

Per lavoro o per passione

Corsi 2023 - 2024

Ristorazione e turismo



Pasticceria che passione

Corso base

20 ore



Pane, pizza e lievitati

20 ore



Pasticceria che passione

Corso di approfondimento

20 ore



Pesce che passione

20 ore



Cucina indiana

20 ore



Abbinamento cibo-vino

20 ore



Sani e golosi

20 ore



L'arte del bere miscelato

20 ore



Pasta fresca

20 ore



Formazione preparazione pasti

330 ore

di cui 110 di stage presso aziende

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

Industria e artigianato



Modellazione 3D

(Rhinoceros livello 1, Rhinoceros livello 2, Stampa 3D)

30 ore ciascun corso



Car wrapping

30 ore



Formazione carrozzeria

330 ore di cui 110 di stage presso aziende

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 e artigianato" e "Ristorazione e 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.

È possibile iscriversi in ogni momento ai corsi, che sono riproposti periodicamente e vengono attivati al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Ulteriori condizioni di accesso e partecipazione sono dettagliate nelle "**Condizioni di accesso ai corsi a pagamento**" dell'Agenda 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

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

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

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.

Articolazione delle lezioni

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

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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 **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

- Dolci classici
- Dolci toscani
- Dolci al cucchiaio
- Torte moderne e monoporzioni

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

€ 172² 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

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

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

Cucina indiana



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

Contenuti

Per scoprire e conoscere i sapori di tradizioni culinarie diverse e lontane e spaziare nel territorio della cucina indiana, o anche solo per sperimentare gusti nuovi, il corso propone ricette e degustazioni su

- piatti di varie regioni dell'India con verdure, legumi, pollo, uova e pesce
- le spezie indiane e il loro utilizzo
- un tipo diverso di pane per ogni lezione
- dolci

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

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 oppure giovedì dalle 18 alle 22.**

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

Sani e golosi



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina di **20 ore** per imparare a cucinare piatti saporiti e sfiziosi con un occhio alla salute e alla forma.

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

Contenuti

Durante ogni lezione viene proposta la preparazione di 4/5 piatti con tecniche e ricette per cucinare in modo appetitoso e leggero:

- carne e pesce
- verdura
- cereali e legumi
- pasta
- dolci

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

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 oppure il giovedì dalle 18 alle 22**.

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

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 vertono 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

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

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 **giovedì dalle 18 alle 22**.

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

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.

Pane, pizza e lievitati



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso base di pane, pizza e lievitati di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso fornisce le nozioni fondamentali sui principi della panificazione, a partire dalle materie prime fino alle tecniche di lievitazione e di cottura.

In particolare, il corso tratta i seguenti argomenti:

- classificazione della farina 00-0-1-2-integrale, l'importanza del valore W, applicazione del metodo indiretto, starter biga/poolish, pane integrale, panaccio
- uso delle farine alternative, pane di grano duro, pane di segale, grani antichi, corretto mix delle farine
- pani da ristorazione/aperitivo, panini a latte, panini alle olive, grissini, applicazione dei grassi
- panificazione in teglia, focaccia al burro, pizza in teglia, schiacciata di farro senza lievito, l'importanza della giusta farina
- pan brioche, pane fichi e noci, schiacciata con l'uva, apprendimento degli "impasti ricchi"

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

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 oppure il giovedì dalle 18 alle 22.**

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

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

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

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

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.

Articolazione delle lezioni

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

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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 riguardano 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

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

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 **martedì oppure il giovedì, dalle 15 alle 19 oppure dalle 18 alle 22.**

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

L'arte del bere miscelato



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 cocktail preparati.

Le lezioni riguardano 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 cocktail e il concetto di food pairing

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

€ 172⁹ 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 oppure il giovedì, dalle 15 alle 19 oppure dalle 18 alle 22.**

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

⁹ 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

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

€ 1.400, oltre € 2 di marca da bollo per ogni pagamento¹⁰.

