

euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI



SEI ANCORA IN TEMPO...
FAI LA SCELTA GIUSTA!

SCADENZA ISCRIZIONI
LUGLIO 2018

**QUALIFICA
E DIPLOMA
DI TECNICO
IN 4 ANNI**

OFFERTA SCOLASTICO FORMATIVA 2018/19



ESTETISTA



PIZZAIOLO/PASTICCIERE



ACCONCIATORE



CUOCO



OPERATORE ELETTRICO



MECCANICO

Se hai dai 13 ai 17 anni e vuoi cambiare il tuo percorso scolastico,
scegli EUROFORM, ti accompagniamo nel mondo del lavoro.

VIENI A NELLA DELLA TUA
TROVARCI SEDE PIU' VICINA CITTÀ'

Iscrizione,
Materiale Didattico
e di Laboratorio
GRATUITI
Stage nelle aziende

DOCUMENTI NECESSARI PER ISCRIVERSI

- Carta d'identità e Codice Fiscale del genitore e dell'allievo/a •
- 2 foto formato tessera dell'allievo/a •
- Copia del libretto vaccinazioni dell'allievo/a •

Per Info visita:

www.euroformweb.it



facebook.com/euroformscuoladeimestieri

La nuova brochure Euroform
per l'anno scolastico 2018/19



euroINformato ed.2 aprile 2018

Periodico scolastico

Direttore responsabile della rivista

Federica Terrana

Hanno collaborato:

Maria Giberto, Maria Rita Muratore, Vincenzo Giglio, Calogero Morreale,
Rita Buscemi, Egizia Brazzò, Letizia Vella, Silvia La Rosa, Rosario
Salamone, Valentina Passerello, Mauro Romito, Maria Giovanna Guddemi,
Luciano Giarratana, Gloria Cavallaro, Giusi Brancato, Daniela Corona,
Giuseppe Ferro, Angelo Vincenti, Alfio Spampinato, Cettina La Duca,
Cinzia Cutaia, Salvo Ruvolo, Alessandra Anselmo, Maria Grazia Infantino,
Tiziana Capillo, Angelo Cinquemani, Mauro Lo Faso, Paolo Maggio,
Rosario Marrella, Vincenzo Carusotto, Daniele Napolitano.
Un ringraziamento particolare al Direttore HR, Salvatore Palermo

Grafica ed Impaginazione

Sergio Palermo

EUROFORM

Sede Amministrativa:

Via Pier Santi Mattarella, 343 - 92100 Agrigento

Tel. 0922 602783

www.euroformweb.it - info@euroformweb.it

DISTRIBUZIONE GRATUITA

SOMMARIO

Euroform news

- 04 **E' tempo di Qualifiche**
Circa 950 studenti Euroform ricevono la Qualifica Professionale
- 06 **Studenti qualificati: Il lavoro che c'è**
Parlano gli studenti che grazie a Euroform hanno trovato lavoro
- 08 **La scelta giusta dopo la terza media**
Orientamento: ecco perchè scegliere Euroform
- 10 **Vi raccontiamo il nuovo spot Euroform**
Backstage e le "storie" dei protagonisti
- 12 **ChocoModica & Euroform**
Boom iscrizioni per il primo corso di studi di eccellenza per la lavorazione del cioccolato
- 13 **Più garanzia per il lavoro**
Patto d'intesa tra Euroform e CNA



Speciale Cucina

- 14 **Ma che bontà - Il Menù degli chef**
Lo speciale Menù degli chef Euroform



Look & Moda

- 16 **L'estate veste anni '90**
Ecco la moda primavera-estate 2018 di Tiziana Capillo
- 17 **Capelli, Make-up & Unghie**
Le tendenze primavera-estate 2018 di Egizia Brazzò & Vincenzo Giglio



Le attività dei nostri ragazzi

- 18 **Alla scoperta delle bellezze Siciliane**
Un progetto per scoprire cibo, arte e cultura della Sicilia
- 19 **Sagra del Mandorlo in fiore**
Ad Agrigento una cassata da 400Kg ne inaugura la 73esima edizione
- 20 **NO alla violenza sulle donne**
Le iniziative Euroform dalle sedi Siciliane



È tempo di qualifiche

GLI STUDENTI EUROFORM RICEVONO LA QUALIFICA PROFESSIONALE, CIRCA 950 I RAGAZZI AVVIATI AL MONDO DEL LAVORO

E' tempo di raccogliere i frutti. Tre anni tra i banchi, cercando di apprendere il mestiere al fianco di docenti professionisti del settore. Provando, sbagliando, riuscendo. Tra sacrifici, soddisfazioni, sorrisi. Tre anni nel corso del quale si sogna di raggiungere un traguardo. Poi quel meritatissimo giorno arriva. Ed è l'inizio di un bel film, quello della propria vita lavorativa, dove sai che non sarà una salita grazie allo stage compreso nel percorso scolastico della scuola dei mestieri.

E quel giorno per gli studenti di Euroform è arrivato: il giorno della qualifica. In totale sono circa 940 gli studenti qualificati e 4 del quarto anno diplomati. Nello specifico sono 310 gli allievi del percorso ordinario (dai 13 ai 17 anni), e 630 dei duali (dai 18 ai 29 anni).

Tanta l'emozione negli occhi degli allievi dei corsi di Operatore del Benessere, acconciatore ed estetica, Operatore della Trasformazione Agroalimentare, Operatore alla Ristorazione, Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore, Operatore dell'Abbigliamento e Operatore del

Montaggio e della Manutenzione di Imbarcazioni da Diporto.

Le sedi interessate, quelle di Palermo, Bolognetta, Canicatti, Caltanissetta, Agrigento, Licata, Sciacca, Modica, San Giovanni Gemini, Sant'Agata Li Battiati, Ribera, Riesi.

Un percorso fatto assieme ai docenti, ai professionisti, ma soprattutto grazie al supporto dei tutor con il quale resta un legame indelebile fatto di stima, affetto, sostegno e presenza da custodire nel cassetto dei ricordi.

