

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale
sono approvati e finanziati da



Proposte piano offerta
formativa anno 2017/18



**NUOVA
EDIZIONE**
2017 — 2018

> **Trieste** > **Udine** > **Pordenone** > **Gorizia**
> **Gemona del Friuli** > **Aviano** > **Monfalcone** > **Latisana**

Dopo la terza media

La scuola del saper fare



La scuola del saper fare

La formazione professionale dello IAL
in Friuli Venezia Giulia per i giovani dopo
la terza media.

LA SCUOLA CHE PREPARA I GIOVANI

AD AFFRONTARE IL MONDO DEL LAVORO

Dal 1955 siamo impegnati nella formazione dei giovani. Il nostro obiettivo è farli entrare nel mondo del lavoro con un bagaglio tecnico-professionale e culturale utile sia nella fase iniziale, sia nella carriera.

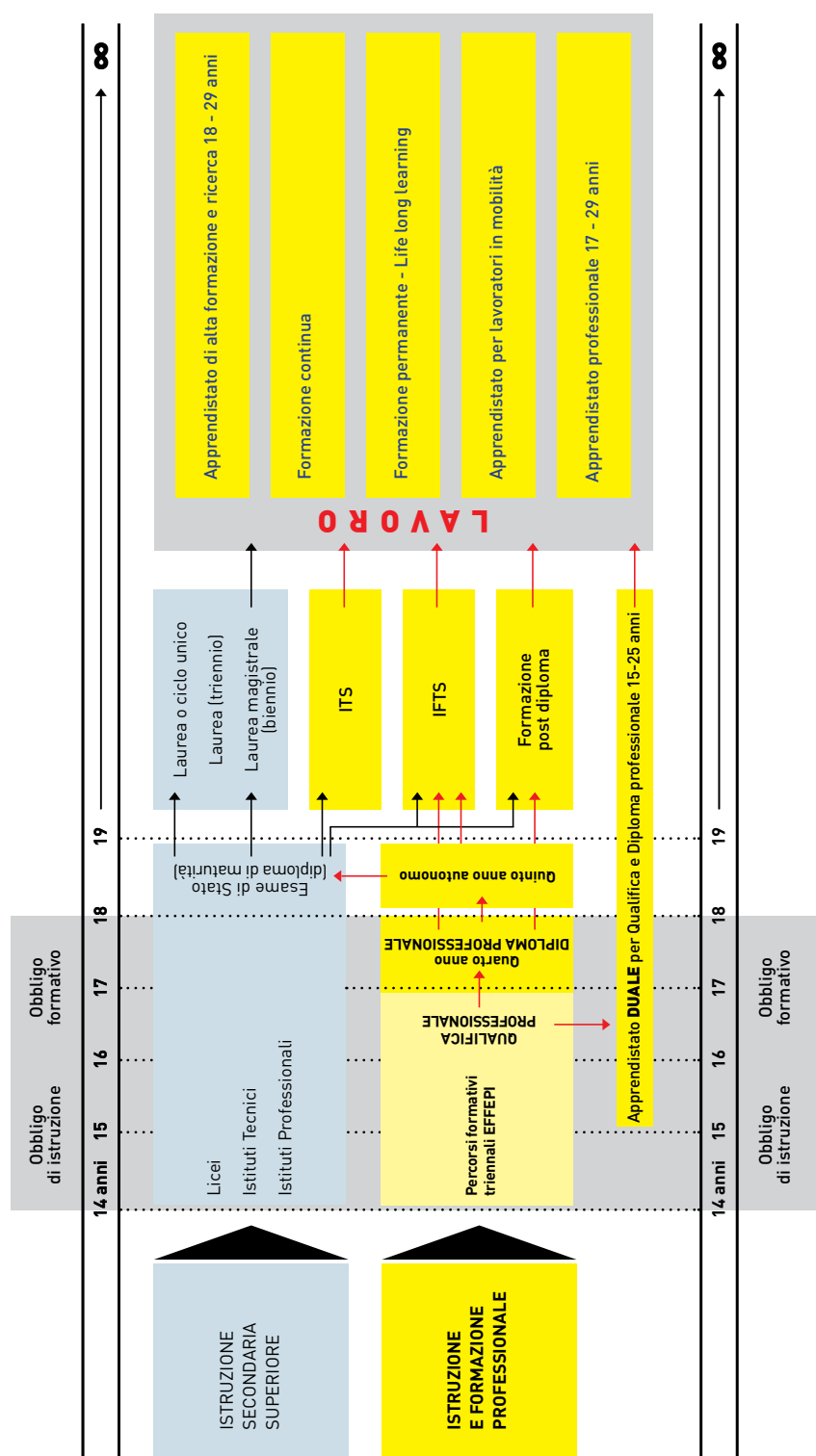
Anni di esperienza e migliaia di studenti fanno dello IAL, l'ente di formazione accreditato dalla Regione Friuli Venezia Giulia, la scuola giusta per chi desidera un futuro professionale immediato.

