

Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo



ENGIM VENETO

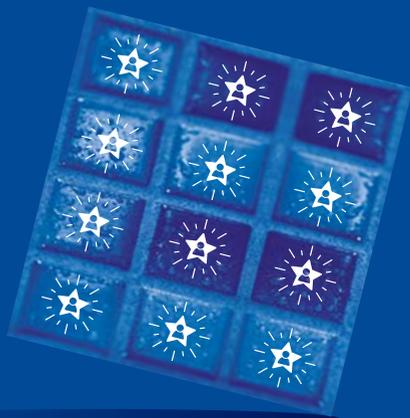
**dalla scuola al lavoro
con ENGIM un futuro
ricco di possibilità**

**Scuola
di Formazione
Professionale**



Questa tessera rappresenta il tuo talento

ENGIM è come un mosaico:
la somma dei talenti di ognuno.
Quando entrerai in ENGIM
aggiungerai anche la tua tessera.
Quando ci saluteremo sarà un pezzo
di noi che porterai con te.



Interventi di 1° - 2° anno COMPARTI VARI
DGR 587 del 29/05/2025 - Decreti di approvazione:
DDR n. 950 del 28/07/2025 - DDR n. 951 del 28/07/2025



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0015-587-2025 (1° anno)	Thiene	€ 315.390,00
325-0023-587-2025 (2° anno)	Thiene	€ 420.520,00
325-0016-587-2025 (1° anno)	Tonezza	€ 236.000,00
325-0024-587-2025 (2° anno)	Tonezza	€ 231.840,00
325-0019-587-2025 (1° anno)	Vicenza	€ 735.910,00
325-0027-587-2025 (2° anno)	Vicenza	€ 735.910,00

Interventi di 1° - 2° anno BENESSERE
DGR 587 del 29/05/2025 - Decreti di approvazione:
DDR n. 950 del 28/07/2025 - DDR n. 951 del 28/07/2025

Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0004-587-2025 (1° anno)	Thiene	€ 97.620,00
325-0010-587-2025 (2° anno)	Thiene	€ 97.620,00

Interventi di 4° anno COMPARTI VARI
DGR 777 del 27/05/2025 - Decreto di approvazione:
DDR n. 1019 del 13/08/2025



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0004-777-2025	Thiene (VI)	€ 103.310,00
325-0005-777-2025	Thiene (VI)	€ 103.310,00
325-0006-777-2025	Tonezza del Cimone (VI)	€ 103.310,00
325-0007-777-2025	Tonezza del Cimone (VI)	€ 103.310,00
325-0013-777-2025	Vicenza	€ 103.310,00
325-0014-777-2025	Vicenza	€ 0
325-0015-777-2025	Vicenza	€ 103.310,00
325-0016-777-2025	Vicenza	€ 103.310,00

Interventi di 4° anno BENESSERE
DGR 777 del 27/05/2025 - Decreto di approvazione:
DDR n. 1019 del 13/08/2025

Codice progetto 4° anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0024-777-2025	Thiene (VI)	€ 0

Interventi di 3° anno COMPARTI VARI
DGR 776 del 08/07/2025 -
Decreto di approvazione: DDR n. 1007 del 08/08/2025



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0013-776-2025 (3° anno)	Thiene (VI)	€ 525.650,00
325-0009-776-2025	Tonezza del Cimone (VI)	€ 338.400,00
325-0012-776-2025 (3° anno)	Vicenza	€ 630.780,00

Interventi di 3° anno BENESSERE
DGR 776 del 08/07/2025 -
Decreto di approvazione: DDR n. 1007 del 08/08/2025

Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0003-776-2025 (3° anno)	Thiene (VI)	€ 97.620,00

**Interventi di 1° - 2° - 3° anno
INTERVENTI SPECIFICI PER LA DISABILITÀ**



Codice progetto e anno	Sede ENGIM	Finanziamento
325-0002-587-2025	Thiene (VI)	€ 315.390,00

ENGIM Veneto

ENGIM è una **Fondazione senza scopo di lucro** che si dedica da sempre alla **formazione professionale**, all'**orientamento** e all'**inserimento lavorativo**.
Facciamo crescere persone, imprese e territori, grazie a percorsi formativi e servizi pensati per ogni fase della vita.