A chi è rivolta

"Euroform, la Scuola Professionale dei Mestieri, è rivolta ai giovani minori, provenienti dalle scuole medie inferiori o anche dalla dispersione scolastica, i quali hanno la possibilità di seguire gratuitamente i percorsi d'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), introdotti nel 2009 dal Ministero della Pubblica Istruzione con l'Accordo Stato Regioni ed attuati dalle varie regioni. Essi consentono di ottenere, in soli tre anni, la Qualifica Professionale e, di seguito al quarto anno, il Diploma Tecnico. I titoli sono riconosciuti in quattro lingue e sono validi in ambito comunitario".

L'offerta formativa firmata Euroform

Il Ministero ha creato 22 figure professionali, di cui Euroform ha selezionato tra queste le seguenti:

Operatore del Benessere (Acconciatore / Estetica); **Operatore della Trasformazione Agroalimentare** (Pasticciere / Panettiere-Pizzaiolo); **Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore** (Rip. parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo); **Operatore dell'Abbigliamento** (Stilista / Sartoria); **Operatore del Montaggio e della Manutenzione di Imbarcazioni da Diporto** (Riparatore e Manutentore di barche a vela e a motore); **Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza Turistica** (Addetto ai Servizi Ricettivi / Addetto d'Agenzia Turistica); **Operatore della Ristorazione** (Cuoco/Preparazione pasti/Assistente di sala, Barman); **Operatore Elettronico** (Istallaz. e Ripar. Sistemi Elettr., Reti Informatiche e Impianti Telefonici); **Operatore Agricolo** (Capo Azienda/Viticoltore/Servizi per l'Agricoltura).



Nelle foto alcuni momenti della consegna degli attestati di qualifica professionale nelle sedi Euroform della Sicilia



04

Gioie ed emozioni... le foto dei "qualificati"

05



Studenti qualificati: il lavoro che c'è...

La risposta tangibile all'alternanza scuola-lavoro nella formazione professionale firmata Euroform. Le testimonianze di alcuni allievi.

Immaginate di avere un sogno, di inseguirlo, di iniziare un percorso scolastico che ve lo faccia raggiungere, al termine del quale la stessa scuola vi inserisca nel mondo del lavoro. Immaginate di disegnare bozzetti e ritagliare stoffe come fashion designer nella sartoria di importanti stilisti o dietro le quinte delle passerelle di moda come vestierista. Immaginate di prendervi cura del benessere delle vostre clienti all'interno di una Spa di lusso a pochi passi da casa: dal trucco ai massaggi. Immaginate di occuparvi del look, dalla piega alla colorazione, all'interno di un negozio della vostra città. Immaginate di cucinare, impastare, infornare, realizzare prelibatezze all'interno di un ristorante, di una pasticceria o di una pizzeria sotto casa o in qualsiasi parte d'Europa. Ecco, non occorre l'immaginazione ma l'esprimere al meglio le vostre capacità accanto a professionisti del settore. E' la storia degli alunni appena qualificati nella scuola professionale dei mestieri. Abbiamo intervistato e raccolto le testimonianze di una piccolissima parte di loro: dai corsi scolastici ordinari (dai 13 ai 17 anni) ai duali che interessa la fascia dei ragazzi più grandi (dai 18 ai 30 anni).

Riccardo Di Maio, 25 anni di Palermo, grazie al docente-professionista Euroform Vincent Billeci, stilista che ha realizzato le sue creazioni anche per Vogue, trova la sua strada nel fashion designer di Alessandro Enriquez. "L'accademia di Belle arti, triennale di moda - racconta Di Maio - non mi ha insegnato quello che ho imparato all'Euroform: dalle basi pratiche a tutti i trucchi del mestiere". Riccardo, inoltre, frequenta tutti i saloni buoni della Milano della moda: sta dietro le passerelle di brand importanti quali Moschino, Max Mara, Ungaro e Ferragamo, ad occuparsi del look delle modelle.

Intraprendente anche **Simona Agnello** di Agrigento, 30 anni appena compiuti, con un sogno che vede realizzarsi: un marchio unico per la sua collezione che vedrà tra le sfilate della capitale modaiola. Una laurea in comunicazione internazionale prima, l'accademia di Belle Arti dopo. La svolta arriva con Euroform: "Ho imparato le basi del mestiere - spiega - come realizzare modelli con la macchina da cucine industriale e messo in piedi una collezione mostrata sulla passerella dello Spasimo di Palermo e al Politeama".

Paola Volturno, 22 enne di Sciacca, da qualche mese ha terminato il corso di Operatore del Benessere, indirizzo di estetica, durante il quale ha frequentato lo stage presso il Verdura Resort, una struttura a cinque stelle dove è rimasta a lavorare.

Anche **Eleonora Sabrina**, 21 enne di San'Agata Li Battiati, grazie ad Euroform frequenta lo stage presso il Centro turistico "La Scogliera Spa", ad Acì Castello, e

viene assunta. Stessa storia per la 26enne di Nicolosi Claudia Caudullo, diplomata a Catania con l'innata passione per la pasticceria: "Da quando sono entrata all'Euroform - dice Caudullo - la mia vita è cambiata in meglio. La scuola, attraverso il suo personale altamente specializzato, mi ha insegnato l'arte del mestiere. Poi con lo stage mi ha inserita nel mondo del lavoro".

Laura Giardina, anche lei ha appena concluso il suo percorso scolastico ordinario da estetista presso la scuola professionale dei mestieri. Ha 20 anni, con un'innata dote artistica, tant'è che da quattro mesi lavora presso un centro estetico della sua bella Palermo dilettandosi, tra un trucco e una cera, a dipingere le pareti del negozio.

Teresa Comparato e **Darlin Parello**, due giovani ragazze di Licata rispettivamente di 18 e 20 anni, dopo lo stage indirizzato da Euroform, lavorano regolarmente in una parruccheria del quartiere abbiamo una sicurezza lavorativa ed economica che raramente si trova nella nostra città".