Portiamo la formazione quasi sotto casa, poiché con 8 sedi raggiungiamo tutti i territori del Friuli Venezia Giulia. Una scuola, dunque, vicina allo studente che fa risparmiare alle famiglie e consente una ottimale gestione del tempo del ragazzo.

Qualità dell'insegnamento e strutture all'avanguardia si possono trovare a due passi da casa.

Ci occupiamo di orientamento e formazione dei giovani, corsi post laurea e post diploma, ma anche dell'aggiornamento degli adulti, della specializzazione di operatori e tecnici. Per questo conosciamo il mondo del lavoro, le sue necessità e puntiamo ad una formazione mirata alle professioni richieste dal mercato.

SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE



TI PRESENTIAMO

LA SCUOLA DEL SAPER FARE

SETTORE ELETTRICO / ELETTRONICO

- Operatore elettronico - Addetto alle programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino

Quarto anno per Diploma Professionale:

- Tecnico elettronico

SETTORE RISTORAZIONE / AGROALIMENTARE

- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria

- Cuoco
- Cameriere di sala e bar

Quarto anno per Diploma Professionale:

- Tecnico della trasformazione agroalimentare
- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala e bar

SETTORE MECCANICA

- Manutentore autovetture e motocicli

SETTORE TURISMO

- Addetto alla promozione e accoglienza turistica

SETTORE COMMERCIO

- Addetto alle vendite

SETTORE BENESSERE

- Acconciatore
- Estetista

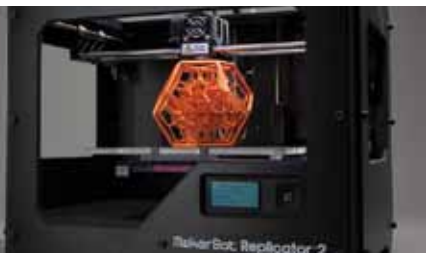
Quarto anno per Diploma Professionale:

- Tecnico dei trattamenti estetici
- Tecnico dell'acconciatura



Operatore elettronico - Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino

L'Operatore elettronico - Addetto alla programmazione di stampanti 3D e sistemi Arduino realizza prototipi, pezzi unici o in serie limitata con materiali e tecnologie di stampa 3D e dispositivi intelligenti di automazione e controllo. Utilizzando schede computerizzate per programmare dispositivi e sensori elettronici, stampanti 3D, fresatrici numeriche e apparecchi per il taglio laser, riesce a trasformare un file di progetto in un oggetto concreto.



[Percorso di Qualifica e Diploma professionale \(3 anni + 1\)](#)

Maker il nuovo artigiano digitale

I COMPITI PROFESSIONALI

- acquisire il modello 3D, verificarlo e convertirlo in un formato G-code, utilizzabile dalla stampante 3D o da altre macchine a controllo computerizzato
- predisporre la stampante 3D in relazione al materiale utilizzato e ai prodotti da realizzare, effettuare la stampa, verificare ed eventualmente rifinire l'oggetto
- impostare la fresatrice o la taglierina laser, ottimizzare le fasi di lavorazione ed eseguirle
- utilizzare schede tipo "Arduino" per realizzare dispositivi elettronici programmabili per controllare strumenti di lavorazione e sistemi di automazione

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e inglese —
Competenze: matematiche, scientifiche, sociali e civiche

Competenze trasversali

Competenza digitale e multimediale — Spirito di iniziativa e di imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale

Competenze tecnico-professionali relative a

Tecnologie dei materiali plastici, metalli e legno —
Stampa 3D — Informatica ed elettronica di base —
Disegno tecnico e progettazione in 3D —
Programmazione di schede Arduino

Laboratori per essere in grado di realizzare

Analisi di file di progetto 3D — Oggetti stampati in 3D e loro finitura — Lavorazioni con frese CNC e taglio laser — Assemblaggio, controllo e robotizzazione di oggetti stampati e dispositivi elettronici — **Stage**



"Dalla passione per l'informatica alla capacità di programmare per progettare, stampare in 3D, fresare, tagliare, assemblare, far funzionare..."

