abbinamento cibo-vino

Costo

€ 172⁶ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore una volta a settimana, il **martedì dalle 18 alle 22**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁶ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

L'arte del bere miscelato - Corso base



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso della durata di **20 ore**, al cui termine verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso si rivolge a coloro che vogliono intraprendere questa attività, agli appassionati che vogliono avvicinarsi al bere miscelato di qualità ma anche a chi ha già esperienza nel settore bar e ha bisogno di conoscere e approfondire le nozioni in suo possesso.

Il programma è teso a trasferire a livello teorico e pratico, le conoscenze delle bevande e delle attrezzature utilizzate con particolare attenzione al bere consapevole, alle tecniche di preparazione e all'organizzazione della postazione bar.

Durante le lezioni sono previste prove tecnico-pratiche e degustazioni dei cocktails preparati.

Le lezioni riguarderanno in particolare:

- conoscenza delle attrezzature e delle tecniche di preparazione delle bevande miscelate; organizzazione del set-up della postazione di lavoro
- etimologia del cocktail e classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche

- tecniche di dosaggio a mano libera, metal pour e jigger
- il ricettario IBA e la preparazione dei principali cocktail contemporanei
- le linee guide per la costruzione dei cocktails e il concetto di food pairing

Costo

€ 172⁷ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore una volta a settimana, il **giovedì dalle 15 alle 19**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁷ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

L'arte del bere miscelato - Corso di approfondimento



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso della durata di **20 ore**, al cui termine verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso si rivolge a coloro che vogliono proseguire il percorso iniziato nel corso base, ma anche a chi ha già esperienza nel settore e ha bisogno di conoscere, approfondire e riorganizzare le nozioni in suo possesso.

Il programma è teso ad approfondire il ruolo del barman e la comunicazione con il cliente, la merceologia delle bevande alcoliche e superalcoliche, le tecniche di lavoro avanzate per la preparazione di più cocktails contemporaneamente.

Durante le lezioni sono previste prove tecnico-pratiche e degustazioni professionali dei cocktails preparati.

Le lezioni riguarderanno in particolare:

- nascita, evoluzione e concetto di bar; la comunicazione efficace con il cliente; le tecniche di miscelazione avanzata; gli home made; il setting up del bar: logistica e autonomia dietro al banco bar

- vini speciali e liquorosi; la distillazione continua e discontinua
- l'invecchiamento degli spiriti; Whisky, Whiskey; Twist on Classic, Signature e Mocktail drinks
- Continental & Tropical spirits; Blended drinks, Muddling, Tiki
- Creazione di un Twist on Classic abbinato ad un food pairing

Costo

€ 172⁸ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore una volta a settimana, il **giovedì dalle 15 alle 19**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20. I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

⁸ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Corso breve di formazione professionalizzante preparazione pasti



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso professionalizzante di cucina di **330 ore**, comprensivo di **stage** aziendale, sui seguenti temi:

- predisposizione di menù semplici
- preparazione piatti
- trattamento delle materie prime e dei semilavorati

Al termine del corso è previsto un test finale con rilascio di **attestato di partecipazione**.
L'ammissione al test richiede la frequenza di almeno il 70% delle ore previste per le attività didattiche e almeno il 50% dello stage.

Un tutor sarà a disposizione per accoglienza, informazioni e orientamento dei partecipanti.