Gabriele Guglielmini, 18 enne palermitano professione barbiere. Ha appena conseguito l'attestato dopo un percorso scolastico ordinario. Adesso sta seguendo i lavori nella sua attività: tra poco aprirà una parruccheria/barberia tutta sua: "Grazie ad Euroform ho imparato l'arte del mestiere - racconta Gabriele - a 18 anni posso realizzare il mio sogno".

Lavora al fianco del suo ex professore, **Salvatore Segreto**, 18 anni di Palermo. Impasta, sforna pane e pizza assieme al professionista panettiere-pizzaiolo Paolo Maggio all'Osteria San Lorenzo, dopo uno stage presso Gira e Firria e un percorso di studio accanto al professore Giuseppe Sansone.

Dall'istituto industriale, all'età di 16 anni decide di entrare all'Euroform. Ha appena conseguito la qualifica di Operatore del Benessere, indirizzo Acconciatore, e adesso lavora.

Francesco Mortillaro, 20 anni, dopo lo stage è rimasto a lavorare presso una parruccheria nel quartiere Cappuccini. Stesso percorso intrepreso dal 22enne Giovanni Galeota barbiere che ha trovato occupazione nella parruccheria nella centralissima zona del Politeama.

E' di San Giovanni Gemini, **Silvia Manno** 23 anni con la vocazione per la pasticceria. Diplomata in ragioneria, decide di affidare il proprio futuro ad Euroform. Ha da poco conseguito l'attestato di qualifica. Fa lo stage presso "La dolceria" dove resta a lavorare.

06

La scelta giusta dopo la terza media



Orientamento, ecco perché scegliere Euroform

La scelta della scuola superiore rappresenta una scelta difficile, piena di dubbi, domande e perplessità.

Con l'avvio delle iscrizioni per l'anno scolastico 2018/2019, gli studenti che frequentano la terza media si trovano davanti al bivio più importante in materia di futuro. La decisione è resa ancora più difficile a causa dell'enorme offerta formativa: gli allievi si trovano a pensare quale, tra tutti gli indirizzi di scuole superiori, sia quello adatto a loro. Si può scegliere per grado di difficoltà o per passione, optando per un indirizzo di studio che sentiamo nelle nostre corde.

L'orientamento scolastico è particolarmente importante nel passaggio da un ordine di scuola ad un altro e dalla scuola al lavoro. Nell'attività di orientamento si intende fornire agli studenti una serie di consigli, aiuti, suggerimenti, informazioni sia per una buona riuscita del percorso scolastico sia per evitare il crearsi di situazioni di disadattamento che possono portare all'abbandono degli studi. "L'aspetto più importante del nostro lavoro di orientamento - spiega Maria Giberto, coordinatrice didattica Euroform - è che ogni allievo scelga il proprio percorso avendo come obiettivo la realizzazione di un progetto che lo renda felice, appagato e lo prospetti verso il futuro lavorativo".

Un orientamento speciale quello svolto dalla scuola professionale dei mestieri Euroform, che per tre mesi, ha visto impegnati senza sosta professionisti, docenti, tutor e tutto il personale scolastico. "La vera anima dell'orientamento - afferma Maria Rita Muratore, responsabile delle sedi Euroform di Palermo - sono stati gli stessi studenti, che con

preparazione, dedizione ed entusiasmo, hanno messo in pratica per le varie scuole il loro sapere professionale. Un orgoglio per la nostra scuola".

Perché scegliere la scuola professionale dei mestieri Euroform? Uno dei motivi principi per il quale gli studenti che optano verso la formazione professionale dovrebbero scegliere Euroform, è che la scuola ti accompagna nel mondo del lavoro. I ragazzi hanno la possibilità di imparare anche attraverso lezioni svolte da esperti provenienti dal mondo del lavoro, attività pratiche in laboratorio, attività di apprendimento in contesto lavorativo all'interno delle aziende. I percorsi prevedono anche attività di recupero delle competenze di base, di tutoraggio e di approfondimento finalizzate a sostenere i ragazzi durante tutto il percorso formativo.

A chi è rivolta?

"Euroform, la Scuola Professionale dei Mestieri, è rivolta ai giovani minori, provenienti dalle scuole medie inferiori o anche dalla dispersione scolastica, i quali hanno la possibilità di seguire gratuitamente i percorsi d'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), introdotti nel 2009 dal Ministero della Pubblica Istruzione con l'Accordo Stato Regioni ed attuati dalle varie regioni. Essi consentono di ottenere, in soli tre anni, la Qualifica Professionale e, di seguito al quarto anno, il Diploma Tecnico. I titoli sono riconosciuti in quattro lingue e sono validi in ambito comunitario".

08

09



La scuola che trasforma i sogni in realtà



Vi raccontiamo il nuovo spot di Euroform

Pascoli nel “Fanciullino” riteneva che in ogni persona c’è un bambino, uno spirito sensibile, che consiste nella capacità di meravigliarsi delle piccole cose.

In ogni bambino, invece, è racchiuso un sogno, che insegue fino al raggiungimento della sua realizzazione.

E’ il primo obiettivo di Euroform, la scuola professionale dei mestieri, quello di educare e formare i propri alunni per accompagnarli nel mondo del lavoro. Così è la stessa scuola a realizzare i sogni dei tanti ragazzi.

Un messaggio reale e forte che ha voluto raccontare col nuovo spot promozionale dell’offerta formativa scolastica.

Lo spot, innovativo, d’impatto visivo e coinvolgente, crea empatia con chi lo guarda.

