OPEN DAY

VIENI A CONOSCERE I NOSTRI PERCORSI

SEDE DI VARAZZE

10/12/2026 • 14:30–18:30

14/01/2027 • 14:30–18:30

Via Bonfante snc, Varazze (SV)

Tel. 019 931766

segreteria.varazze@isforcoop.it

SEDE DI GENOVA VOLTRI

10/12/2026 • 15:00–18:00

13/01/2027 • 15:00–18:00

Salita Sant'Erasmo 9,
Genova Voltri

Tel. 010 6399912

voltri@isforcoop.it

CONTATTACI PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Ti aspettiamo per conoscere i percorsi, visitare gli spazi e incontrare i docenti.

isforcoop
Agenzia di formazione e lavoro
Soc. Coop. Impresa Sociale

PERCHÉ SCEGLIERE ISFORCOOP

ISFORCOOP propone percorsi IeFP pensati per aiutare ragazze e ragazzi a scoprire le proprie attitudini e trasformarle in competenze professionali concrete.

1. **Percorsi triennali gratuiti**
   Per costruire il tuo futuro
2. **Laboratori pratici**
   Impara facendo, con professionisti
3. **Stage in azienda dal 2° anno**
   Esperienze concrete nel mondo del lavoro
- Q **Qualifica professionale riconosciuta**
   Un titolo per iniziare a lavorare
- 4° **Prosegui con il 4° anno IeFP**
   Per il diploma professionale di tecnico

FILIERA FORMATIVA 4+2 VERSO L'I.T.S.

NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL FUTURO

La filiera 4+2 valorizza le competenze professionali e rafforza il legame tra formazione, imprese e studi successivi.
CHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI

SCOPRI DI PIÙ AGLI OPEN DAY
Ti aspettiamo nelle nostre sedi.

PERCORSI FINANZIATI

Programmazione Regione Liguria • FSE+ 2021–2027

Coesione Italia 21-27 Lavoro · Cofinanziato dall'Unione europea · Regione Liguria · Alfa

isforcoop
Agenzia di formazione e lavoro
Soc. Coop. Impresa Sociale

PERCORSI IeFP 2026/2027

COSTRUISCI IL TUO FUTURO CON LA FORMAZIONE GIUSTA



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI E OPERATORE AGRICOLO

OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA E OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA

Percorsi triennali gratuiti, laboratori, stage e qualifica professionale riconosciuta.



isforcoop
Agenzia di formazione e lavoro
Soc. Coop. Impresa Sociale

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E
ALLESTIMENTO PIATTI
ALLESTIMENTO SALA E
SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Un percorso pratico e coinvolgente
per chi ama la cucina, l'ospitalità
e il lavoro di squadra.

COSA IMPARERAI

- tecniche di cucina e pasticceria
- preparazione e presentazione dei piatti
- igiene alimentare, HACCP e sicurezza
- caffetteria e servizio sala/bar
- allestimento della sala e relazione con il cliente

COME FUNZIONA

- **1° anno:** laboratori di cucina e sala/bar
- **dal 2° anno** scegli l'indirizzo
- stage: 160 ore al 2° anno, 245 ore al 3°
- sede: **Varazze**

Qualifica professionale riconosciuta
• Possibilità di 4° anno



isforcoop
Agenzia di formazione e lavoro
Soc. Coop. Impresa Sociale

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI E OPERATORE AGRICOLO

Per chi ama la natura, il lavoro concreto
e la trasformazione dei prodotti alimentari.

COSA IMPARERAI

- agronomia, botanica e tecniche pratiche agrarie
- manutenzione del verde e sicurezza sul lavoro
- pasticceria, pasta fresca e prodotti da forno
- trasformazione alimentare e HACCP

COME FUNZIONA

- **1° anno:** laboratorio agricolo e laboratorio alimentare
- **dal 2° anno** scegli l'indirizzo
- stage: 160 ore al 2° anno, 222 ore al 3°
- sede: **Varazze**

Qualifica professionale riconosciuta
• Possibilità di 4° anno



isforcoop
Agenzia di formazione e lavoro
Soc. Coop. Impresa Sociale

OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA E OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA

Un percorso dinamico per chi è interessato
al commercio, alla comunicazione e al lavoro d'ufficio.

COSA IMPARERAI

- tecniche di vendita, comunicazione e assistenza al cliente
- visual merchandising, e-commerce e social
- contabilità, fatturazione e prima nota
- diritto, economia aziendale e strumenti informatici
- lingue e competenze utili per il mondo del lavoro

COME FUNZIONA

- **1° anno:** attività comuni dei due indirizzi
- **dal 2° anno** scegli l'indirizzo
- stage: 160 ore al 2° anno, 222 ore al 3°
- sede: **Genova Voltri**

Qualifica professionale riconosciuta
• Possibilità di 4° anno