



# La Nostra Scuola Professionale

7 Indirizzi

 **GALDUS**



**GALDUS**

**PAOLA MISSANA**  
Direttrice Generale  
Scuola Professionale Galdus



# La Nostra Mission

Galdus è la Scuola Professionale, all'interno del sistema formativo lombardo e nazionale, che si distingue per:

- **qualità didattica** della proposta formativa
- **alte competenze tecnico-professionali** del corpo docenti
- **attenzione educativa** verso ogni singolo studente

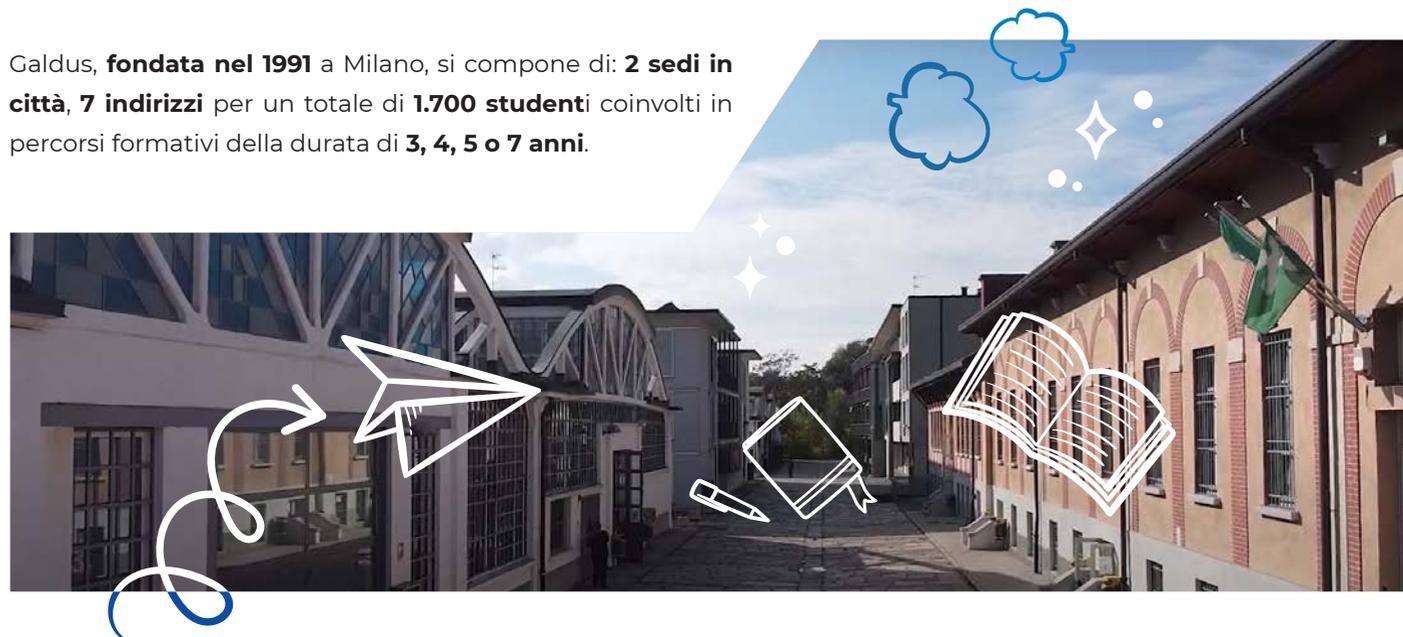
## La Nostra Realtà

Galdus, **fondata nel 1991** a Milano, si compone di: **2 sedi in città, 7 indirizzi** per un totale di **1.700 studenti** coinvolti in percorsi formativi della durata di **3, 4, 5 o 7 anni**.

**200 professionisti** mettono a disposizione le loro competenze per una didattica d'eccellenza che coniuga **lezioni in aula a ore in laboratorio** dal lunedì al venerdì, per sperimentare, fin dal primo anno, l'indirizzo scelto.