Contenuti

Unità formative	Ore	Contenuti
Cultura del lavoro, della sicurezza e dell'impresa	20	Elementi di contabilità aziendale e calcolo del costo dei piatti, storia usi e costumi del territorio, sicurezza dell'ambiente di lavoro
Merceologia e nutrizione	30	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, caratteristiche organolettiche degli alimenti e modifiche con la cottura, composizione menu, abbinamenti, principi nutritivi, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
Igiene e HACCP	30	Normativa igienico sanitaria e procedura di controllo HACCP, normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Lingua inglese	20	Elementi di base della lingua inglese, grammatica, sintassi, terminologia tecnica per predisporre menu
Laboratorio cucina 1	40	Principali tecniche di preparazione dei piatti, tecniche di cottura, guarnizione, presentazione, divisione porzioni, ordine e igiene degli ambienti e delle attrezzature
Laboratorio cucina 2	40	Approvvigionamento cucina, conservazione e trattamento delle materie prime, attivare il processo produttivo rispettando la successione corretta, tecnica di refrigerazione e tecnica di surgelamento per la conservazione
Laboratorio cucina 3	40	Abbinamento piatti del menu, presentazione e valorizzazione dei piatti, tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste di sala, preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati
Stage in azienda	110	Applicazione pratica in azienda del settore dei contenuti didattici svolti nel percorso

Costo

€ 1.400, oltre € 2 di marca da bollo per ogni pagamento⁹.

Disoccupati/inoccupati residenti o domiciliati nel comune di Firenze iscritti al Centro per l'Impiego possono richiedere lo **sconto del 50%**.

È possibile chiedere la rateizzazione in tre rate di pagamento:

1. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati), da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria
2. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati) entro un mese dall'inizio del corso
3. € 400 (200 per disoccupati/inoccupati) di saldo, entro due mesi dall'inizio del corso

I pagamenti dovranno essere effettuati tramite sistema **PagoPA**.

Articolazione delle lezioni

Il corso prevede 220 ore di lezione (di cui 120 di laboratorio) e 110 di stage presso aziende.

⁹ Il costo è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72 e la marca da bollo di 2 euro è necessaria per l'emissione di ogni fattura superiore all'importo di € 77,47.

Le lezioni si svolgeranno la mattina, 5 giorni a settimana.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso è attivato a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

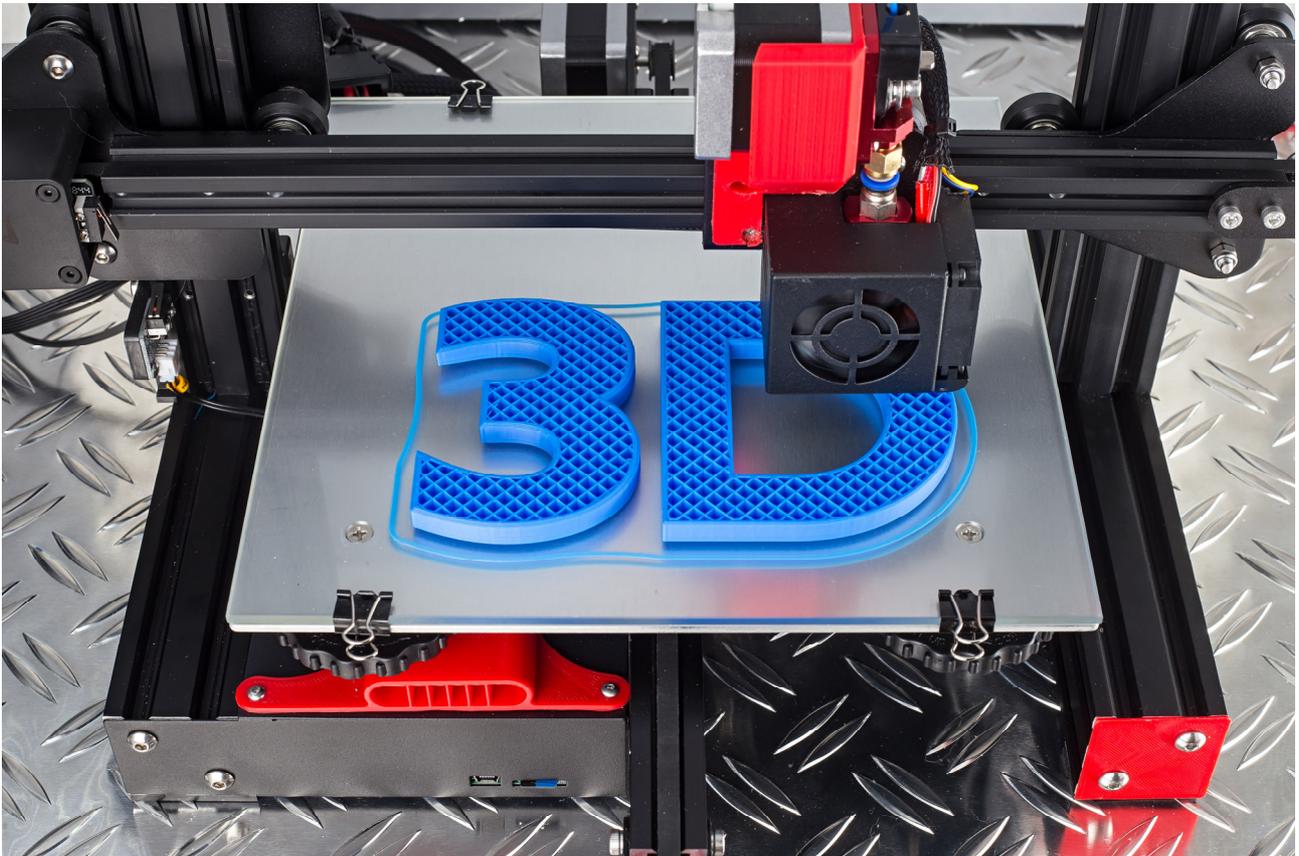
Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Modellazione 3D