Nasce da un’idea di Federica Terrana, la giornalista che cura la comunicazione Euroform, che oltre a idearne il contenuto, ne ha selezionato i personaggi. Gli studenti sono realmente alunni di Euroform. Le riprese sono state realizzate da Andrea Sardo, il quale assieme alla stessa Federica e a Sergio Palermo, ha creato il montaggio e reso il prodotto finito: “Per mesi ho osservato il comportamento dei ragazzi nei diversi laboratori - commenta Federica Terrana -. Li ho visti lavorare, alle prese con gli strumenti da lavoro, al fianco di docenti professionisti. Ed ho notato che al suono della campanella si intrattenevano, anche per delle ore. Così parlando con loro mi hanno spiegato che stavano studiando per realizzare il loro sogno che per i singoli casi era quello di diventare una parrucchiera/e, estetista o specializzarsi tra i fornelli. Così l’ho voluto raccontare. Suscitando, in pochi secondi, delle emozioni ai

telespettatori”.

Lo sport gira attorno alla sequenza di immagini di 4 soggetti, in ognuno dei quali compare il nome, divisi in tre tappe di crescita della loro vita.

Nella prima parte si descrivono i sogni dei bambini: Claudio che mangia la torta; Giulia pettina la sorellina; Matteo tenta di smontare la bici del padre; Giorgia mette sbadatamente il rossetto della madre, cercando di non farsi beccare.

Nella seconda parte gli stessi bambini, ormai divenuti adolescenti, frequentano la scuola Euroform. Le immagini mostrano 4 ragazzi con le stesse caratteristiche somatiche dei bambini che vengono ripresi mentre svolgono attività di laboratorio assieme ai docenti professionisti. Ognuno nel proprio laboratorio.

Infine, nell’ultima parte, gli stessi ragazzi sono cresciuti e ognuno di loro ha trovato occupazione o ha avviato una propria attività. Le immagini mostrano 4 venticinquenni nei diversi luoghi di lavoro: il bambino che mangiava la torta è diventato uno chef; la bambina che pettinava la bambola adesso ha una parrucchieria; la bambina che si metteva il rossetto di nascosto dalla mamma, adesso è una estetista affermata; il bambino che tentava di smontare la bici è un meccanico specializzato. Insomma, sognare non costa nulla. E con Euroform anche realizzare i propri sogni è gratuito.

10

11



euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI

MATTEO
OPERATORE MECCANICO

"ora posso aprire la mia officina"

A close-up portrait of Matteo, a man with a beard, looking towards the camera with a slight smile. He is wearing a dark jacket.

euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI

GIORGIA
OPERATRICE DEL BENESSERE

"finalmente ho il lavoro che volevo"

A portrait of Giorgia, a woman with long blonde hair, smiling at the camera. She is wearing a white lab coat. In the background, there is a Christmas tree and other items on a table.

euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI

GIULIA
ACCONCIATRICE

"anch'io ho scelto Euroform"

A portrait of Giulia, a woman with long dark hair, smiling at the camera. She is wearing a white shirt. In the background, there is a hair salon with various tools and products.



ChocoModica

Euroform presenta il primo corso di studi di eccellenza per la lavorazione del cioccolato

Boom di richieste: “Iscrizioni sold out per il 2018/2019”

A Modica nasce il primo corso a numero chiuso per la formazione di cioccolatieri professionali. Iscrizioni sold out per l'anno scolastico 2018/2019. Chi volesse farne parte dovrà aspettare il 2019/2020.

ChocoModica, la manifestazione internazionale del cioccolato, svoltasi nell'affascinante cornice modicana dall'8 al 10 dicembre 2017, traccia la strada sostenibile verso il futuro. Lo fa attraverso un protocollo d'intesa firmato tra il Comune di Modica, il Consorzio del Cioccolato di Modica e la Scuola Professionale dei Mestieri Euroform.

“Siamo orgogliosi di aver partecipato a 360 gradi a un evento di grande importanza e di qualità, che promuoviamo attraverso l'alta formazione dei nostri allievi, affinché l'arte della lavorazione del cioccolato di Modica resti sempre viva nel tempo grazie alle mani attente dei nostri maestri cioccolatieri”. A dirlo è Salvatore Licata, direttore di Euroform, la Scuola Professionale dei Mestieri. “Ringrazio il sindaco di

Modica, Ignazio Abbate, e il direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto – conclude Licata – per la grande disponibilità e l'ottima collaborazione nel promuovere e sostenere, attraverso il Patto d'Intesa, un progetto educativo globale di territorio finalizzato alla crescita e allo sviluppo della formazione degli alunni, nell'ottica di una scuola nuova, aperta al territorio e alla comunità locale, al fine di immetterli nel mondo del lavoro”.

12

Più garanzia per il lavoro

Patto d'intesa tra Euroform e CNA

Una volta acquisite le conoscenze e terminati gli studi, l'ostacolo principale riguarda l'inserimento nel mondo del lavoro, ormai divenuto una vera e propria chimera. L'obiettivo principale per Euroform è quello di garantire il lavoro per i giovani allievi che conseguono il diploma tecnico. Così, la scuola professionale dei mestieri firma un altro protocollo d'intesa con un'altra associazione di categoria: la CNA (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa).

La stipula è fresca di inchiostro tra Salvatore Licata, direttore Euroform, e Pietro Giglione, segretario

regionale della Cna. Una marcia in più per i giovani studenti che si diplomano all'Euroform e mirano a inserirsi nel mondo del lavoro. Ma anche un'occasione per massimizzare la conoscenza e puntare sulla formazione di alte figure professionali. Il mese scorso è stata la volta di Confcommercio, Federalberghi, Confartigianato, la Confederazione Pasticceri Italiani (Conpait) e l'Ocean Staff Animazione Turistica. Si tratta di una grossa opportunità al fine di favorire l'inserimento dei ragazzi all'interno delle realtà aziendali, offrendo loro tirocini formativi mirati e nuove opportunità lavorative. L'obiettivo di Euroform è duplice: da un lato incentivare le azioni per garantire l'inserimento lavorativo dei giovani con competenze specifiche, dall'altro lato favorire la crescita della cultura imprenditoriale nei giovani, creando opportunità di sviluppo di competenze commerciali e professionali. In questo modo, i ragazzi saranno avvantaggiati perché guidati direttamente da imprenditori del campo: dallo stage all'inserimento lavorativo. "Sono davvero soddisfatto - commenta Salvatore Licata, direttore Euroform - per l'avvio della collaborazione con il mondo delle imprese, della realtà del benessere, del turismo, della ristorazione e dell'eccellenza enogastronomica che ci consentirà di ampliare la nostra offerta formativa e favorirà l'ingresso dei nostri alunni nel mondo del lavoro. Questa collaborazione porterà a risultati molto positivi per i nostri allievi".