SETTORE
ELETTRONICO





Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria

L'addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria realizza prodotti di pasticceria fresca, da forno e panetteria, dolci infornati e al cucchiaio, gelati, semifreddi e torte gelato. Lavora in pasticcerie, gelaterie, panifici ma anche nei laboratori dedicati all'interno dei supermercati.



Percorso di Qualifica Triennale

Pasticcere

I COMPITI PROFESSIONALI

- svolgere attività specifiche come impastare, infornare o decorare
- elaborare nel migliore dei modi ricette, modificandone la composizione secondo le esigenze del cliente
- collaborare alla gestione delle scorte di magazzino, all'ordine e ricevimento della merce e al suo controllo igienico e amministrativo

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Merceologia alimentare — Contabilità aziendale — Tecnologia alimentare — Aspetti chimici e biologici

Laboratori per essere in grado di realizzare

Prodotti di pasticceria, da forno e mignon — Prodotti elaborati di gelateria — Prodotti di pasticceria salata, snack e pizza — Stage



"Fare qualcosa con le mie mani, che sappia di buono e, perché no, renda gli altri più felici. Realizzare torte è da sempre una passione. Oggi può diventare il mio lavoro!"

SETTORE
AGROALIMENTARE





Il **cuoco** si occupa della produzione di un menù completo, gestendo le fasi della preparazione, della cottura e dell'allestimento dei piatti. Opera in ristoranti, grandi alberghi, locali di degustazione, mense, agriturismi, industrie dolciarie, navi da crociera, villaggi turistici e in tutti i posti in cui la ristorazione riveste un ruolo di primo piano.



Percorso di Qualifica Triennale

Cuoco

I COMPITI PROFESSIONALI

- organizzare il lavoro in cucina
- controllare le merci in tutte le fasi (ordine, arrivo, stoccaggio, conservazione e uso) rispettando le norme igieniche e sanitarie
- realizzare le pietanze individuando i corretti tipi di cottura
- porzionare e presentare in modo coreografico le pietanze

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Sistemi di cottura — Merceologia alimentare — Scienza dell'alimentazione — Igiene alimentare e sanificazione degli ambienti — Gastronomia — Aspetti chimici e biologici

Laboratori per essere in grado di

Scegliere e preparare le materie prime — Produrre e assemblare i semilavorati — Cuocere gli alimenti — Allestire i piatti — Gestire il magazzino — **Stage**



"Non ci sono dubbi, la cucina è un'arte. Amalgamare, creare, scoprire. Un'arte per i più curiosi. Un mestiere per il futuro!"

SETTORE
RISTORAZIONE





Il **cameriere** di sala e bar provvede alla predisposizione, erogazione e distribuzione di pasti e bevande nella sala e al bar, rispondendo alle esigenze della clientela, coltivando i rapporti con il pubblico del locale, verificando il gradimento.



Percorso di Qualifica Triennale

Cameriere

I COMPITI PROFESSIONALI

- accogliere il cliente e illustrargli il menù
- raccogliere le ordinazioni
- occuparsi del servizio delle bevande e delle pietanze preparate con dovizia da chi opera nel reparto cucina
- servire il prodotto richiesto
- incassare eventualmente il conto

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Merceologia alimentare — Tecnologia alimentare — Scienze dell'alimentazione — Sicurezza e igiene alimentare — Aspetti chimici e biologici

Laboratori per essere in grado di

Allestire la sala e servire pasti e bevande — Predisporre l'area di lavoro e le attrezzature — Comunicare con clienti/fornitori anche stranieri — Analizzare la richiesta e predisporre la comanda/ordine — Preparare bevande e snack freschi — Gestire il magazzino — Gestire pratiche amministrative e contabili del locale — **Stage**



"Oggi non è più come una volta, essere camerieri o barman significa avere personalità, piglio, fantasia. Essere davvero pronti a dare il proprio contributo."

SETTORE
RISTORAZIONE





Manutentore di autovetture e motocicli

Il manutentore autovetture e motocicli esegue il check-up del veicolo, può intervenire sui motori a 2 e 4 tempi, benzina e diesel, sui sistemi di accensione e alimentazione, sugli impianti di trasmissione e frenata, sui sistemi di carburazione e raffreddamento del motore. Lavora in officine meccaniche, concessionarie d'auto e motocicli, officine dei distributori di carburante.