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 devono essere effettuati tramite sistema **PagoPA**.

¹⁰ 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.

Articolazione delle lezioni

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

Le lezioni si svolgono la mattina, 5 giorni a settimana, 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

Per informazioni

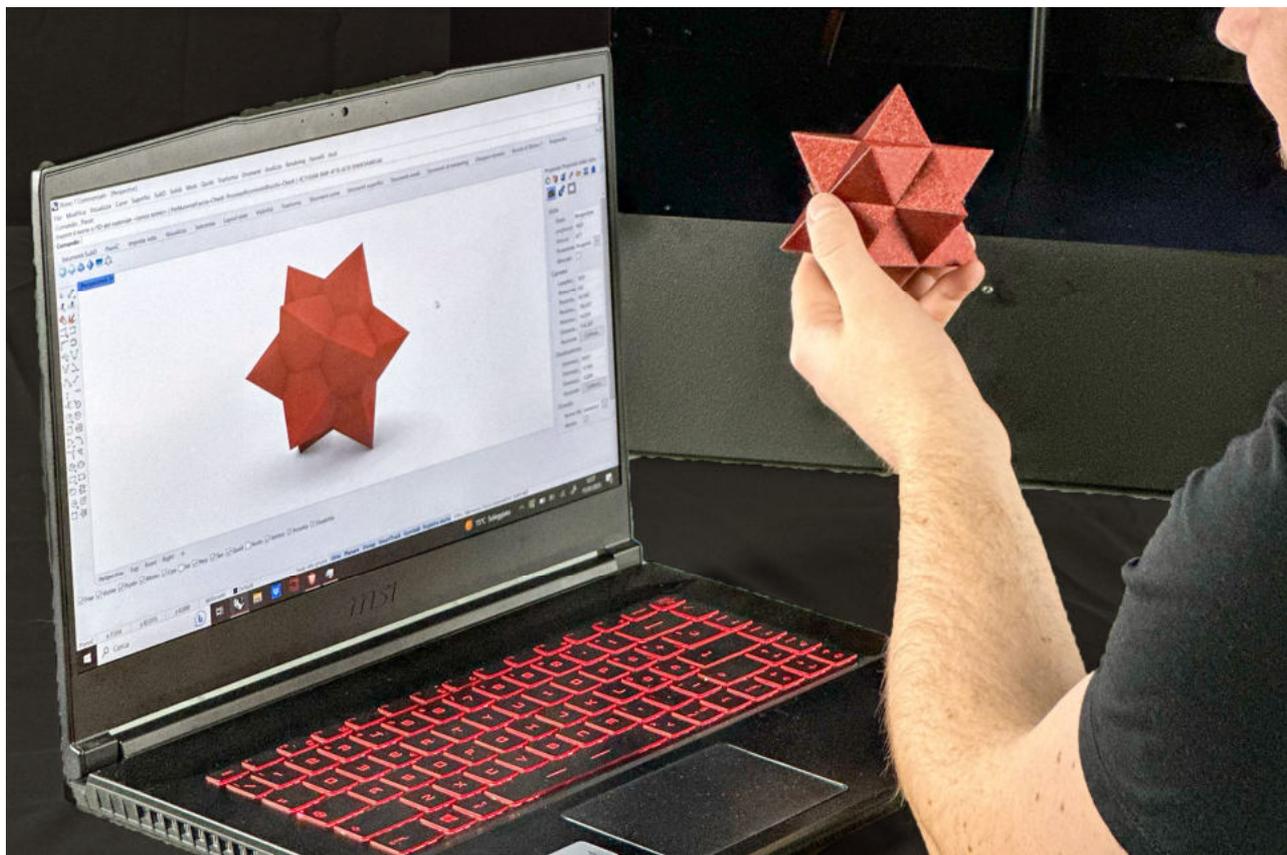
Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

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 proposti 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

- due corsi, **base** e **avanzato**, di **30 ore** per la creazione di modelli meccanici e architettonici oppure per il settore moda, design e gioielli, con il software **Rhinceros 7**. La frequenza di almeno l'80% delle ore previste consente il conseguimento dell'**attestato di Rhinceros**, rispettivamente di primo o di secondo livello.
- un corso di **30 ore** per la creazione di modelli tridimensionali ideali per il processo di stampa 3D con i software **Blender** e **Rhinceros**. Verranno anche illustrate le varie funzionalità della stampa 3D con l'ausilio delle stampanti **Kentstrapper**. Al termine del corso, viene rilasciato un attestato di partecipazione.