**Oltre 2 mila aziende**, in contesti lavorativi nazionali e internazionali, collaborano con Galdus accogliendo gli studenti in occasione di **stage formativi**.

Il **93% degli studenti** a 6 mesi dalla fine del percorso formativo **trova occupazione inserendosi nel mondo del lavoro o proseguendo gli studi**.



# La Filiera Formativa



Gli indirizzi prevedono un primo **triennio** per l'ottenimento della **Qualifica Professionale** (III livello EQF) al termine del quale è possibile proseguire gli studi accedendo al **quarto anno** per l'ottenimento del titolo di **Diploma Tecnico** (IV livello EQF). Fa eccezione l'indirizzo Sport & Intrattenimento che prevede un percorso di quattro anni senza lo step intermedio della qualifica triennale.

Inoltre, la sperimentazione annunciata di recente dal Ministero dell'Istruzione coinvolgerà anche il nostro Ente e darà la possibilità, in

aggiunta al Diploma Tecnico (che consentirà l'accesso diretto ai corsi ITS di Alta formazione per tutti gli indirizzi), di sostenere, dopo il nostro IV anno, l'esame di maturità per il proseguimento degli studi in ambito universitario.

Rimanendo all'interno della nostra filiera formativa è possibile ad oggi proseguire gli studi fino al **settimo anno**, accedendo ai percorsi di **Formazione Post Diploma** ad alta specializzazione tecnica (IFTS annuale e ITS biennale fino al V livello EQF).

TERZA MEDIA



MATERIE PRIME

TRADIZIONE

INNOVAZIONE

ACCOGLIENZA DEL CLIENTE



CREATIVITA' E GUSTO ESTETICO

SOMMELLERIE



CAFFETERIA TRADIZIONALE & MODERNA



COMUNICAZIONE CULTURA ENOGASTRONOMICA  
PSICOLOGIA DEL CLIENTE  
STILI DI SERVIZIO

Food & Hospitality



## Obiettivi

Il percorso fornisce competenze chiave nell'ambito dei **servizi ristorativi** e del mondo dell'**ospitalità** per introdurre lo studente ad un orizzonte professionale completo e moderno.

A partire da solide competenze tecniche, gli studenti sviluppano una capacità di analisi ed approfondiscono la **cultura enogastronomica del territorio**, dalla produzione agricola fino alla trasformazione del prodotto, tenendo conto della stagionalità e della sostenibilità.

A scuola e negli stage in azienda, imparano a sviluppare una **sensibilità creativa**, il **gusto estetico** e la **cura del dettaglio** necessari all'ideazione e realizzazione di piatti, menù, cocktail, allestimenti di location, per gestire tutti gli aspetti dell'esperienza del cliente. L'offerta formativa si completa attraverso l'insegnamento di **tecniche di comunicazione strategica** e di **progettazione di eventi** e **servizi ristorativi**.

### Area Culturale - Media ore settimanali

Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	1
Scienze	1
Informatica base	1
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Strutture ristorative ed alberghiere
- Hotel, navi da crociera e villaggi turistici
- Caffetterie e wine bar
- Catering ed eventi
- Aziende della grande distribuzione organizzata dedicate alla preparazione di pasti e della ristorazione collettiva.

Le competenze di base acquisite nei primi due anni saranno perfezionate a partire dalla terza annualità nei due ambiti di Cucina e Hospitality & Bartending sulla base di uno consiglio orientativo che valorizzi attitudini e inclinazioni personali di ciascuno studente.

### Area Tecnica in media 16 ore settimanali

Igiene e microbiologia
Scienza degli alimenti
Cultura enogastronomica e turistica
Teoria Professionale
Comunicazione e tecniche di vendita
Laboratorio ospitalità e sommellerie
Laboratorio caffetteria e mixology
Laboratorio di cucina
Stage





# Panificazione & Pasticceria



## Obiettivi

Il percorso forma figure professionali in grado di padroneggiare la preparazione di **prodotti da forno** e **pasticceria tradizionale e moderna**, conoscere le **materie prime** e le **tecniche di lavorazione** e **lievitazione degli impasti**, preparare prodotti di **cioccolateria**, **pasticceria salata**, **prodotti panari** ed **impasti per pizza**, eseguire le **cotture**, **curare l'aspetto estetico delle preparazioni** ed organizzare il reparto pasticceria-panetteria all'interno di aziende del settore. Il percorso si fonda su solide **competenze scientifiche** coniugando le **preparazioni tradizionali** alle **moderne tecniche** richieste dal mercato.

