



# Il futuro nelle tue mani

Corsi gratuiti di qualifica per giovani da 14 a 24 anni

**Meccanica - Automazione | Cucina | Acconciatura | Estetica**

intervento realizzato da

# Operatore Meccanico

## Lavorazione e montaggio componenti meccaniche

Ti appassiona l'idea di realizzare manufatti?

Hai voglia di imparare a **progettare, disegnare e costruire** oggetti metallici?

Vorresti **riparare** motori o macchinari?

Il corso di qualifica in Operatore Meccanico dura tre anni e saranno sufficienti per diventare abile in tutte queste attività se alla passione aggiungerai precisione ed impegno.

Conoscerai i principali motori termici ed elettrici, saprai interpretare schemi e disegni tecnici, saldare, lavorare pezzi e complessivi meccanici, assemblare e regolare gruppi meccanici ed elettro-oleo-pneumatici.

Diventerai una figura molto ricercata nelle aziende del territorio: saprai utilizzare **attrezzature e macchinari tradizionali, pneumatici, robotizzati e a controllo numerico**, disegnare e progettare con software CAD, eseguire controlli di qualità, diagnosi, ricerca guasti e riparazioni.



Durata **triennale**, 990 ore annue di cui 300 ore di stage in azienda durante il III anno.



Orario settimanale da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13; mercoledì e venerdì dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Attestato di **Qualifica** (Certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo EQF)



Rivolto a giovani da 14 a 18 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)




**Ceva**



Iscrizioni su [www.istruzione.it/iscrizionionline/](http://www.istruzione.it/iscrizionionline/) nei tempi previsti dal Ministero con il codice CNCF00100D, inserimenti successivi presso le sedi in base alle disponibilità.



		1° anno	2° anno	3° anno
Materie personalizzate in base alle esigenze degli studenti	Accoglienza-Orientamento, Competenze di cittadinanza, Recuperi e approfondimenti	95	85	65
Competenze di base	Lingua italiana, Lingua inglese Matematica, Area scientifico-tecnologica Area storico sociale	365	345	210
Competenze professionali	<b>Automazione, Disegno e tecnologia meccanica, Laboratorio Autoveicolo, Lavorazioni meccaniche, Saldocarpenteria, Tecnologie informatiche</b>	530	560	395
Stage	anche all'estero con  Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union			300



Al termine del corso avrai la possibilità di trovare lavoro in aziende del settore meccanico o automotive come addetto alle lavorazioni meccaniche o alla manutenzione delle attrezzature.

Quest'ultima figura è **utilissima in quasi tutte le unità produttive, ad esempio alcuni ex allievi lavorano in industrie alimentari, lignee o tessili.**

Con l'esperienza in azienda potrai poi sviluppare attività anche in forma autonoma.

Dopo la Qualifica potrai proseguire:

- nel canale dell'Istruzione conseguendo il Diploma,
- nella formazione professionale frequentando il Diploma Professionale o altri corsi di Specializzazione.

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare aziende e realtà del settore, presenti a livello locale e nazionale, e partecipare a progetti tecnici che coinvolgono associazioni territoriali e di categoria

Guarda il video



**CEVA - Sede "Ernesto Rebaudengo"**  
Corso IV Novembre 10 A  
12073 Ceva (CN)  
Tel. 0174 701284

# Operatore Meccanico

Lavorazione meccanica,  
installazione e  
cablaggio di  
componenti elettrici,  
elettronici e fluidici

Ti appassionano i **robot e i microcontrollori**?

Ti diverti a ricercare **guasti** e dare nuova vita alle attrezzature?

Il corso di qualifica dura tre anni, ma se alla passione aggiungerai precisione ed impegno, saranno sufficienti per apprendere un sacco di abilità **nell'automazione, nella meccanica CNC e nel cablaggio di impianti elettrici**.

Conoscerai schemi e impianti, imparerai a disegnare e progettare con **software CAD**, studierai la parte che riguarda l'impianti- stica dei macchinari e le funzionalità di **controllo del movimento** (elettro-oleo-pneumatici) e saprai lavorare pezzi e complessivi meccanici con **macchine tradizionali e a Controllo Numerico**.

Diventerai **una figura molto ricercata in tutte le aziende** del territorio perché saprai intervenire nel montaggio e cablaggio di impianti, nella ricerca e risoluzione guasti e nella gestione emergenze.



Durata **triennale**, 990 ore annue di cui 300 ore di stage in azienda durante il III anno.