Il percorso scolastico ENGIM da 3, 4 o 5 anni

Il percorso scolastico in ENGIM inizia con **3 anni per ottenere la Qualifica Professionale**, a cui può seguire un **4° anno per il Diploma Tecnico** e un **5° anno (IFTS) per la specializzazione**. Dopo, si può accedere a un **Istituto Tecnico Superiore (ITS)** o **sostenere l'esame di maturità** e **proseguire gli studi**.

Così hai molte scelte; ad ogni tappa puoi entrare nel mondo del lavoro o continuare gli studi. Un sistema formativo flessibile, che cresce con te.



* riconosciuto in tutta Europa

Le scuole ENGIM di Vicenza

ENGIM Patronato Leone XIII (Vicenza)

Codice iscrizione: VICF01500R

Un apprendimento che pone lo studente al centro di un percorso di crescita personale e professionale, per diventare protagonista consapevole del proprio futuro.



Patronato Leone XIII (Vicenza)

Contra' Vittorio Veneto, 1 - 36100 Vicenza
Tel. +39 0444 322903
segret@engimvi.it

ENGIM Patronato San Gaetano (Thiene)

Codice iscrizione: VICF005006

Percorsi didattici innovativi orientati al successo formativo e alla crescita personale, con particolare attenzione allo sviluppo psico-attitudinale e al supporto individualizzato.



Patronato San Gaetano (Thiene)

Via S. Maria Maddalena, 90 - 36016 Thiene (VI)
Tel. +39 0445 361141
segreteria@engimthiene.it

ENGIM Scuola Alberghiera con Convitto E. Reffo (Tonezza)

Codice iscrizione: VICF012009

L'esperienza unica di vivere in una scuola residenziale di alto livello con convitto, pensata per accompagnare l'intero percorso di studio. Prevista la possibilità di esperienze Erasmus in Europa durante l'anno.



Scuola Alberghiera con Convitto E. Reffo (Tonezza)

Viale degli Alpini, 26 - 36040 Tonezza del Cimone (VI)
Tel. +39 0445 749266
info@engimtonezza.it

I nostri percorsi scolastici



Settore

Meccatronico



Il meccatronico unisce competenze elettroniche e meccaniche, lavorando su impianti industriali e sistemi automatizzati.

Imparerai a programmare PLC, gestire robot industriali, assemblare macchinari e svolgere manutenzione su sistemi complessi.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Aziende del distretto meccatronico
- ✓ Aziende di automazione
- ✓ Manutenzione industriale
- ✓ Imprese elettriche ed elettroniche

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
 LINGUA INGLESE
 MATEMATICA
 SCIENZE INTEGRATE
 INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
 STORIA
 DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

ELETTROTECNICA
 DISEGNO 2D E NORME UNI EN ISO
 DISEGNO CAD ELETTRICO
 TECNICHE DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
 AUTOMAZIONE E GESTIONE RETI
 INDUSTRIA 4.0, ROBOTICA

* COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
 EDUCAZIONE MOTORIA
 RELIGIONE CATTOLICA
 ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

AUTOMAZIONE INDUSTRIALE E PLC
 LABORATORIO ELETTRONICO
 LABORATORIO ELETTRICO
 LABORATORIO MECCANICO

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

 DURATA
 3 ANNI + 1 + 1

 SEDE
 VICENZA



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore

Meccanico



Il meccanico industriale gestisce i processi produttivi nelle aziende metalmeccaniche, progettando, realizzando e assemblando pezzi meccanici con moderne tecniche CAD/CAM e lavorazioni su macchine tradizionali e CNC.

Nel percorso imparerai a leggere e interpretare disegni tecnici, utilizzare software e macchine utensili, operando sempre nel rispetto delle norme di sicurezza.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Imprese del settore metalmeccanico
- ✓ Aziende di produzione, industriali e artigianali
- ✓ Studi tecnici come disegnatore CAD/CAM

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
 LINGUA INGLESE
 MATEMATICA
 SCIENZE INTEGRATE
 INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
 STORIA
 DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

TECNOLOGIA MECCANICA
 DISEGNO CAD 2D E 3D
 DISEGNO CAD-CAM
 AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
 CONTROLLO NUMERICO

* COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE
 SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
 EDUCAZIONE MOTORIA
 RELIGIONE CATTOLICA
 ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO MECCANICO
 AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
 LABORATORIO MACCHINE CNC
 STAMPA 3D E TAGLIO LASER

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO



 DURATA
 3 ANNI + 1 + 1

 SEDI
 THIENE E VICENZA

🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore Elettrico



L'elettricista realizza e manutiene impianti civili e industriali, occupandosi anche di automazione e domotica.