Ma che bontà! Il menù degli chef

Massimiliano Ballarò (Canicattì): "Uovo biologico"



Procedimento:

Impostare il forno a 65° vapore e far cuocere le uova per 45 minuti circa (a casa possiamo cuocerle a bagno maria in una teglia con bordi alti mettendo dell'acqua sempre a temperatura controllando con l'aiuto di un termometro).

Cuocere le patate lesse, pelare e schiacciare con una forchetta, incorporare un po' di latte, parmigiano, sale e pepe. Infine, mixare il tutto per ottenere una crema. Scaldare un po di panna e sciogliere il formaggio piacentino fate raffreddare e poi mixare in modo da ottenere una salsa o fonduta.

Tritare le mandorle precedentemente tostate. Grattugiare 1 lime senza prendere la parte bianca, in quanto amara.

Impiattamento:

Alla base di un piatto fondo porre le olive nere sminuzzate, ricoprirle con due cucchiaini circa di crema di patate calde, aprire con delicatezza il guscio d'uovo. Con un cucchiaino prelevare, con estrema attenzione, l'uovo e riporlo sulla crema di patate. Salare e pepare. Aggiungere a piacere la salsa al formaggio piacentino, decorare con le mandorle croccanti e i germogli per dare colore al piatto.

Ingredienti:

Uova fresche
Formaggio piacentino Ennese
Lime
Olive nere nocellara
Panna da cucina 38% grassi
Patate
Mandorle
Parmigiano
Latte
Sale e pepe

Per una buon cottura:

Il segreto di una buona cottura dell'uovo non è il tempo ma la temperatura controllata. Si dovrebbe cuocere l'uovo alla temperatura di coagulazione delle proteine, che è sempre minore di 100 °C.



Paolo Candurra (Palermo): "Fettuccine ai frutti di mare"

Per la Pasta:

Farina di grano duro o semola 500 gr
Acqua 250 ml
Sale 1 pizzico

Per il sugo ai frutti di mare:

Pomodorini 250 gr
Aglio 1 spicchio
Vino Bianco Secco 1/2 bicchiere
Frutti di Mare (cozze, vongole, gamberi, sepioline, etc etc) 500 gr
Olio EVO q.b.
Sale Grosso per la pasta 20 gr



Procedimento:

Per il sugo ai frutti di mare:

Metti a spurgare le vongole dalla sabbia, tenendole in ammollo in acqua fredda salata, cambiandola ogni 15 minuti per 3 volte.

Pulisci le cozze, grattando per bene la superficie con una spugna e togliendo lo stoppino, quindi mettile in una scodella con dell'acqua fresca e provvedi a tagliare le sepioline, oppure se preferisci lasciale intere. Sciacqua i gamberi e lasciali interi.

Lava anche i pomodorini, asciugali e tienili da parte, intanto metti anche sul fuoco il tegame d'acqua per le fettuccine.

In una padella capiente, versa un bel giro d'olio e metti a soffriggere l'aglio, quando sarà ben rosolato togliilo e unisci metà dei pomorini, falli ammorbidire facendoli cuocere per qualche minuto con un coperchio, quindi schiaccia con una forchetta creando una polpa di pomodoro.

Aggiungi i frutti di mare e gli altri pomodorini, mescola il tutto per far insaporire, sfuma con il vino bianco e lascia evaporare, quindi finisci di cuocere con il coperchio per 10 minuti.



14

Rosario Marrella (Aragona): "Medaglioni d'Agnello con Salsa al Nero D'avola"**Ingredienti per 4 persone:**

N° 12 Medaglioni d'Agnello
Gr. 200 Riso Basmati
ml 200 Vino Nero D'Avola
N° 2 Pere
gr 80 Pisellini
gr 80 Carote
gr 80 Zucchero
q.b. Sale - Pepe - Farina - Cannella -
Brodo vegetale

Procedimento:

Tostare il riso in una casseruola e poi passarlo in forno (pilaf) aggiungendo il brodo i Pisellini e le Carote e portarlo a cottura.

Preparare la salsa al nero d'avola: versare il vino in un pentolino con lo zucchero e un pizzico di cannella, le pere divise a metta e metterlo sul fuoco a fiamma moderata in modo da cuocere le pere e far ridurre il vino e formare la nostra salsa.

Nel frattempo disossare il costoletto d'agnello e ricavarli i medaglioni, infarinarli e rosolarli in padella fino a cottura ultimata.

Infine assemblare il piatto con un po' di salsa nel fondo del piatto disporre a interscalare i medaglioni, con un coppa pasta formare una formina di riso basmati, tagliare la pera in modo da formare un ventaglio e servirlo.

**Mauro Lo Faso (Palermo): "Millefoglie"****Ingredienti:**

Pasta sfoglia
Farina forte 1225g
Burro 82% da pasticceria 225g
Sale 20g
Acqua 525g

Crema pasticcera
Latte 950g
Zucchero 95g
Tuorli 198g
Zucchero 95g
Amido mais 50g
Farina 50g

Procedimento:*Per la sfoglia*

Impastare farina, acqua e sale fino ad avere un impasto liscio ed elastico, poi aggiungere il burro in pomata fino a completa amalgamazione, fare riposare in frigo.