Percorso di Qualifica Triennale

Meccanico

I COMPITI PROFESSIONALI

- compiere attività di diagnosi
- compiere attività di riparazione
- compiere attività di manutenzione, sostituendo le parti danneggiate
- utilizzare le strumentazioni ultime nel campo della tecnologia e della diagnosi
- operare in sinergia con l'elettrauto, il carrozziere, il gommista
- eseguire preventivi di spesa
- certificare la sicurezza del veicolo

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

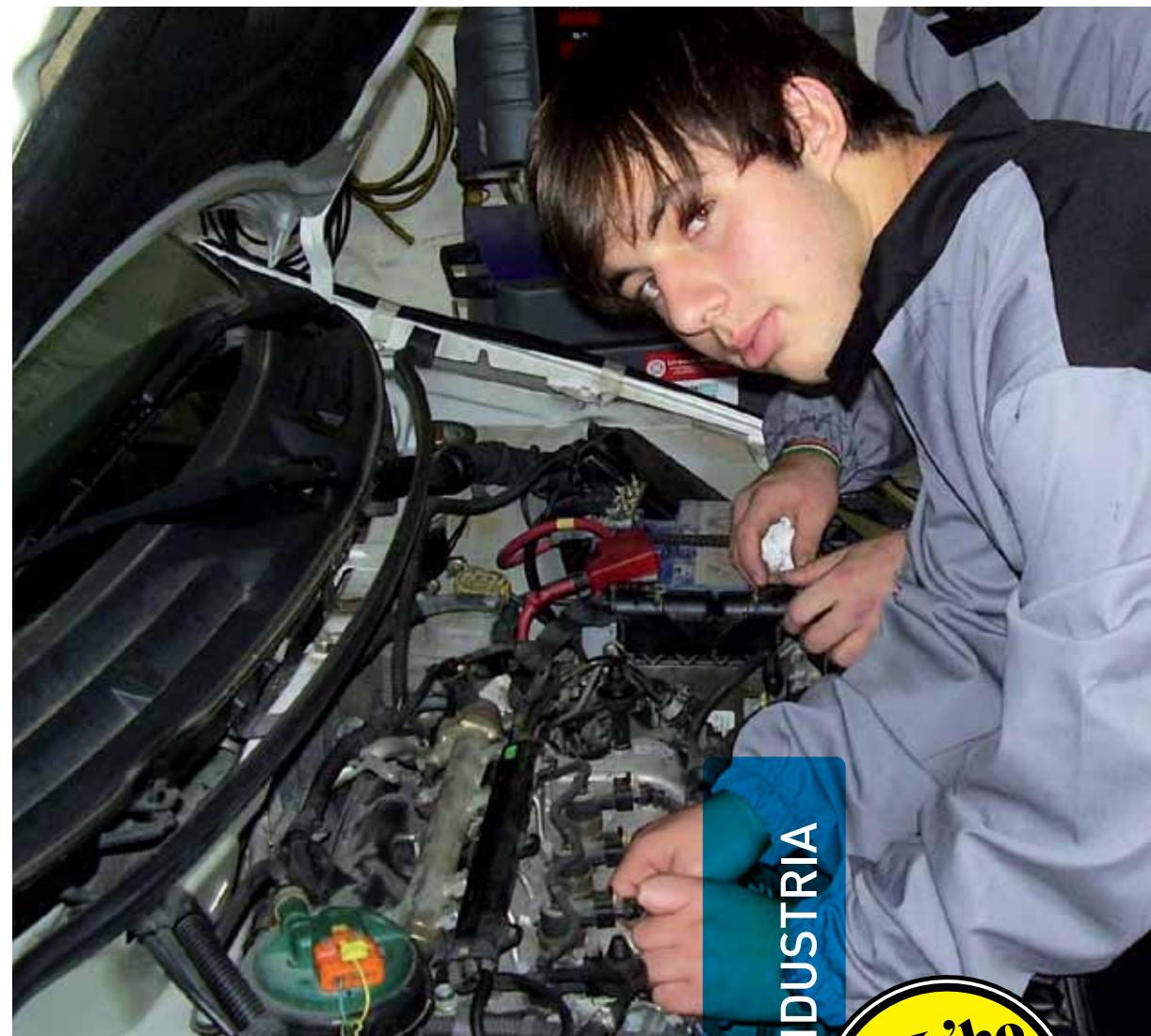
Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Tecnologia dei motori — Funzionamento degli organi meccanici — Principi e tecniche di diagnosi autronica