I corsi sono tenuti da docenti di **Kentstrapper**, azienda fiorentina che si pone come primo obiettivo quello di diffondere il più possibile la tecnologia della stampa 3D sul territorio italiano, diventata dalla sua nascita a oggi un punto di riferimento per le molteplici aziende del territorio.

Contenuti

Rhinoceros livello 1 (corso base)

Il corso di livello 1 di Rhinoceros si sviluppa in una serie di lezioni basate sull'utilizzo del programma di modellazione 3D Rhinoceros, noto per la versatilità nell'utilizzo e per la precisione data dalla possibilità di generare geometrie NURBS. Il corso è concepito per i professionisti impegnati nel settore progettazione e design che vogliono iniziare ad utilizzare il disegno CAD e strumenti adatti alle loro esigenze.

Il corso tratta i seguenti argomenti:

- installazione e avvio del programma, con analisi di interfaccia e comandi base
- utilizzo di strumenti vari per la creazione di curve, superfici e solidi
- editing dei punti di controllo, analisi di solidi aperti e chiusi e gestione di raccordature
- importazione ed esportazione del file selezionato, rendering, quotatura e prove di modellazioni varie

Rhinoceros livello 2 (corso avanzato)

Il corso ART (Authorized Rhino Trainers) livello 2 di Rhinoceros è pensato per gli utenti che abbiano già acquisito le conoscenze base grazie al corso di livello 1 o che abbiano già l'attestato Rhinoceros di primo livello. In questa serie di lezioni sono approfondite e acquisite conoscenze avanzate che permetteranno di avere uno dei requisiti per procedere ai corsi per diventare un ART ufficiale.

Il corso tratta i seguenti argomenti:

- interfaccia di Rhinoceros e personalizzazione dell'interfaccia
- tipologia NURBS e grado di una curva, esercitazione NURBS con continuità di curva
- storia di costruzione e funzioni annesse
- mappatura UV, piani di costruzione
- ricostruzione di superfici e curve
- prove di modellazione con il plug-in gratuito Grasshopper (incluso in Rhinoceros 7)
- spiegazione e approfondimento di ciò che serve per accedere all'esame Mcnell per diventare ART (Authorized Rhinoceros Trainer) specialist

Corso di Stampa 3D

Il corso tratta i seguenti argomenti:

- confronto tra modellazione NURBS e Mesh
- modellazione base di Blender
- modellazione base di Rhinoceros
- storia e primo sguardo sulla stampa 3D
- slicing e conversione del modello 3D
- stampa del modello 3D

Costo

Ciascun corso ha un costo di € 257¹¹ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA

¹¹ 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.

Articolazione delle lezioni

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

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), 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 e sono riproposti periodicamente.

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.

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 vertono, 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 dalle 8 alle 13.**

Le lezioni si svolgono 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Pisana 148.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.

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 pagamento¹³.

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:

4. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati), da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria
5. € 500 (250 per disoccupati/inoccupati) entro un mese dall'inizio del corso
6. € 400 (200 per disoccupati/inoccupati) di saldo, entro due mesi dall'inizio del corso

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

¹³ 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.

Articolazione delle lezioni

Il corso prevede 220 ore di lezione (di cui 180 di laboratorio) e 110 di stage presso aziende.

Le lezioni si svolgono la mattina, 5 giorni a settimana, dalle 8 alle 14, 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 <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.ia@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Pisana 148.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

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.