Burro 82% da pasticceria 950g

Stendere l'impasto e posizionare il burro, precedentemente spianato, al centro e piegare i 2 lembi di impasto sul burro, stirare e piegare la pasta in 3 strati, dopo aver svolto 2 volte questo procedimento fare riposare 1h e ripetere per un'altra volta. Riposare per un'ora, stendere a 3mm bucare e infornare a 170°C

Perla crema

Mescolare il tutto e mettere in pentola, tenendo sempre mescolato delicatamente, senza farla attaccare, al primo cenno di bollitura, stendere su teglia e coprire con pellicola, una volta fredda con una frusta incorporare 700g di panna montata con 100g di zucchero

Assemblaggio:

Tagliare 3 dischi di sfoglia a piacimento, alternarli alla crema chantilly arricchendola con dei pezzi di frutta, l'ultimo strato di sfoglia spolverarlo con zucchero a velo e decorare secondo la propria fantasia.

Look & Moda

La moda veste anni '90: ritorna il pink, si alle tute in jeans e alle maxi paillettes.
Ecco la moda della primavera estate 2018
di Tiziana Capillo

Non è una novità che ad ogni stagione la moda cambi in modo repentino, ma è anche vero che spesso ci ritroviamo a riutilizzare dei capi che “dormivano” da anni nel nostro armadio e che finalmente tornano di moda. Manca davvero pochissimo all'arrivo della bella stagione, e dunque proviamo a capire quali sono i capi da “riscoprire” e “scoprire” per questa primavera estate. Parola d'ordine super anni 90!!

Il colore rosa è sicuramente la nuance più importante della stagione, si indossa in total look, a volte abbinata al rosso, di giorno ma anche di sera. Un colore intramontabile, super femminile e delicato.

Come poteva mancare l'animalier? Simbolo di trasgressione e femminilità è stato proposto sotto forma di stampa, con lavorazione jacquard, su pvc e su qualsiasi tipo di accessorio, lo ritroveremo un po' su tutto.

Tornano prepotenti anche le tute in Jeans. A chi non piacerebbe rivivere gli anni da teenager?? Ecco, con questo capo possiamo tornare indietro nel tempo!

Per il giorno o per la sera, il modo migliore per risplendere secondo le tendenze moda primavera estate 2018 e i designers sono i vestiti di paillettes, ma anche giacche, pantaloni e tute realizzati con materiali scintillanti come cristalli, lurex o nuovi tessuti glitterati. Dunque, anche le classiche paillettes le ritroveremo sotto forma di ricamo oppure all-over, su camicie, reggiseni e pantaloni semi trasparenti, look capaci di vestire il corpo di bagliori. Per Christian Dior le paillettes diventano maxi, come specchietti da disco anni Sessanta, nei minidress a trapezio abbinati con

stivali stringati di pelle effetto specchio. Da Dolce & Gabbana a dominare sono i cristalli, che invadono come un pavé gli abiti da cocktail e da sera in colori tutti frutti, abbinati con macro bijoux a forma di agrumi e occhiali da sole che sembrano ananas. Il lurex è la scelta brillante anche di Missoni, in una nuova inedita versione sfumata e dégradé, su giacche, tute e accessori di maglia semi trasparente.

Parlano sempre di questo mega ritorno degli anni novanta, non possiamo sicuramente dimenticare le spalline. Amate o odiate, le ritroveremo in tutte le giacche insieme al colore rosso, altra tonalità predominante in questa calda stagione.

Sono gli accessori che completano sempre il look, non potevano quindi mancare turbanti bizzarri, i camperos e le crocs in tutte le tonalità!



16



Tiziana Capillo
Sarta e Stilista

Capelli, Make-up & Unghie

le tendenze primavera-estate 2018



Egizia Brazzò

17

Un'esplosione di colori per l'estate 2018.

Toni accesi e le nuances decise per occhi, labbra e capelli, ideale per chi vuole cambiare look.

La bella stagione apre a grandi novità: le tendenze beauty della primavera estate 2018 propongono, infatti, un tripudio di colori per un make-up scintillante e un impeccabile look capelli.

A dettare le nuove tendenze il team di esperti-professionisti del settore beauty and hair firmati Euroform guidati dai responsabili del settore Benessere (acconciatura ed estetica) occidentale ed orientale: Egizia Brazzò e Vincenzo Giglio.

Tendenze capelli di Salvo Ruvolo, Alessandra Anselmo e Diego Campo

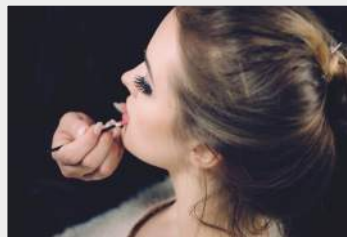
Grande ritorno del liscio, quello ultra-piastrato e super preciso che fa tanto ragazza per bene. Le chiome sono lunghe o lunghissime, che lasciano dietro le quinte i grandi protagonisti delle passate stagioni: i tagli medi.

I tagli sono pieni, poco scalati se non quel tanto che basta ad aggiungere volume all'intera chioma. E così anche per i corti che mantengono un'allure iperfemminile.

E sulle forme torna l'onda "casuale", quella che si forma dopo un'apparentemente semplice asciugatura con il phon. Dopo anni di onde strutturate, boccoli definiti e chiome spettinate ad arte, si lascia spazio al natur.

Il colore, invece, accontenta tutte: le donne amanti del classico e quelle che invece preferiscono osare. Perché la tendenza di quest'anno è sia audace che naturale.

Tendenze make up di Graziella Sacheli, Annarita Di Rosa e Giusi Costantino



Vincono i rossetti forti e accesi, categoricamente accompagnati da matite per labbra coordinate. Il must di questa primavera-estate 2018 è il rosso scuro e fucsia. Con accenti drammatici che virano al nero profondo.

Tendenze unghie

Come per il colore dei capelli, anche le unghie spaziano dal nude, che esplora tutte le palette dei beige per mostrare unghie "al naturale" ma con glamour, alle tonalità più estrose e appariscenti come il blu notte, i toni scuri e metallizzati, il bianco glossy e tutti i colori della frutta di stagione, come il pesca, l'albicocca, l'anguria e l'arancione.





Alla scoperta delle Bellezze siciliane

Allievi Euroform, neo-laureati, pedagogisti e psicologi in un progetto per scoprire cibo, arte e cultura della Sicilia

C'è il cannolo alla ricotta, la pecorella e lo stemma della Regione Siciliana.