Laboratori per essere in grado di realizzare

Manutenzione e riparazione sui motori — Manutenzione e riparazione su organi meccanici — Diagnosi e interventi di Autronica — **Stage**



*"Il rombo dei motori?
Il suono più bello che c'è!
E che soddisfazione fare
funzionare macchine
e moto e sapere dove
mettere le mani.
Questo è il mio lavoro!"*

SETTORE
ARTIGIANATO / INDUSTRIA





Addetto alla promozione e accoglienza turistica

L'addetto alla promozione e accoglienza turistica opera principalmente nelle strutture turistico-ricettive (alberghi, centri vacanze, campeggi) e in tutte quelle imprese che prevedono un servizio qualificato (centri congressuali e fieristici, imprese commerciali, centri fitness, centri SPA). È una figura importante in quanto è il primo contatto con la clientela; le attività prevalenti, oltre ai servizi di accoglienza e reception, sono quelle organizzative-gestionali e relativamente alle sue competenze anche amministrative contabili e di tenuta cassa.



Percorso di Qualifica Triennale

Turismo

I COMPITI PROFESSIONALI

- applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze
- assistere il cliente ed attivare soluzioni di servizio all'interno e all'esterno della struttura
- gestire la corrispondenza e il reporting
- ricevere, emettere, registrare in prima nota e archiviare documenti contabili
- gestire la comunicazione interna/esterna

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Operare nel comparto turistico ricettivo — Le operazioni di back office — Le operazioni di front office — Elementi di marketing

Laboratori per essere in grado di

Servire in sala piatti e bevande — Servire al bar bevande e snack — Ricevere, emettere e registrare documenti contabili — Assistere il turista —

Simulimpresa — Stage



Reception dell'EuroPalace School di Monfalcone

"Amo viaggiare, magari anche solo con la mente, conoscere persone da tutto il mondo, parlare altre lingue. Ho trovato il mestiere che fa per me!"



SETTORE
TURISMO



Addetto alle vendite

L'addetto alle vendite rende giorno dopo giorno il proprio ambiente di lavoro accogliente al fine di raggiungere gli obiettivi di vendita, offrendo un servizio sempre migliore. Lavora in punti vendita, catene in franchising, supermercati e centri commerciali.



Percorso di Qualifica Triennale

Commercio

I COMPITI PROFESSIONALI

- accogliere le richieste del cliente e indirizzarlo nella scelta dei prodotti, mantenendo un rapporto costante e corretto con i consumatori
- valorizzare l'immagine del negozio, curando l'esposizione della merce secondo le regole del visual merchandising
- collaborare alla pianificazione degli acquisti e all'organizzazione del magazzino

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Sistemi organizzativi aziendali — Marketing — Amministrazione e contabilità

Laboratori per essere in grado di

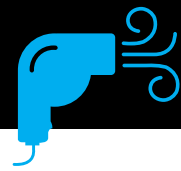
Gestire spazi espositivi — Gestire una vendita assistita e reclami — Gestire gli incassi e le varie forme di pagamento — Comunicare con clienti/fornitori anche stranieri — **Stage**



"Stare a contatto con la gente, parlare, consigliare è per me un'esigenza. Vitale. Essere addetto alle vendite mi consente tutto questo. Ma ho capito che in questo mestiere nulla è improvvisazione: ci vuole occhio, studio, disponibilità. Oggi le mie carte vincenti!"

SETTORE
COMMERCIO





L'**acconciatore** si occupa della cura e dell'estetica dei capelli e opera sia in campo maschile, che femminile, costruendo, giorno dopo giorno, un ambiente accogliente e un servizio sempre migliore. Lavora in saloni di acconciatura, beauty farm, villaggi sportivi, centri vacanza, centri termali.