Orario settimanale da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13; mercoledì e venerdì dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Attestato di **Qualifica** (Certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo EQF)



Rivolto a giovani da 14 a 18 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)




**Mondovì**



Iscrizioni su [www.istruzione.it/iscrizionionline/](http://www.istruzione.it/iscrizionionline/) nei tempi previsti dal Ministero con il codice CNCF00700C, inserimenti successivi presso le sedi in base alle disponibilità.



		1° anno	2° anno	3° anno
Materie personalizzate in base alle esigenze degli studenti	Accoglienza-Orientamento, Competenze di cittadinanza, Recuperi e approfondimenti	95	85	65
Competenze di base	Lingua italiana, Lingua inglese Matematica, Area scientifico-tecnologica Area storico sociale	365	345	210
Competenze professionali	<b>Disegno meccanico, Lavorazioni meccaniche, Oleopneumatica, Tecnologia elettrica-elettronica, Tecnologia meccanica, Tecnologie informatiche</b>	530	560	395
Stage	anche all'estero con  Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union			300

Al termine del corso avrai la possibilità di lavorare in qualunque azienda in cui è presente un sistema di automazione e potrai trovarne dal settore food al settore meccanico.

Con l'esperienza in azienda potrai poi sviluppare attività anche in forma autonoma.

Dopo la Qualifica potrai proseguire:

- **nel canale dell'Istruzione conseguendo il Diploma,**
- **nella formazione professionale frequentando il Diploma Professionale o altri corsi di Specializzazione.**

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare aziende e realtà del settore, presenti a livello locale e nazionale, e partecipare a progetti tecnici che coinvolgono associazioni territoriali e di categoria.

Guarda il video



**MONDOVÌ - Sede Operativa**

Via Conti di Sambuy, 26

12084 Mondovì (CN)

Tel. 0174 42135

# Operatore del Benessere Erogazione dei trattamenti di acconciatura

È un corso in modalità duale, ma cosa significa?

Significa che già dal primo anno, grazie all'**impresa simulata**, ti sembrerà di entrare a far parte dello staff di un salone di acconciatura. Imparerai come prendere prenotazioni e accogliere i "clienti" che arriveranno nel laboratorio e li aiuterai ad esprimere la loro personalità tramite i capelli.

Conoscerai i **trend** del momento, i tagli e le colorazioni più **glamour** ed sarai attent\* al **benessere** dei tuoi clienti.

Durante il secondo e il terzo anno trascorrerai **400 ore in alternanza formazione-lavoro**, dove migliorerai le varie tecniche di taglio e l'applicazione di trattamenti come **mechés, shatush, balayage o dégradé**.

Saprai individuare prodotti, strumenti e trattamenti adeguati, conoscerai la **tricologia** (la branca della dermatologia che studia il capello) e le caratteristiche chimiche di tutto ciò che utilizzi.

Imparerai a **lavorare in team!**

Studierai la **normativa** e la **contabilità** attinente la tua attività, sarai in grado di gestire tempi e appuntamenti, imparerai a gestire la **logistica** e la struttura del tuo salone, a relazionarti con clienti, colleghi e fornitori e avrai tutti gli strumenti per avere successo nel **settore benessere**.



Durata **triennale**, 990 ore annue di cui 300 ore di stage in azienda durante il III anno.



Orario settimanale da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13; martedì e mercoledì dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Attestato di **Qualifica** (Certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo EQF)



Rivolto a giovani da 14 a 18 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)



**Mondovì**



Iscrizioni su [www.istruzione.it/iscrizioneonline/](http://www.istruzione.it/iscrizioneonline/) nei tempi previsti dal Ministero con il codice CNCF00700C, inserimenti successivi presso le sedi in base alle disponibilità.



		1° anno	2° anno	3° anno
Materie personalizzate in base alle esigenze degli studenti	Accoglienza-Orientamento, Competenze di cittadinanza, Recupero e approfondimenti	95	95	110
Competenze di base	Lingua italiana, Lingua inglese Matematica, Area scientifico-tecnologica Area storico sociale	365	345	210
Competenze professionali	<b>Acconciature speciali, Anatomia/Fisiologia, Colorazione, Gestione del servizio, Igiene e sicurezza del servizio, Lavaggio dei capelli, Messa in piega, Permanente, Tricologia</b>	530	560	650
	di cui alternanza		400	400

anche all'estero con  Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Al termine del corso potrai inserirti presso saloni di acconciatura, in seguito ad un periodo di apprendistato e/o al conseguimento dell'abilitazione, potrai inoltre avviare un'attività autonoma.