Nel percorso acquisirai competenze nella progettazione di quadri elettrici, nella programmazione di PLC e nella gestione di sistemi elettronici e domotici avanzati.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Imprese impiantistiche civili e industriali
- ✓ Manutenzione elettrica industriale
- ✓ Aziende di energie rinnovabili
- ✓ Libero professionista

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
STORIA
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

ELETTROTECNICA
DISEGNO CAD ELETTRICO
AUTOMAZIONE INDUSTRIALE E PLC
AUTOMAZIONE E GESTIONE RETI

* COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE
SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO ELETTRICO/DOMOTICA
LABORATORIO ELETTRONICO
LABORATORIO DI AUTOMAZIONE E PLC

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

THIENE



VICENZA



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore Termoidraulico



Il termoidraulico è una figura molto richiesta, specializzata nell'installazione, manutenzione e riparazione di impianti termosanitari civili e industriali. Il percorso ti forma sull'uso di tecnologie moderne e sostenibili e ti prepara a lavorare in squadra e a consigliare soluzioni efficienti e innovative.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Imprese termoidrauliche e termosanitarie
- ✓ Aziende di energie alternative
- ✓ Punti vendita specializzati
- ✓ Imprese artigianali
- ✓ Possibilità di avviare una propria attività

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
STORIA
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

TERMOTECNICA ED ENERGIE RINNOVABILI
DISEGNO CAD E PROGETTAZIONE IMPIANTI DI RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

* COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE
SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO ELETTRICO
LABORATORIO TERMOIDRAULICO
IMPIANTI DI RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

0000 DURATA
31 3 ANNI + 1 + 1

SEDE
VICENZA



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR

0000 DURATA
31 3 ANNI + 1 + 1

SEDI
THIENE E VICENZA

Settore

Agroalimentare



Un percorso dedicato a studenti con certificazione scolastica che hanno la necessità di avere un percorso formativo graduale.

Un corso che promuove esperienze di apprendimento in contesti reali, attraverso la simulazione d'azienda, uscite didattiche e attività laboratoriali.

Al termine del percorso viene effettuato un lavoro di rete con i servizi territoriali per supportare gli allievi nell'inserimento lavorativo.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Forni
- ✓ Laboratori di produzione
- ✓ Pasticcerie
- ✓ Ristoranti
- ✓ Mense
- ✓ Hotel e grandi catene alberghiere
- ✓ Banqueting e catering

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA
STORIA E SOCIETÀ
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

CULTURA DEL TERRITORIO
MERCEOLOGIA
IGIENE DEGLI ALIMENTI
TECNICHE DI STOCCAGGIO
TECNICHE DI PACKAGING

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE (PANETTERIA/
PASTICCERIA)
LABORATORIO ALIMENTI FRESCHI E DA FORNO
LABORATORIO DI LOGISTICA/STOCCAGGIO

* STAGE



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore

Agroalimentare



L'operatore agroalimentare è specializzato nella preparazione e trasformazione di prodotti di panetteria, pasticceria, gelateria, pizzeria e cucina, sviluppando autonomia e competenze professionali in conservazione, confezionamento e logistica.

Nel percorso, grazie a laboratori pratici e stage, imparerai a lavorare in gruppo, seguire ricette, rispettare le norme igieniche, riconoscere le materie prime e produrre specialità regionali, nazionali e internazionali.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Forni
- ✓ Laboratori di produzione
- ✓ Pasticcerie
- ✓ Ristoranti
- ✓ Mense
- ✓ Hotel e grandi catene alberghiere
- ✓ Banqueting e catering

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA
STORIA E SOCIETÀ
GEOGRAFIA E CULTURA DEL TERRITORIO
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

TECNICHE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
GESTIONE DELLE FORNITURE
FILIERE AGROALIMENTARI
TECNICHE DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
MARKETING E SERVIZI DI VENDITA
ORGANIZZAZIONE E PROCESSI AZIENDALI
ECONOMIA AZIENDALE
SICUREZZA E IGIENE