Percorso di Qualifica Triennale

Acconciatore

I COMPITI PROFESSIONALI

- accogliere ed ascoltare il cliente per soddisfarne le esigenze
- eseguire shampoo applicando gli opportuni trattamenti
- realizzare pieghe
- effettuare servizi di colorazione e di ondulazione permanente
- eseguire tagli maschili e femminili
- realizzare acconciature adatte ad ogni occasione

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali
Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Elementi di comunicazione — Cosmetologia — Anatomia del capello — Tecnica amministrativa, di marketing e tecniche di vendita

Laboratori per essere in grado di realizzare
Piega permanente e contropermanente — Colorazione — Taglio nelle forme graduate — Taglio maschile e femminile a strati uniformi — Rasatura e taglio della barba — Tecniche di raccolto — **Stage**



"Si dice che quando ci si fa mettere le mani nei capelli si vuole cambiare la propria vita, beh, io la vita la voglio cambiare davvero a tante persone! Come? Con il mio estro e la mia fantasia. Ecco la mia missione!"





L'estetista mette a frutto le proprie conoscenze e abilità per soddisfare il cliente che desidera attenzioni e cure per il proprio corpo. Lavora in centri estetici anche all'interno di villaggi sportivi, centri vacanze, centri termali, in tutti i luoghi in cui la cura della persona riveste un ruolo fondamentale per il raggiungimento del benessere psico-fisico.



Percorso di Qualifica Triennale

Estetista

I COMPITI PROFESSIONALI

- applicare le tecniche di massaggio per rilassare e restituire tonicità alla pelle
- riconoscere e trattare i diversi tipi di pelle
- eseguire tecniche di depilazione
- applicare i prodotti più indicati
- eseguire manicure e pedicure estetici
- fornire utili consigli sul trucco in base alla personalità del cliente

PROGRAMMA DIDATTICO-FORMATIVO

Competenze di base

Comunicazione in lingua italiana e in lingue straniere — Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia — Competenza digitale/informatica — Competenze sociali e civiche

Competenze trasversali

Spirito di iniziativa e imprenditorialità — Consapevolezza ed espressione culturale — Imparare a imparare — Attività motorie

Competenze tecnico professionali relative a

Elementi di cosmetologia — Elementi di anatomia — Elementi di scienza dell'alimentazione — Elementi di tecnica amministrativa — Elementi di marketing e tecniche di vendita

Laboratori per essere in grado di realizzare

Massaggi e trattamenti estetici per il corpo — Manicure e pedicure — Epilazione e depilazione — Trattamenti estetici per il viso — Make-up — Stage



"Sentirsi bene con se stessi, e aiutare gli altri ad esserlo. Con creatività e fantasia. Prendermi cura dell'aspetto delle persone è la mia vocazione. E oggi ho dalla mia anche tecnica e professionalità!"



La scuola del saper fare

DAI 14 AI 18 ANNI. LA FORMAZIONE PER I RAGAZZI

Tre anni per una formazione che permette al giovane **dai 14 ai 18 anni** di conseguire una **qualifica professionale** e di assolvere all'obbligo formativo. I percorsi sono riconosciuti e sostenuti dalla Regione Friuli Venezia Giulia, con iscrizione e frequenza gratuite. L'**iscrizione** può avvenire tramite la scuola media o direttamente presso la segreteria del centro IAL.

Le numerose **collaborazioni** con scuole superiori, associazioni di categoria e aziende garantiscono docenti che provengono dal mondo della scuola, ma anche del lavoro. Ogni ragazzo ha diritto a trovare soddisfazioni nella scuola, vedere sviluppate le proprie attitudini e portare a termine gli studi.

È per questo che noi crediamo nel **successo formativo** e siamo in prima linea nella lotta all'abbandono scolastico. Poniamo attenzione al **singolo studente**, teniamo in considerazione i suoi tempi, modi e ritmi di apprendimento.

L'ORIENTAMENTO. IL PERCORSO GIUSTO AL MOMENTO GIUSTO

Non sempre tra i 14 e i 18 anni le idee sono chiare sul futuro, per questo i nostri esperti dell'orientamento sono a disposizione dello studente e della famiglia. Al giovane viene assicurato **il diritto a compiere scelte che possono essere anche cambiate**, in un sistema educativo e formativo aperto e flessibile.

LA FAMIGLIA, UN PONTE CON LA SCUOLA

La famiglia viene coinvolta nella vita scolastica del figlio attraverso incontri con il personale e i docenti dello IAL potendo così seguire processo di crescita del ragazzo. I genitori vengono costantemente informati attraverso comunicazioni scritte su iniziative della scuola, visite didattiche, variazioni di calendario, colloqui con genitori, distinta delle assenze ecc.