Dopo la Qualifica potrai **frequentare il percorso di IV anno o corsi di Specializzazione e di Abilitazione professionale.**

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare aziende e realtà del settore presenti a livello locale, partecipare ad eventi e manifestazioni organizzati a livello locale/nazionale e a progetti specifici che coinvolgono associazioni territoriali, di categoria e operatori.

Guarda il video



**MONDOVI - Sede Operativa**  
Via Conti di Sambuy, 26  
12084 Mondovì (CN)  
Tel. 0174 42135

# Operatore del Benessere Erogazione dei servizi di trattamento estetico

L'estetista è diventata una figura molto rilevante per uomini e donne, questo per la sua capacità di dedicarsi al corpo di ogni cliente **in modo molto personalizzato**.

**Massaggi, make up, trattamenti viso e corpo, nailart, depilazione** e solarium ecc. sono alcuni aspetti della formazione che affronterai, una parte altrettanto rilevante riguarderà l'attenzione alle esigenze e aspettative di ciascun cliente e al termine saprai individuare prodotti, strumenti e trattamenti adeguati.

Imparerai a **lavorare in team!**

Studierai la **normativa** e la **contabilità** attinente la tua attività, sarai in grado di gestire tempi e appuntamenti, imparerai a gestire la **logistica** e la struttura del tuo salone di bellezza, a relazionarti con clienti, colleghi e fornitori e avrai tutti gli strumenti per avere successo nel **settore benessere**.



Durata **triennale**, 990 ore annue di cui 300 ore di stage in azienda durante il III anno.



Orario settimanale da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13; lunedì, martedì e giovedì dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Attestato di **Qualifica** (Certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo EQF)



Rivolto a giovani da 14 a 18 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)




**Ceva**



Iscrizioni su [www.istruzione.it/iscrizioneonline/](http://www.istruzione.it/iscrizioneonline/) nei tempi previsti dal Ministero con il codice CNCF00100D, inserimenti successivi presso le sedi in base alle disponibilità.





		1° anno	2° anno	3° anno
Materie personalizzate in base alle esigenze degli studenti	Accoglienza-Orientamento, Competenze di cittadinanza, Recuperi e approfondimenti	95	85	65
Competenze di base	Lingua italiana, Lingua inglese Matematica, Area scientifico-tecnologica Area storico sociale	365	345	210
Competenze professionali	<b>Anatomia, fisiologia e dermatologia, Chimica e cosmetologia, Gestione del servizio, Igiene del servizio, Laboratorio cure estetiche</b>	530	560	395
Stage	anche all'estero con  Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union			300

Al termine del corso potrai inserirti presso centri benessere e saloni di estetica, svolgendo tutte le attività relative alla professione.

In seguito a un periodo di lavoro e al conseguimento dell'abilitazione, potrai avviare un'attività artigiana autonoma.

Dopo la Qualifica potrai **frequentare il percorso di IV anno o corsi di Specializzazione e di Abilitazione professionale.**

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare aziende e realtà del settore presenti a livello locale, partecipare ad eventi e manifestazioni organizzati a livello locale/nazionale e a progetti specifici che coinvolgono associazioni territoriali, di categoria e operatori.

Guarda il video



**CEVA - Sede "Ernesto Rebaudengo"**

Corso IV Novembre 10 A  
12073 Ceva (CN)  
Tel. 0174 701284

# Operatore della Ristorazione

## Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

È un corso in modalità duale, ma cosa vuol dire duale?

Significa che dal primo giorno potrai vestire la divisa e specchiarti sull'inossidabile di una cucina professionale.

Nel primo anno infatti farai parte dell'**impresa simulata** cioè di un ristorante interno alla scuola che svolge la sua attività ricalcando tutte le operazioni di un'azienda madrina (un ristorante locale a cui fa riferimento); durante il secondo e terzo anno trascorrerai 400 ore in **alternanza formazione-lavoro** (o in **apprendistato**) all'interno di alberghi, ristoranti, etc.

Imparerai a scegliere **ingredienti e strumenti**, conoscerai le **tecniche di preparazione, conservazione e stoccaggio** e diventerai abile nella realizzazione, nell'allestimento e nel servizio di tantissimi piatti nazionali e internazionali.