### Area Culturale - Media ore settimanali

Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	1
Scienze	1
Informatica base	1
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Pasticcerie, panetterie e pizzerie
- Hotel, ristoranti e catering
- Laboratori artigianali e della grande distribuzione organizzata



### Area Tecnica in media 16 ore settimanali

Igiene e microbiologia
Scienza degli alimenti
Cultura enogastronomica
Teoria Professionale
Tecnologia alimentare
Laboratorio di panificazione
Laboratorio di pasticceria
Laboratorio di sala-bar
Laboratorio di pizza
Stage

COMUNICAZIONE  
AZIENDALE

INTERNA

ESTERNA

LOGHI

SITI WEB

SOCIAL

SOFTWARE  
OFFICE  
&  
ADOBE

CREAZIONE  
di  
GRAFICHE

Marketing &  
Comunicazione Digitale



## Obiettivi

Il percorso forma figure professionali in grado di utilizzare i **software della suite Adobe e Office**, padroneggiare programmi per la **creazione di grafiche, loghi e siti** per la promozione di prodotti e servizi, gestire la **comunicazione aziendale** interna ed esterna utilizzando i canali e le strategie più adatte anche attraverso il **web** e i **social**, gestire pratiche amministrativo contabili utilizzando i relativi applicativi.

Area Culturale - Media ore settimanali	
Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	1
Scienze	1
Informatica base	1
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Agenzie di comunicazione
- Uffici marketing ed organizzazione eventi
- Uffici amministrativi
- Segreterie, aziende nel settore hospitality e comunicazione.



Area Tecnica in media 16 ore settimanali
Grafica e social
Informatica aziendale
Videomontaggio
Comunicazione e accoglienza
Marketing
Economia e diritto
Economia aziendale
Simulimpresa
Stage



# Informatica Elettronica



## Obiettivi

Il percorso forma figure professionali in grado di conoscere e utilizzare le **risorse informatiche** fornendo **supporto tecnico e consulenza**, installare e configurare i principali **sistemi operativi** sui vari **device** (pc, tablet e smartphome) conoscere i più diffusi **linguaggi di programmazione** come Scratch, Java, Python, PHP e **ambienti di sviluppo**, gestire l'aggiornamento, la manutenzione e la riparazione di **componenti hardware e software**, progettare e realizzare **siti web e blog** utilizzando la suite Adobe.

Il percorso prevede inoltre l'utilizzo di **sistemi di automazione** (es Arduino, Mindstorms education - Lego) propedeutici all'**automazione digitale** e alla **robotica**.

### Area Culturale - Media ore settimanali

Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	2
Scienze	2
Informatica e gestione dati	2
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Aziende del settore elettronico e informatico
- Enti e aziende che utilizzano sistemi informatici ed elettronici
- Realtà che si occupano di innovazione tecnologica
- Strutture commerciali per la vendita e assistenza prodotti informatici.