I corsi introducono all'uso del software di modellazione CAD 3D e di una stampante 3D, fornendo gli strumenti e le competenze necessarie alla progettazione e realizzazione di modelli digitali. In particolare, i corsi forniscono le nozioni necessarie su interfaccia grafica del programma, primitive e loro combinazioni, librerie di modelli.

Sono previsti

- un corso di **30 ore** per la creazione di modelli meccanici e architettonici oppure per il settore moda, design e gioielli (con il software Rhinoceros 7)
- un corso di **20 ore** per la creazione di modelli anatomici e/o organici per il settore medico (con il software blender)

A conclusione di entrambi, potrà essere prevista una dimostrazione dal vivo sull'uso della stampante 3D e dei software di slicing.

Al termine di ciascun corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- introduzione al software: spiegazione dell'interfaccia e dei comandi principali
- realizzazione di uno o più modelli di base partendo dall'uso delle primitive
- analisi di un modello preesistente, rilevazione delle misure e creazione viste prospettiche
- spiegazione e utilizzo delle operazioni booleane

- modellazione 3D tramite le operazioni booleane con accenni al rendering
- spiegazione e utilizzo dell'insieme delle funzioni sub-D
- modellazione 3D tramite le funzionalità apprese
- importazione di un modello 3D, sua analisi e modifica
- inizio digitalizzazione di un oggetto fisico
- finalizzazione del modello 3D, analisi e conclusioni

Costo

Corso di 20 ore - € 182

Corso di 30 ore - € 257¹⁰

I pagamenti dovranno essere effettuati entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA

Articolazione delle lezioni

Una lezione di 3 ore a settimana, il martedì, in orario **15-18**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale industria e artigianato di via Pisana 148.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede del Centro di formazione professionale di via Pisana 148.

I corsi vengono attivati a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 705772 - 710546

email: cfp.ia@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

¹⁰ Il costo dei corsi è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.

Corso breve di formazione professionalizzante carrozzeria



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso professionalizzante di carrozzeria di **330 ore**, comprensivo di **stage** aziendale, sui seguenti temi:

- tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli
- metodi e sistemi di ribattitura dei lamierati danneggiati
- strumenti e metodi di saldatura
- teorie di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca
- tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare
- tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura
- caratteristiche chimiche, fisiche e meccaniche dei materiali usati nella struttura della carrozzeria e di un autoveicolo, delle vernici e dei prodotti più comuni (stucchi, solventi, colle, ecc.)
- normativa e procedure di gestione dei sinistri auto, sicurezza dell'ambiente di lavoro, smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria

Al termine del corso è previsto un test finale con rilascio di **attestato di partecipazione**.
L'ammissione al test richiede la frequenza di almeno il 70% delle ore previste per le attività didattiche e almeno il 50% dello stage.