Il corso di qualifica per cuoco/a ti permetterà anche di allenare le **soft skills**, crescere come persona e farti apprezzare dal territorio: con i tuoi compagni parteciperai a progetti in collaborazione con associazioni di volontariato ed enti locali e, grazie alle attività interdisciplinari, renderai il tuo futuro ricco di gusto!



Durata **triennale**, 990 ore annue di cui 400 ore di alternanza in azienda durante il II e III anno.



Orario settimanale da lunedì a mercoledì dalle 8 alle 13; giovedì e venerdì dalle 8 alle 13.30 e dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Attestato di **Qualifica** (Certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo EQF)



Rivolto a giovani da 14 a 18 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)



**Mondovì**



Iscrizioni su [www.istruzione.it/iscrizioneonline/](http://www.istruzione.it/iscrizioneonline/) nei tempi previsti dal Ministero con il codice CNCF00700C, inserimenti successivi presso le sedi in base alle disponibilità.



		1° anno	2° anno	3° anno
Materie personalizzate in base alle esigenze degli studenti	Accoglienza-Orientamento, Competenze di cittadinanza, Recuperi e approfondimenti	95	95	110
Competenze di base	Lingua italiana, Lingua inglese Matematica, Area scientifico-tecnologica Area storico sociale	365	345	210
Competenze professionali	<b>Merceologia e Igiene alimentare, Tecnica di cucina, Economia e lavoro, Turismo ed enogastronomia, Tecnologie informatiche</b>	530	560	650
	Di cui in alternanza		400	400

anche all'estero con



A fine corso potrai lavorare con successo in strutture ricettive di vario genere.  
Dopo la Qualifica potrai proseguire:

- **nel canale dell'Istruzione conseguendo il Diploma,**
- **nella formazione professionale frequentando il Diploma Professionale o altri corsi di Specializzazione.**

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare realtà del settore, presenti a livello locale, partecipare ad eventi e manifestazioni promosse a livello locale/nazionale e a progetti specifici che coinvolgono associazioni territoriali, di categoria e operatori.

Guarda il video



**MONDOVÌ - Sede Operativa**  
Via Conti di Sambuy, 26  
12084 Mondovì (CN)  
Tel. 0174 42135

# Accompagnamento alla scelta professionale Servizi di ristorazione Duale

La finalità del percorso è promuovere il successo formativo dei giovani, favorire il reingresso dei nei percorsi finalizzati alla qualifica di leFP, anche in apprendistato.

Il corso ha l'obiettivo di avvicinare i giovani al **settore dei servizi di ristorazione**, formando una figura professionale di aiuto e supporto ad operatori qualificati nel settore della ristorazione per le attività attinenti alla preparazione di piatti e per il servizio di sala e di bar, secondo gli standard richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.



Durata annuale, 990 ore annue di cui 300 ore di alternanza.



Orario settimanale tutte le mattine dalle 8 alle 13 e due pomeriggi a settimana dalle 14 alle 16, da settembre a giugno (come calendario scolastico regionale)



Validazione delle competenze (Sarà rilasciato ai partecipanti che avranno frequentato i 3/4 del corso)



Rivolto a giovani da 15 a 24 anni ambo-sessi (L.903/77; L.125/91) in possesso della sola licenza media inf. (possibili inserimenti successivi fino ai 24 anni in base ad eventuali posti disponibili)



Mondovì · Via Conti di Sambuy, 26



Iscrizioni su [www.cfpcemon.it](http://www.cfpcemon.it)



		1° anno
Competenze di base	Accoglienza e orientamento, Cittadinanza, Comunicazione e cooperazione, Economia e lavoro, Igiene e sicurezza, Lingua inglese, Lingua italiana, Matematica, Recupero e approfondimento, Tecnologie informatiche	170
Competenze professionali	Tecnica professionale di cucina, Tecnica professionale di pasticceria, Tecnica professionale di sala/bar	483
Alternanza		300
Verifica finale		12

A fine corso potrai lavorare con successo in strutture ricettive di vario genere.

Dopo la fine del corso potrai proseguire nel canale dell'leFP, eventualmente con l'inserimento nella classe seconda del corso **Operatore della Ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti**.

Ancora prima dello stage avrai la possibilità di visitare realtà del settore, presenti a livello locale, partecipare ad eventi e manifestazioni promosse a livello locale/nazionale e a progetti specifici che coinvolgono associazioni territoriali, di categoria e operatori.