LA QUALITÀ PEDAGOGICA E DIDATTICA

Lavoriamo per la qualità della didattica e promuoviamo lo sviluppo integrato di conoscenze, abilità, valori, atteggiamenti e comportamenti spendibili nel mondo del lavoro.

Tecniche e metodi di studio

L'allievo sperimenta tecniche per migliorare la capacità di memorizzazione, per ridurre i tempi di apprendimento, aumentare la capacità di trasferire le informazioni e risolvere i problemi.

Proposte piano offerta
formativa anno 2017/18

 IALFVG
IL VALORE NELLA FORMAZIONE

 EFFEPI
FORMAZIONE PROFESSIONALE
IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti (LARSA)

Lo studente ha a disposizione 100 ore di lezione destinate al recupero delle lacune o a perfezionare e potenziare le competenze.

EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE

Promuoviamo incontri e dibattiti sulla prevenzione all'alcool, fumo, ma anche sull'educazione alimentare, sessuale e sulla legalità in collaborazione con operatori di strutture sanitarie, socio-assistenziali, associative.

IL CONFRONTO CON IL MONDO DEL LAVORO

Visite didattiche, incontri, testimonianze

Lo studente incontrerà specialisti, testimoni, visiterà significative realtà del settore per conoscere e approfondire la professione. L'allievo in questo modo, acquisirà informazioni supplementari, rafforzando le competenze sociali e relazionali.

Stage formativi

Durante il secondo e il terzo anno una parte significativa dell'attività didattica è dedicata allo stage in aziende e realtà della regione.

Lo stage occupa una posizione rilevante nel processo di apprendimento in quanto permette di sperimentare in un contesto reale le competenze acquisite durante le lezioni.

Simulimpresa

Durante il secondo e terzo anno sono previste attività di impresa simulata, ovvero la scuola si "trasforma" in un vero e proprio ambiente lavorativo, dove lo studente può toccare con mano tutto ciò che è connesso con la professione.

PERCORSI TRIENNALI DI QUALIFICA

Il percorso scelto consente di assolvere l'obbligo di istruzione previsto per legge e si conclude con il rilascio di un **Attestato di Qualifica** di terzo livello (Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente) riconosciuto a livello comunitario.

SERVIZI DIRETTI A FAVORE DEI GIOVANI

- orientamento di primo livello
- orientamento specialistico
- accompagnamento al lavoro per l'attivazione di contratti di apprendistato per la qualifica o il diploma professionale

... E DOPO LA QUALIFICA PROFESSIONALE?

Quarto anno integrativo per il diploma professionale nei settori dell'elettronica, benessere e ristorazione.

Corsi post diploma IFTS nei settori itc e servizi commerciali-turismo e sport.

Corsi di aggiornamento per mantenere alto il livello delle tue competenze.

Non solo stage: siamo stati i primi nel lontano 1980 ad inserire nei percorsi di qualifica un periodo di stage presso aziende selezionate, ora introdurremo, successivamente ai percorsi triennali di qualifica, la "Formazione duale". Un sistema diffuso in alcuni paesi europei ed ora possibile anche qui da noi.

Il "sistema di formazione duale" prevede l'alternanza fra scuola e lavoro attraverso un modello formativo in cui i giovani alternano un apprendistato retribuito sul posto di lavoro alla frequenza di lezioni presso i nostri centri.

Il sistema duale riduce le distanze tra il mondo del lavoro e la scuola, perché **affianca la formazione al lavoro e la formazione nel lavoro.**