Simboli che identificano l'appartenenza in un unico territorio realizzati con della lana, tessuti e cartoncino dalle mani degli allievi della Scuola Professionale dei Mestieri, Euroform.

A guidare il progetto le docenti Carola Messina, pedagoga, e Letizia Vella, psicologa. È stato realizzato dagli allievi del Master in progettazione sociale e interventi di comunità promosso dall'associazione ES- Empowerment Sociale.

Il master è rivolto a studenti e neo laureati in Scienze della Formazione, dell'educazione e psicologia dell'Università degli Studi di Palermo e promosso dalla Cattedra di Psicologia di Comunità.

Le attività del laboratorio instant project sono state svolte in partenariato con Euroform. Si tratta di un intervento di breve durata svolto in 5 giorni.

I due progetti sono stati indirizzati agli studenti del primo anno delle classi di "Operatore della Trasformazione Agrolimentare" e "Operatore del Benessere" di Euroform in via Re Ruggero, 2 a Palermo.

"L'Obiettivo del primo progetto "Tra cibo e cultura, un momento di convivialità. Tra le tradizioni e il folklore siciliano" - afferma Carola Messina, pedagoga - è stato quello di promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio; promuovere la conoscenza delle abitudini e degli stili alimentari della Sicilia; promuovere un senso di comunità all'interno del gruppo di classe".

"Il progetto "Arte e Bellezza al femminile" - ha spiegato Letizia Vella,

psicologa - ha consentito di far conoscere alle nostre allieve l'arte legata allo sviluppo storico-culturale della bellezza. In particolare i quattro decenni che vanno dagli anni '60 al '90. Il lavoro di gruppo ha favorito i processi di socializzazione e di cooperazione".

Lo Sportello Orientamento di Letizia Vella, psicologa e psicoterapeuta

Uno spazio d'ascolto rivolto a studenti e genitori curato dalla dottoressa Letizia Vella, Psicologa e Psicoterapeuta, da anni divenuta ormai l'amica su cui tutti possono contare. La Scuola Euroform vuole essere vicina ai bisogni di allievi e genitori. Questo spazio interviene a supporto agli allievi, ai loro problemi, alle loro difficoltà con il mondo della scuola, la famiglia, i pari.

A chi è rivolto:

Agli allievi e ai genitori. Mira a potenziare nei genitori le competenze relazionali e di gestione del rapporto con i figli adolescenti. Un miglioramento delle competenze relazionali permette, a sua volta, un miglioramento della qualità della vita quotidiana e dell'apprendimento da parte dei ragazzi.

Com'è strutturato:

Spazio informativo. A disposizione degli allievi e delle loro famiglie per analizzare problematiche relative alla scuola, al percorso formativo scelto e creare uno spazio di mediazione dialogica per trovare un confronto costruttivo.

Spazio di ascolto. Per i ragazzi e le ragazze dove possono incontrare un adulto non giudicante che li ascolta, li supporta e, se è il caso, li indirizza verso altri servizi territoriali specifici.

Spazio di supporto. Per i genitori, dove confrontarsi e ricevere sostegno e nel caso essere accompagnati nel prendere contatti con i servizi territoriali specifici. La finalità di queste esperienze non è solo quella, eminentemente didattica, di promuovere negli allievi competenze, personalizzando il dialogo educativo, ma anche quella di rimotivare gli studenti, di orientarli, di restituire senso ai loro apprendimenti e alla loro vita.

Lo Sportello d'Ascolto è un SERVIZIO GRATUITO previo appuntamento, i ragazzi e i genitori possono richiedere un consulto direttamente alla psicologa, oppure ai tutor o ai responsabili della scuola.

18



Letizia Vella
Psicologa e Psicoterapeuta

Euroform, Sagra del Mandorlo in Fiore: cassata da 400kg ne inaugura la 73esima edizione

AGRIGENTO. Una mega cassata siciliana segna l'inizio della 73esima edizione della "Sagra del Mandorlo in Fiore" ad Agrigento.

Circa 400 kg di bontà per il dolce tipico siciliano realizzato da grandi maestri pasticceri assieme agli allievi della scuola professionale dei mestieri Euroform, che quest'anno parteciperà all'importante evento.

L'opera d'arte preparata a più piani, vede sull'estremità un croccante alle mandorle, nocciole e sesamo.

"Un'esperienza importante – commenta Silva La Rosa di Euroform – per la crescita professionale dei nostri studenti che si preparano al mondo del lavoro. Un'opportunità di condivisione, confronto e crescita".

Agrigento, Festa della Mandorla: Euroform incanta occhi e palato dei presenti

AGRIGENTO. L'hanno raccontata attraverso un viaggio che va dalle risorse alle tradizioni, dal palato al benessere. Poi, con maestria, ne hanno realizzato un dolce incantando occhi e palato di curiosi, visitatori e gourmand. Docenti-chef assieme agli allievi Euroform hanno così partecipato all'undicesima edizione della Festa della Mandorla che si tiene ad Agrigento, e che è legata agli ulteriori appuntamenti del Mandorlo in Fiore, del concorso Il piatto dell'eccellenza e La mandorla a tavola. La scuola professionale dei mestieri Euroform ha così partecipato a 360 gradi alla 73esima edizione del Mandorlo in Fiore. L'importante manifestazione gastronomica proiettata al futuro, ma radicata nel presente e rispettosa del passato. Una palestra importantissima che ha arricchito il sapere dei giovani studenti Euroform. In occasione della Festa della Mandorla, il team Euroform ha realizzato un impeccabile semifreddo alla mandorla con cubaita. Numerosi i piatti realizzati dalle mani degli allievi guidati dai docenti professionisti nel corso della prestigiosa manifestazione gastronomica. Piatti a base di mandorla, frutto dalle molteplici caratteristiche e che ben si adatta a ogni menù, dagli antipasti fino ai dolci. Gli alunni hanno avuto la possibilità di partecipare a numerosi show didattici e illustrativi, di assistere alla presentazione delle nuove tendenze alimentari, piatti spettacolari realizzati tramite tecniche innovative.