Guarda il video



**MONDOVÌ - Sede Operativa**

Via Conti di Sambuy, 26

12084 Mondovì (CN)

Tel. 0174 42135

# I nostri laboratori

Per plasmare la tua professione futura, qualunque essa sia, è necessario che tu metta **impegno** nello studio delle unità formative di base: cultura generale, inglese, matematica ecc... saranno indispensabili nel mondo del lavoro!

In aggiunta a queste però, passerai tante ore in laboratori, attrezzati con **strumenti professionali** identici a quelli che troverai in azienda, dove potrai **allenare le tue abilità** manuali e creative per apprendere un "mestiere".





**Ci piace pensare  
che i nostri studenti  
saranno i futuri  
“artefici del quotidiano”.**

Per arrivare a esserlo, un passo importante è lo **stage**: uno strumento per relazionarsi con il mondo del lavoro, guidati dal tutor aziendale e dal tutor del Cfpcecom.

Per chi conclude il percorso di qualifica e intende iniziare a lavorare, il Cfpcecom si occupa anche di **servizi al lavoro**, fornendo **opportunità concrete ai propri qualificati**.

Infine, supportiamo con azioni di **orientamento** coloro che decidono di iscriversi a corsi di specializzazione, abilitazione o rientrando nell'Istruzione.



**Alle valutazioni “tradizionali”  
preferiamo voti per l’entusiasmo nelle  
attività, la passione per la materia e il  
rispetto dell’altro.**



# Didattica attiva

**Apprendere per esperienza** è il metodo che dà migliori risultati sin da quando siamo molto piccoli.

Per questo motivo **inseriamo progetti di didattica attiva in ogni annualità e in ogni corso**: in piccoli gruppi, proponiamo agli studenti di realizzare progetti concreti che chiamiamo “capolavori”.

Il “capolavoro” o UDA (Unità Didattica di Apprendimento) si realizza attraverso esercitazioni in laboratorio, ricerche tematiche in ambito storico-sociale, scientifico-matematico e glossari bilingue con terminologia tecnica di settore.

## Così impari a lavorare in team!

Confezionato nell’esperienza da vivere, nel progetto da costruire o nel video da registrare - per fare alcuni esempi - c’è un **lavoro interdisciplinare** che permette l’integrazione tra le materie professionalizzanti, quelle di base e trasversali rendendole **più efficaci** e ancora offrendo grandi momenti di soddisfazione ai singoli studenti.



## SOFT SKILLS

Spesso parliamo di “persona al centro” perché i nostri studenti sono prima di tutto quello, **PERSONE**: se da un lato crediamo sia importante accogliere le tipicità e i **talenti** di ognuno, dall’altro crediamo sia una nostra responsabilità **favorire la loro crescita** come individui.

Lo facciamo con attività che hanno a che fare con il volontariato o le categorie più deboli: in passato i nostri studenti sono andati in Sicilia per capire il fenomeno delle migrazioni, hanno curato attività di supporto a persone anziane o ragazzi con disabilità, sono stati a San Patrignano per riflettere sul problema della tossicodipendenza, in carcere e tra i senza tetto per parlare di accoglienza e pregiudizi. Per alcuni di questi progetti abbiamo ottenuto anche prestigiosi riconoscimenti nazionali.

E’ con progetti come questi, spesso in collaborazione con associazioni locali, che ci occupiamo di **allenare le soft skills** dei nostri ragazzi e ragazze, e **prepararli ad affrontare** in modo consapevole **il mondo sociale** (online e offline) in cui sono e saranno immersi.

## PERSONALIZZAZIONE

Le lezioni sono strutturate in modo da garantire il più possibile una formazione coerente con le singole caratteristiche e necessità. Sono previste alcune ore dedicate a interventi di recupero e approfondimento. Tali attività sono finalizzate a garantire il successo formativo e a valorizzare i punti di forza degli allievi. Sono attività condivise con i formatori, l’alliev\* e la famiglia attraverso il Patto Formativo.

## STAGE

Lo **stage** e l’**alternanza formazione-lavoro** vengono svolte presso aziende del territorio oppure all’estero, tramite una Borsa di stage finanziata dal programma ERASMUS+.

La scelta dell’azienda ospitante viene effettuata con gli allievi durante l’attività di orientamento, tenendo conto delle esigenze espresse.

La principale finalità è quella di **verificare l’efficacia** delle capacità acquisite nella fase di formazione in aula/laboratorio, completare lo sviluppo della professionalità, **approfondire le conoscenze** relative all’organizzazione dell’azienda mediante il **contatto diretto con la realtà**, le problematiche e le esigenze del mondo del lavoro.