### Area Tecnica in media 16 ore settimanali

Sistemi

Laboratorio STEM

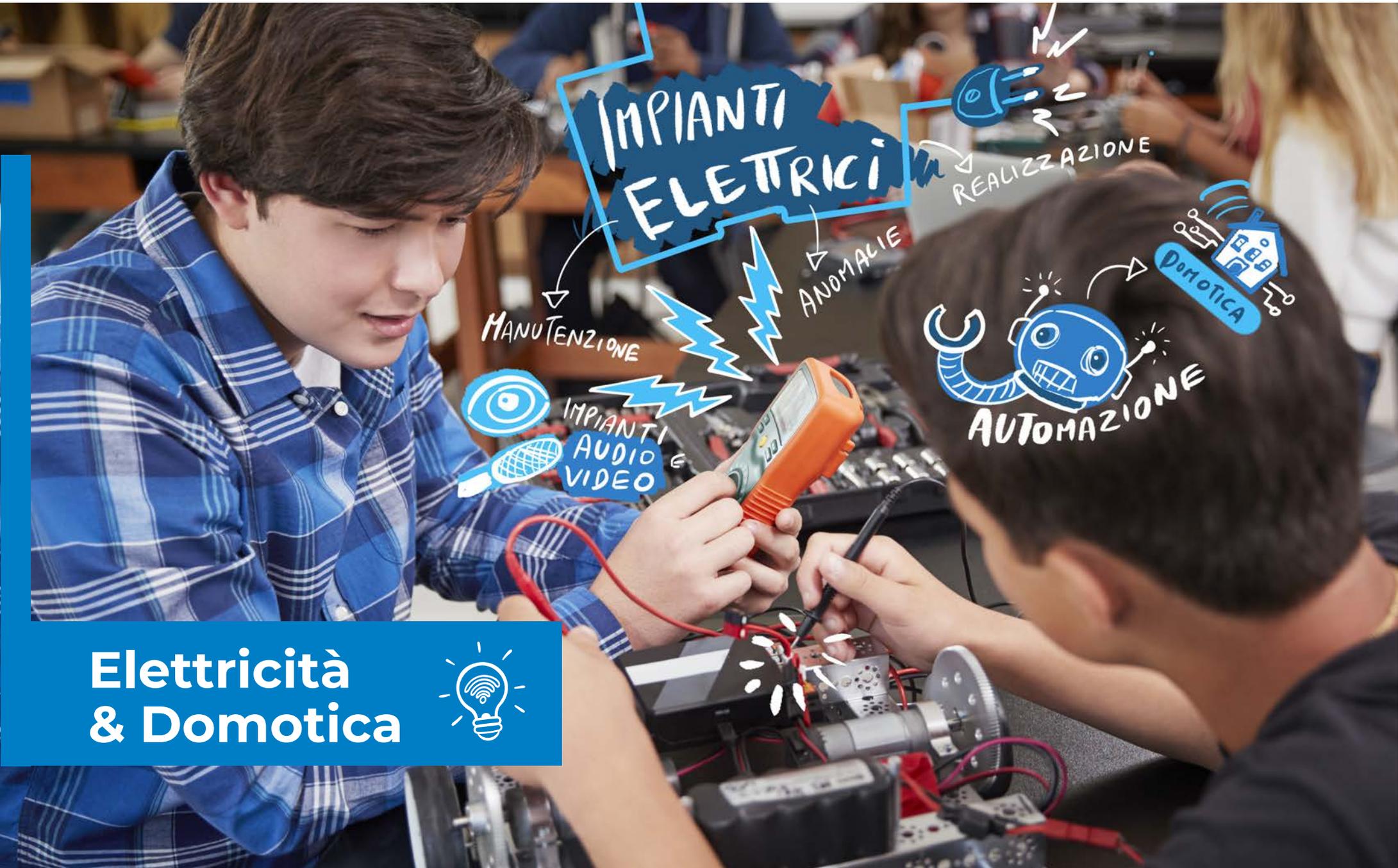
Sviluppo web e grafica

Logica e basi di programmazione

Laboratorio elettronica programmata

Stage





# Elettricità & Domotica



## Obiettivi

Il percorso forma figure professionali con una conoscenza approfondita delle norme per la corretta realizzazione di **impianti elettrici**, in grado di progettare, installare e occuparsi della **manutenzione** e delle **anomalie di impianti** all'interno di **abitazioni, uffici** e **realità produttive**. L'operatore elettrico inoltre progetta e realizza **impianti audio video** (tv, satellitari e videosorveglianza) e conosce i moderni **sistemi di automazione e domotica**.