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA, QUALITÀ, AMBIENTE E IGIENE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI PASTICCERIA
LABORATORIO DI PANIFICAZIONE
LABORATORIO DI PIZZERIA

* ALTERNANZA/APPRENDISTATO



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR



DURATA
3 ANNI + CORSO PER ALLIEVI
CON CERTIFICAZIONE
SCOLASTICA



SEDE
THIENE



DURATA
3 ANNI + 1 + 1



SEDE
TONEZZA

Settore

Servizi di vendita



0000
31 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

 SEDE
THIENE

L'operatore dei servizi di vendita è esperto nella gestione del punto vendita, nell'allestimento degli spazi espositivi e nella relazione con la clientela, anche attraverso e-shop e strumenti di marketing digitale. Nel percorso imparerai a utilizzare tecniche di vendita, visual merchandising e marketing, offrire assistenza al cliente in modo professionale, gestire le attività amministrative e promuovere un'esperienza d'acquisto di qualità anticipando le tendenze.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Negozi e e-shop
- ✓ Imprese commerciali
- ✓ Catene della grande distribuzione

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA/ CULTURA DIGITALE
STORIA E SOCIETÀ
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

ARTE & DESIGN
FILOSOFIA DELLO STILE
CHIMICA APPLICATA
PROGETTAZIONE E PROTOTIPAZIONE
COMUNICAZIONE VISIVA
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE
ORGANIZZAZIONE AREE DI VENDITA
TECNICA COMMERCIALE
TECNICHE DI VENDITA
TECNICHE DI COMUNICAZIONE
MARKETING STRATEGICO
PROMOZIONE & MEDIA
SOCIAL MEDIA MARKETING
WEB DESIGN
E-COMMERCE

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO VISUAL MERCHANDISING
LABORATORIO TECNICHE DI VENDITA
LABORATORIO INFORMATICA E DIGITAL MEDIA

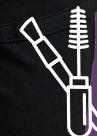
* ALTERNANZA / APPRENDISTATO



 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore

Benessere Estetica



0000
31 DURATA
3 ANNI + 1 + ABILITAZIONE

 SEDE
THIENE

L'estetista è specializzata in trattamenti di bellezza e benessere per viso, corpo, mani e piedi, dal make-up all'epilazione, fino ai massaggi. Nel percorso imparerai le tecniche estetiche più richieste, l'uso dei prodotti cosmetici, le norme igieniche e di sicurezza, con molta pratica in laboratorio e stage per acquisire una professionalità aggiornata alle tendenze del settore.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Centri estetici
- ✓ Istituti di bellezza
- ✓ Spa e beauty farm
- ✓ Palestre
- ✓ Villaggi turistici
- ✓ Navi da crociera

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA / CULTURA DIGITALE
STORIA E SOCIETÀ
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

FISIOLOGIA E ANATOMIA
ALIMENTAZIONE
ETICA PROFESSIONALE
PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE
ANALISI DELLE CARATTERISTICHE E DELLO STATO DELLA PELLE
VALUTARE IL TRATTAMENTO PER ATTENUARE GLI INestetismi
ORGANIZZAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO
TECNICA COMMERCIALE
GESTIONE, PROMOZIONE E SVILUPPO DELL'ATTIVITÀ

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI ESTETICA E TRUCCO
COSMETOLOGIA E DERMATOLOGIA

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO



 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore

Servizi di sala e bar



L'operatore di sala e bar è il professionista che gestisce e coordina il servizio in sala, organizza gli spazi e si occupa della relazione con la clientela, garantendo un servizio fluido e di qualità. Nel percorso imparerai a gestire ordinazioni, preparare e servire prodotti, valorizzare il locale e lavorare sia in autonomia sia in team, sviluppando competenze anche nella promozione e accoglienza.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Bar
- ✓ Ristoranti
- ✓ Catene alberghiere
- ✓ Strutture ricettive in Italia e all'estero

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA
STORIA E SOCIETÀ
GEOGRAFIA TURISTICA- ENOGASTRONOMICA
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
GESTIONE DELLE FORNITURE
TECNICHE DI LABORATORIO
MARKETING E SERVIZI DI VENDITA
ECONOMIA AZIENDALE
ORGANIZZAZIONE E PROCESSI AZIENDALI