Il **Tutor** accompagna e sostiene l’allievo/a nel suo percorso, con costanti e mirati interventi per verificare la piena efficacia dell’esperienza, anche all’estero.



## IL TUTOR

Il Tutor e/o il responsabile del corso, monitorano con costanza l'andamento del gruppo classe per garantire il successo formativo dei singoli allievi.

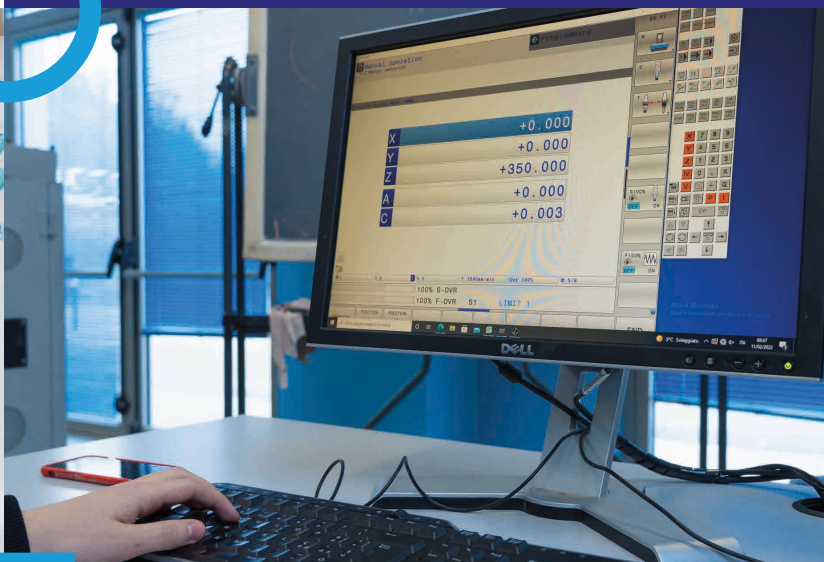
**Accompagnano i ragazzi e le ragazze** per tutta la durata del percorso formativo: nella fase di accoglienza per facilitare l'**inserimento** nella nuova realtà; durante il percorso sostenendo e rimotivando chi avesse momenti di difficoltà; **al termine** per facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro.

Il tutor si relaziona inoltre con le **famiglie**, al fine di garantire un costante confronto sull'esperienza formativa.

## SERVIZI AL LAVORO

Dal 2013 siamo accreditati sia a livello Regionale che Nazionale per le attività di Servizi al Lavoro (aut. Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali), quindi a fine corso possiamo seguire chi sceglie di entrare nel mondo del lavoro con:

- Orientamento di primo livello e specialistico
- Ricerca attiva e accompagnamento al lavoro
- Inserimento in impresa con l'accompagnamento di un tutor direttamente o tramite l'attivazione di tirocini.



## ESPERIENZA

Siamo formazione professionale da oltre 60 anni.

## PASSIONE

La nostra è formare generazioni appassionate alla propria professione.

## INNOVAZIONE

Attenti a trend professionali e tecnologie per creare valore.

## OCCUPAZIONE

Entro un anno il 70% dei ragazzi e delle ragazze CFPCemon trova lavoro!



Accreditamento Regione Piemonte  
FORMAZIONE  
Sede Ceva n° 005/01  
Sede Mondovì n° 005/03  
Sede Fossano n° 1094/001  
ORIENTAMENTO  
Sede Ceva n° 339/01  
Sede Mondovì n° 339/03  
Sede Fossano n° 1097/001  
SERVIZI AL LAVORO  
Ceva-Mondovì-Fossano n° 0015/F2

### CEVA - Sede Legale

Via XX Settembre 9  
12073 Ceva (CN)

### CEVA - Sede Operativa (Ernesto Rebaudengo)

Corso IV Novembre 10 A  
12073 Ceva (CN)  
Tel. 0174 701284  
Fax 0174 708595  
cfpceva@cfpcemon.it

### CEVA - Sede Operativa (Ernesto Rebaudengo)

Corso IV Novembre 10 A  
12073 Ceva (CN)  
Tel. 0174 701284  
Fax 0174 708595  
cfpceva@cfpcemon.it

### FOSSANO - Sede Operativa

Via Circonvallazione, 13  
12045 Fossano (CN)  
Tel. 0172 646097  
Fax 0172 640985  
cfpfossano@cfpcemon.it

Ci puoi trovare su



1 ottobre 2023