Area Culturale - Media ore settimanali	
Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	2
Scienze	2
Informatica e gestione dati	2
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Aziende che svolgono attività di impiantistica elettrica civile e industriale
- Installazione e manutenzione di impianti per la gestione ed il controllo degli accessi
- Gestione intelligente della sicurezza degli edifici (antintrusione, risparmio energetico, rilevazione incendi, domotica)
- Installazione di reti informatiche e telefoniche.

Area Tecnica in media 16 ore settimanali
Laboratorio elettronica programmata
Elettrotecnica
Laboratorio impianti elettrici
Teoria dell'impianto elettrico e tecnologia
Logica e basi di programmazione
Domotica e strumentazione
Stage



CREARE MANUFATTI DI  
oreficeria

3D  
LASER  
+  
PROGETTAZIONE

METALLI  
GEMME  
PIETRE PREZIOSE

STORIA  
DELL'  
ARTE  
MERCATO LUXURY

Oreficeria 

STRUMENTI DI  
LAVORO

## Obiettivi

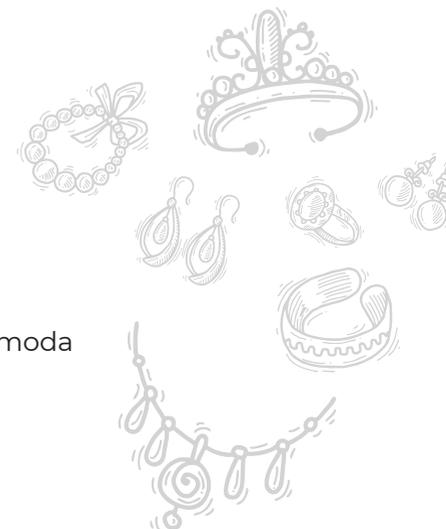
Il percorso forma professionisti con competenze tecniche specifiche in grado di disegnare e progettare **manufatti di oreficeria** con software **specifici**, conoscere le principali **tecniche di lavorazione** (traforo, modellazione della cera, incisione), padroneggiare gli **strumenti di lavoro** per realizzare manufatti artistici **a banchetto**, riconoscere **gemme, metalli e pietre preziose**.

Il percorso si basa su un'approfondita conoscenza della **storia dell'arte** coniugata alle moderne **tecniche di vendita** e logiche del **mercato luxury**.

Area Culturale - Media ore settimanali	
Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	1
Scienze	1
Informatica base	1
Area espressivo motoria/ Educazione fisica	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

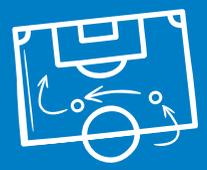
- Grandi maison orafe
- Botteghe artigiane
- Punti vendita del quadrilatero della moda
- Fiere ed eventi di settore



Area Tecnica in media 16 ore settimanali
Laboratorio di oreficeria
Discipline plastiche
Disegno
Gemmologia
Informatica applicata
Storia dell'arte e del gioiello
Stage



# Sport & Intrattenimento



## Obiettivi

Il percorso forma un tecnico con solide conoscenze in **ambito sportivo - ricreativo** in grado di progettare e organizzare **attività motorie**, in particolare a **caratterizzazione d'intrattenimento**.

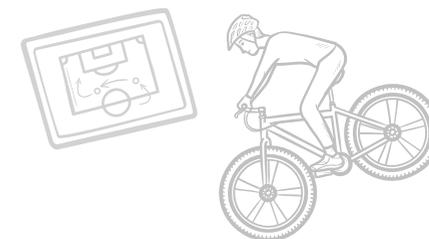
Il percorso di formazione, accanto a materie scientifiche di base come anatomia e fisiologia, prevede lo studio di **teoria dell'allenamento** e l'approfondimento teorico delle **principali discipline sportive**. Completano l'offerta formativa materie per l'acquisizione di **elementi di marketing, comunicazione e tecniche video digitali** per il raggiungimento di competenze anche in ambito gestionale e organizzativo.