Un tutor sarà a disposizione per accoglienza, informazioni e orientamento dei partecipanti.

Contenuti

Unità formative	Ore	Contenuti
Cultura tecnica professionale	40	Normativa e procedure di gestione dei sinistri auto, sicurezza dell'ambiente di lavoro, smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria
Laboratorio di saldatura	24	Caratteristiche fisiche-chimiche-meccaniche dei materiali, concetti di elettrotecnica, tecnologia dell'autoveicolo, tecnica e tecnologia della saldatura
Laboratorio di carrozzeria	156	Smontaggio e rimontaggio di auto e parti della carrozzeria al fine di conoscere le caratteristiche strutturali e meccaniche degli autoveicoli; raddrizzatura di ammaccature e livellamento della lamiera ammaccata, mediante l'utilizzo di leve, tasselli e martelli d'acciaio, oltre che di particolari attrezzi per rimettere in pari la lamiera; carteggiatura e stuccatura delle ammaccature raddrizzate e relativa carteggiatura dello stucco metallico con carte abrasive, mediante supporti manuali e ad aria; applicazione dei fondi; carteggiatura e verniciatura dei pezzi lavorati; tecniche di lucidatura
Stage in azienda	110	Applicazione pratica in azienda del settore dei contenuti didattici svolti nel percorso

Costo

€ 1.400, oltre € 2 di marca da bollo per ogni pagamento¹¹.

Disoccupati/inoccupati residenti o domiciliati nel comune di Firenze iscritti al Centro per l'Impiego possono richiedere lo **sconto del 50%**.

È possibile chiedere la rateizzazione in tre rate di pagamento:

1. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati), da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria
2. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati) entro un mese dall'inizio del corso
3. € 400 (200 per disoccupati/inoccupati) di saldo, entro due mesi dall'inizio del corso

I pagamenti dovranno essere effettuati tramite sistema **PagoPA**.

Articolazione delle lezioni

Il corso prevede 220 ore di lezione (di cui 180 di laboratorio) e 110 di stage presso aziende. Le lezioni si svolgeranno la mattina, 5 giorni a settimana, dalle 8 alle 14.

¹¹ Il costo è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72 e la marca da bollo di 2 euro è necessaria per l'emissione di ogni fattura superiore all'importo di € 77,47.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale industria e artigianato di viale Manfredo Fanti 3c.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito [disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023](http://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023)), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Pisana 148.

Il corso è attivato a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.ia@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

Car wrapping



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso della durata di **30 ore**, al termine del quale verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso si rivolge a professionisti del settore o a chi sia interessato a conoscere e approfondire la tecnica del “car wrapping”, il nuovo sistema che permette di rivestire, in modo totale o parziale, la carrozzeria degli autoveicoli con pellicole adesive di alta qualità, economiche e di veloce applicazione.

Le lezioni verteranno, in particolare, su:

- predisposizione del veicolo al wrapping
- tecniche di montaggio delle pellicole sul veicolo, in alternativa alla verniciatura
- applicazione di pellicole a scopi pubblicitari

Costo

€ 257¹² da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

6 lezioni di 5 ore, dal lunedì al mercoledì, in orario **8-13**.

Le lezioni si svolgeranno presso la sede del Centro di Formazione Professionale industria e artigianato di viale Manfredo Fanti 3c.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito [disponibile sul sito educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023](http://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione-2023)), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Pisana 148.

Il corso è attivato a raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 710546-705772

email: cfp.ia@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

¹² Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.