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA, QUALITÀ, AMBIENTE E IGIENE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI CUCINA
LABORATORIO DI SALA E BAR

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

 SEDE
TONEZZA



 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore

Preparazione Pasti



L'operatore della preparazione pasti è una figura chiave nella brigata di cucina, capace di gestire tutte le fasi di lavorazione e cottura degli alimenti. Imparerai tecniche di preparazione, conservazione, porzionatura e impiattamento dei piatti, acquisendo competenze anche in enologia e analisi sensoriale, per garantire pasti sani, equilibrati e ben presentati.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Ristoranti
- ✓ Ristorazione collettiva per grandi gruppi
- ✓ Hotel e strutture ricettive
- ✓ Servizi di catering

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA
STORIA E SOCIETÀ
GEOGRAFIA TURISTICA- ENOGASTRONOMICA
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
GESTIONE DELLE FORNITURE
TECNICHE DI LABORATORIO
MARKETING E SERVIZI DI VENDITA
ECONOMIA AZIENDALE
ORGANIZZAZIONE E PROCESSI AZIENDALI

* COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA, QUALITÀ, AMBIENTE E IGIENE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI CUCINA
LABORATORIO DI SALA E BAR

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

 SEDE
TONEZZA



 Visualizza gli orari, clicca sul QR

Settore
Agricolo



L'operatore e il tecnico agricolo si specializzano nella produzione di colture orticole, frutticole e ornamentali, e nella manutenzione del verde; lavorando sia all'aperto che in serra, anche con l'uso di macchinari. Durante il corso imparerai a gestire un'azienda agricola in tutte le sue fasi operative. Svilupperai le competenze necessarie per lavorare in vivai e aziende rurali, conoscerai le strategie di promozione e vendita dei prodotti e servizi. Apprenderai inoltre le principali tecniche di giardinaggio e cura del paesaggio.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Aziende agricole
- ✓ Vivai
- ✓ Giardinaggio e manutenzione del verde
- ✓ Aziende zootecniche
- ✓ Punti vendita specializzati /Apprendistato

MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
STORIA
DIRITTO ED ECONOMIA

MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

DISEGNO TECNICO
COMUNICAZIONI VISIVE
AGRONOMIA
GESTIONE AZIENDALE
FILIERA PRODUTTIVA
MARKETING E SOCIAL

COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE SICUREZZA
SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO TECNICA AGRARIA
LABORATORIO VIVAISMO E ORTOFRUTTA
AGRONOMIA APPLICATA

ALTERNANZA / APPRENDISTATO



Visualizza gli orari, clicca sul QR

31 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

SEDE
VICENZA

Settore
Legno



L'operatore del legno trasforma un mestiere antico in una professione innovativa che unisce manualità, creatività e tecnica. Imparerai a realizzare e assemblare mobili e manufatti partendo da disegni tecnici, utilizzando macchinari tradizionali e a controllo numerico, lavorando in laboratorio su lavorazioni sia funzionali che artistiche.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Laboratori artigianali del legno
- ✓ Industrie del mobile
- ✓ Aziende di arredamento
- ✓ Libero professionista

MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA/ CULTURA DIGITALE
STORIA E SOCIETÀ
DIRITTO ED ECONOMIA

MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

ARTE & DESIGN
STORIA E MODELLISMO DEL MOBILE
CHIMICA APPLICATA
TECNOLOGIA E DISEGNO
CAD LEGNO
PROGETTAZIONE E PROTOTIPAZIONE
PROGRAMMAZIONE A CN
COSTI E METODI
ORGANIZZAZIONE PROCESSI AZIENDALI
TECNICHE DI COMUNICAZIONE
MARKETING STRATEGICO
PROMOZIONE & MEDIA
WEB DESIGN

COMPETENZE TRASVERSALI

SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

AUTOMAZIONE INDUSTRIALE E PLC
LABORATORIO LEGNO
LABORATORIO CAD

ALTERNANZA / APPRENDISTATO



Visualizza gli orari, clicca sul QR

31 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

SEDE
THIENE

Settore

Grafico Ipermediale



0000
31 DURATA
3 ANNI + 1 + 1

SEDE
VICENZA E THIENE

Il grafico è il creativo che realizza loghi, impaginazioni, animazioni e contenuti digitali per pubblicità e marketing, gestendo diversi formati e media. Nel percorso imparerai a usare i principali software grafici professionali, a creare file per la stampa e il digitale, e a sviluppare una comunicazione efficace per aziende e clienti.