### Area Culturale - Media ore settimanali

Italiano	3
Matematica	3
Inglese	3
Orientamento	2
Storia e geografia	1
Economia e diritto	2
Scienze	2
Informatica base	1
Religione	1

## Sbocchi Professionali

- Associazioni e società sportive
- Palestre, centri fitness, associazioni del tempo libero
- Strutture turistiche (animatore sportivo o accompagnatore di attività motorie per il tempo libero)
- Organizzazione di manifestazioni ludiche, sportive, ricreative.



### Area Tecnica in media 16 ore settimanali

Diritto dello sport
Discipline motorie
Tecniche di allenamento
Anatomia e fisiologia
Scienze del benessere
Digital skills
Tecniche di animazione
Geografia turistica
Stage



# Dopo Il Diploma Professionale

# Alta Formazione Post Diploma: Ifts - Its

I nostri studenti hanno la possibilità di **proseguire la formazione in Galdus** con i corsi di **Alta Formazione Post Diploma**, percorsi annuali (IFTS IV livello europeo EQF) o biennali (ITS V livello europeo EQF) ad alta specializzazione tecnica.

## Tra i valori aggiunti:

- Offerta formativa sviluppata in sinergia con le **Fondazioni**, le **Aziende**, le **Associazioni di categoria** e le **Università**.
- Contenuti rispondenti alle **richieste del mondo del lavoro**
- **Lezioni in aula e tirocini** presso le Aziende partner.

## Inserimento Nel Mondo Del Lavoro

L'**Ufficio Placement** e il **Centro per il lavoro Easy** di Galdus, affiancano gli studenti che al termine del diploma optano per **l'inserimento nel mondo lavorativo**. Il programma prevede, oltre al **potenziamento delle soft skills**, la preparazione per un'adeguata presentazione di sé alle Aziende e la conoscenza degli strumenti utili alla ricerca di un impiego, oltre che **l'accompagnamento attivo nel mondo del lavoro**.



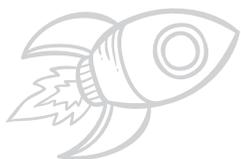
# Attività Extra-Scolastiche



## 2.000 Studenti coinvolti nel Premio Galdus

Giunto alla XVIII EDIZIONE è il **Concorso Letterario e Artistico** rivolto agli studenti delle **scuole secondarie di primo e secondo grado** su tutto il **territorio nazionale**. Il concorso ha l'obiettivo di **sensibilizzare i giovani** verso **l'arte** e la **scrittura** come strumento di **scoperta di sé** e **valorizzazione** del proprio **talento**.





## 120 Borse di Studio all'Estero

Il confronto con **contesti internazionali** favorisce la **crescita personale e professionale** dei nostri studenti. Per questo motivo durante l'anno realizziamo iniziative che promuovono la **mobilità giovanile** come i **Progetti Erasmus**, i **Tirocini all'estero** e le esperienze in **Aziende di rilievo internazionale**. I recenti viaggi studio, rivolti agli studenti che si sono distinti per merito, si sono svolti a **Siviglia** (Spagna), **Perpignan** (Francia), **Maribor** (Slovenia), **Dublino** (Irlanda) e **New York** (Stati Uniti).

## 200 Uscite Didattiche

**Concorsi, eventi e fiere internazionali** sono importanti opportunità per **confrontarsi con professionisti del settore**, oltre che misurarsi con le richieste in **costante evoluzione del mondo del lavoro**. Per questi motivi coinvolgiamo i nostri studenti in numerose manifestazioni accreditate nei rispettivi settori.



DUBLINO



NEW YORK



MARIBOR

SIVIGLIA

PERPIGNAN





**Ringraziamo le oltre 2.000 Aziende partner che quotidianamente contribuiscono ad accrescere la formazione dei nostri studenti!**

# Dicono di **Noi**



## **CARLOS BITENCOURT**

**Imprenditore, proprietario di Cafezal, trainer, esperto della filiera dello specialty coffee.**

“Ho aperto le porte di Cafezal a Galdus, a chi ha voglia di imparare e affacciarsi al mondo degli specialty coffee per approfondire il prodotto, la filiera e l'etica. Insieme ai docenti siamo arrivati ad immaginare per i ragazzi del corso Sala Bar un'esperienza unica: un viaggio estivo nelle piantagioni in Brasile”.