Collegati a

www.ialweb.it
www.alberghiera.it
www.iffepi.fvg.it

CONTATTA LE NOSTRE SEGRETERIE E VIENI A TROVARCI

Ial-Trieste

via Pondaes, 5
t. 040.6726311
f. 040.6726310
ial.trieste@ial.fvg.it

Ial-Udine

via del Vascello, 1
t. 0432.626111
f. 0432.626125
ial.udine@ial.fvg.it

Ial-Pordenone

viale Grigoletti, 3
t. 0434.505411
f. 0434.505400
ial.pordenone@ial.fvg.it

Ial-Gorizia

via Vittorio Veneto, 174
t. 0481.534294
f. 0481.548614
ial.gorizia@ial.fvg.it

Ial-Gemona del Friuli

via Bariglaria, 144
t. 0432.898611
f. 0432.971041
ial.gemona@ial.fvg.it

Ial-Latisana

via E. Gaspari, 71
t. 0431.512021
f. 0431.526428
ial.latisana@ial.fvg.it

Ial-Aviano

strada Montecavallo, 1
t. 0434.652362
f. 0434.660275
ial.aviano@ial.fvg.it

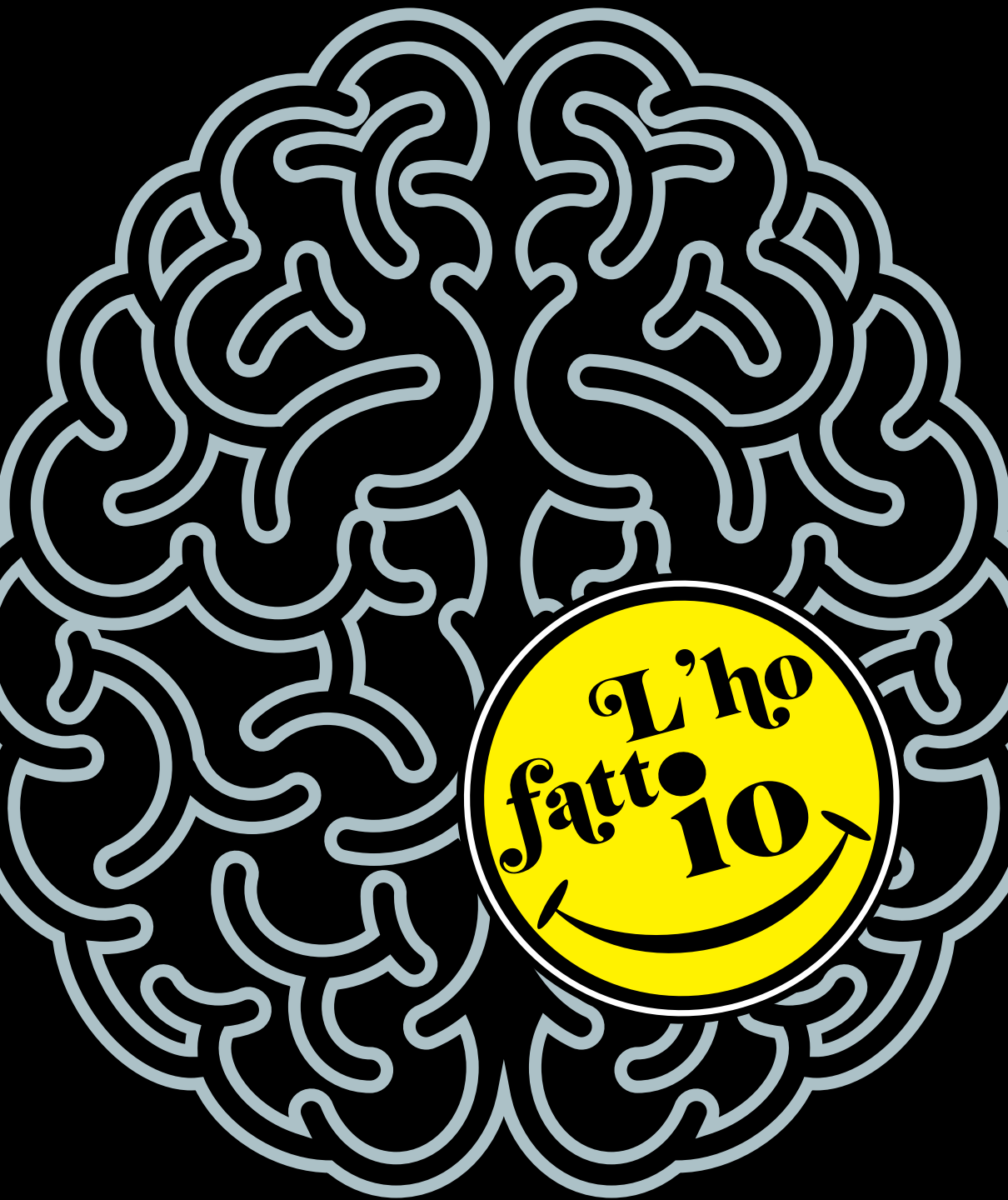
Ial-Monfalcone

EuroPalace School
via C. Cosulich, 20
t. 0481.485351
f. 0481.722630
ial.monfalcone@ial.fvg.it

Proposte piano offerta formativa anno 2017/18


IL VALORE NELLA FORMAZIONE





Proposte piano offerta formativa anno 2017/18

 **IALFVG**
IL VALORE NELLA FORMAZIONE