Sbocchi lavorativi

- ✓ Agenzie pubblicitarie di comunicazione
- ✓ Studi grafici e di stampa
- ✓ Tipografie
- ✓ Settore della cartotecnica
- ✓ Riviste e giornali
- ✓ Attività come freelance

* MATERIE DI BASE

LINGUA ITALIANA
LINGUA INGLESE
MATEMATICA
SCIENZE INTEGRATE
INFORMATICA E TECNOLOGIE DIGITALI
STORIA
DIRITTO ED ECONOMIA

* MATERIE TECNICO-PROFESSIONALI

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE
DISEGNO TECNICO
DISEGNO CAD
PROGETTAZIONE GRAFICA
VISUAL COMMUNICATION
TECNICA COMMERCIALE
MARKETING
GESTIONE SOCIAL

* COMPETENZE TRASVERSALI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE
SICUREZZA SUL LAVORO / QUALITÀ E AMBIENTE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA
EDUCAZIONE MOTORIA
RELIGIONE CATTOLICA
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

* LABORATORI E ATTIVITÀ PRATICHE

LABORATORIO DI GRAFICA
LABORATORIO DI MULTIMEDIALITÀ
LABORATORIO FOTOGRAFICO
DISEGNO ARTISTICO
LABORATORIO DI SOCIAL MEDIA

* ALTERNANZA / APPRENDISTATO

Vicenza

SFP Patronato Leone XIII

Thiene

SFP Patronato San Gaetano

Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo



vicenza.engimveneto.org thiene.engimveneto.org tonezza.engimveneto.org

THIENE



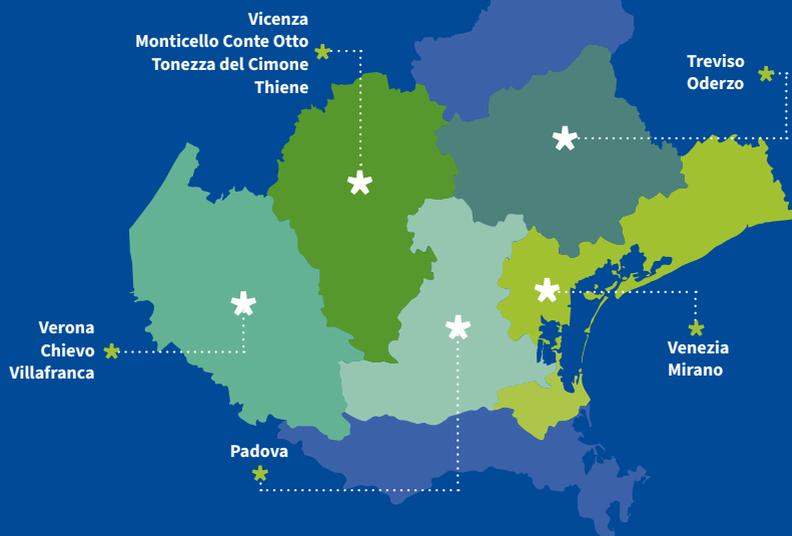
VICENZA



🕒 Visualizza gli orari, clicca sul QR



Le scuole ENGIM Veneto



ENGIM VENETO SEDE PATRONATO LEONE XIII (VICENZA)

Contra' Vittorio Veneto, 1 - 36100 Vicenza - Tel. +39 0444 322903 - segret@engimvi.it

ENGIM VENETO SEDE PATRONATO SAN GAETANO (THIENE)

Via S. Maria Maddalena, 90 - 36016 Thiene (VI) - Tel. +39 0445 361141 - segreteria@engimthiene.it

ENGIM VENETO SEDE SCUOLA ALBERGHIERA CON CONVITTO E. REFFO (TONEZZA)

Viale degli Alpini, 26 - 36040 Tonezza del Cimone (VI) - Tel. +39 0445 749266 - info@engimtonezza.it



veneto.engim.org