## **SIMONE LOMBARDI**

**co-fondatore e co-titolare di Crosta, campione del mondo di pizza e docente Galdus.**

“Quando ancora non insegnavo in Galdus venivo a scuola a tenere dei laboratori. Tra tanti studenti mi colpisce Roberto, studente dalla manualità straordinaria. Dopo l'esame di qualifica lo prendo con me in stage. Galdus lo ha sempre accompagnato durante il tirocinio e nell'assunzione in apprendistato. Vedere la passione degli insegnanti di Galdus mi ha fatto venire voglia di diventare uno di loro. Così adesso faccio due lavori e ne vale la pena!”



## **CHIARA BERGONZI**

**Campionessa di Latte Art a livello mondiale, trainer e giudice internazionale.**

“La mia voglia di investire sugli studenti Galdus nasce da quello che ho visto di questa scuola e soprattutto dall'incontro con insegnanti curiosi, impegnati, desiderosi di imparare loro per primi per poter trasferire agli allievi formazione tecnica e passione”.



## **GIONATA TOMASONI**

**Direttore di Produzione Pomellato.**

“Noi di Pomellato abbiamo cercato una scuola con cui avviare l'esperienza dell'Academy del gioiello e abbiamo scoperto Galdus. I ragazzi possono iniziare in Galdus a 14 anni, dopo la terza media, e uscire dopo 7 anni grazie all'Accademia Orafa che li forma fino ai percorsi Post Diploma IFTS e ITS”.

# Dicono di **Noi**



## **ZIAD**

### **Studente di Elettricità & Domotica**

“Le ore di impianti elettrici civili e industriali sono quelle che mi appassionano di più perché mettiamo in pratica quello che impariamo nella teoria in classe.

Tra le opportunità che la scuola mi ha dato ci sono senz'altro gli stage all'estero. Sono stato a Dublino per tre settimane e sono stato selezionato anche per un viaggio studio a New York”.



## **SARA**

### **Studentessa di Panificazione & Pasticceria**

“La caratteristica principale per un buon pasticciere è la determinazione perché in questa professione porsi degli obiettivi è importante. Ho avuto l'opportunità di partecipare al SIGEP, un importante evento che raduna maestri pasticceri da tutto il mondo. Da questa esperienza mi porto a casa la consapevolezza di voler intraprendere questa professione”.



## MIRKO

### Studente di Sport & Intrattenimento

“I docenti in Galdus durante le lezioni coinvolgono tutta la classe e sono sempre disponibili al confronto. Se devo pensare alle mie materie di indirizzo preferite ci sono scienze del benessere, tecniche dello sport e anatomia. A brevissimo partirò per un viaggio studio a Dublino, mi aspetto di migliorare la lingua e di superare la mia timidezza facendo nuove amicizie”.



## THOMAS

### Studente Hospitality & Bartending

“Ho svolto il mio stage accanto a Chiara Bergonzi, trainer e campionessa di latte Art. Qui ho incrementato le mie competenze sul mondo della caffetteria moderna e gli specialty coffee raggiungendo una conoscenza approfondita dei macchinari, della tostatura e dei metodi di estrazione. Ho partecipato anche all'ultimo Milan Coffee Festival tenendo dimostrazioni di latte art a una platea di professionisti del settore”.

*Vi aspettiamo!*





 **GALDUS**

**Per Informazioni  
Ed Appuntamenti**

Tel. **02 49516000**

**orientamento@galdus.it**

**www.galdus.it**

**Sede di via Pompeo Leoni, 2 - Milano**

MM2 Romolo - MM3 Lodi -  
Linee di superficie 90/91, 24

**Sede di via G.B. Piazzetta, 2 - Milano**

MM3 Corvetto - Linee di superficie 95, 77, 84



Galdus Formazione