NO ALLA VIOLENZA SULLE DONNE

Euroform si unisce al coro contro la violenza sulle donne: le iniziative dalle sedi siciliane

Si sono stretti in un unico coro per dire No alla violenza sulle donne.

Gli allievi della Scuola Professionale Euroform lo hanno fatto mettendo in piedi una serie di iniziative in tutte le sedi della Sicilia. Da Palermo a Villabate fino a Carini, da Licata a Gela, da Sciacca a San Cataldo.

A Palermo, un albero della vita con attorno delle scarpette rosse (creato da Vincenzo Licata), colorerà tutti i giorni le pareti bianche dei corridoi delle sedi di via Re Ruggero e di Pallavicino. Il titolo dell'iniziativa: "Donne verso la vita".

A coordinare i lavori è stata Letizia Vella, psicologa e psicoterapeuta Euroform, che assieme alle docenti di accoglienza e orientamento ha fatto realizzare ai ragazzi le scarpette rosse simbolo della violenza sulle donne. Accanto alle scarpette anche volti, sagome, vignette e mani, queste ultime simbolo d'aiuto.

A Villabate, i ragazzi hanno partecipato assieme al Comune e alla fidapa (Federazione Italiana Donne Arti Professioni Affari) all'inaugurazione di una panchina rossa. Nel corso della manifestazione, gli allievi hanno letto i lavori da loro realizzati in aula.

A Carini tante scarpette e mani rosse, realizzate dai ragazzi con del cartoncino, sono state appese in un alberello di Natale.

A Licata un'intera settimana dedicata a ricerche, interviste e scambi di opinioni. Attraverso l'iniziativa "Euroform...i.amo contro la Violenza sulle Donne", gli alunni, sotto la guida dei docenti, si sono immedesimati nelle vittime. "Grande soddisfazione per il lavoro svolto dalle allieve del secondo anno di Estetica - afferma Angelo Vincenti, di Euroform - che hanno saputo trasmettere sui volti delle modelle, attraverso il trucco, il dolore di chi ha

subito violenze fisiche. (Valentina Atomista, Alabiso Mariacristina, Sharon Cammilleri, Chiara Cavallo, Simona Guardavascio, Martina Giganti, Federica Pia Inguanta, Chiara Sanfilippo, Clarissa Vella, Leandra Vinci). Infine, due ballerini del terzo anno, Luana Gueli e Francesco Lo Vacco, si sono esibiti sulle note della canzone di Fiorella Mannoia "Che sia Benedetta".

A Gela docenti ed esperti hanno affrontato nelle aule il tema sulla violenza. I ragazzi hanno effettuato delle ricerche e realizzato dei cartelloni.

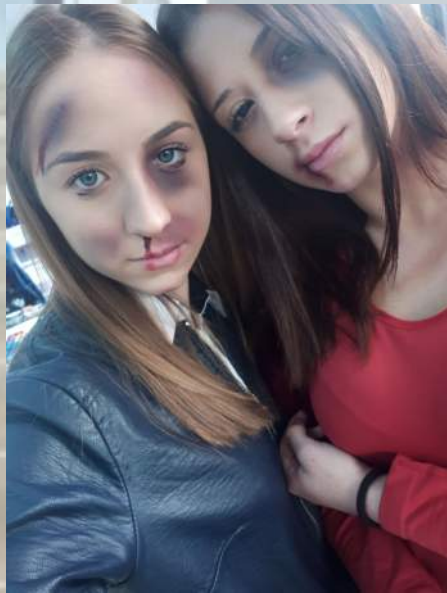
A San Cataldo i ragazzi della Scuola Euroform in collaborazione con il centro antiviolenza Galatea di Caltanissetta hanno realizzato dei minicalendari contenenti le foto degli alunni, i consigli sull'estetica e tante ricette di cucina.



A Sciacca le volontarie del Cav (Centro Aiuto alla Vita) hanno trascorso una giornata a scuola con gli alunni per sensibilizzarli sulle problematiche legate al ruolo della donna. Ruolo ancora marginalizzato. Inoltre, la sede di Sciacca ha aperto i suoi laboratori alle donne.

20

21



Denuncia Lavoro

Morte

I am Feminist!

Supporto Opportunità

Conquista Pace

Libertà

Giustizia

Indipendenza

Tutele

Violenza

Professioni

Tutela

Uguaglianza

Parità

Amore

Società

Salute

21

1 Lunedi 11

2 Martedi 12

3 Mercoledì 13

4 Giovedì 14

5 Venerdì 15

6 Sabato 16

7 Domenica 17

8 Lunedì 18

9 Martedì 19

10 Mercoledì 20

21 Giovedì 21

22 Venerdì 22

23 Sabato 23

24 Domenica 24

25 Lunedì 25

26 Martedì 26

27 Mercoledì 27

28 Giovedì 28

29 Venerdì 29

30 Sabato 30

31 Domenica 31

CENTRO ANTIVIOLENZA GALATEA E IL TULIPANO - Viale Trieste 132 Gallaratesa - Tel 02



euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI



SEI ANCORA IN TEMPO...
FAI LA SCELTA GIUSTA!

SCADENZA ISCRIZIONI
LUGLIO 2018

**QUALIFICA
E DIPLOMA
DI TECNICO
IN 4 ANNI**

OFFERTA SCOLASTICO FORMATIVA 2018/19



MAKE UP

ESTETISTA



PIZZAIOLO/PASTICCIERE



ACCONCIATORE



CUOCO



OPERATORE ELETTRICO



MECCANICO

Se hai dai 13 ai 17 anni e vuoi cambiare il tuo percorso scolastico,
scegli EUROFORM, ti accompagniamo nel mondo del lavoro.

VIENI A NELLA DELLA TUA
TROVARCI SEDE PIU' VICINA CITTA'

Iscrizione,
Materiale Didattico
e di Laboratorio
GRATUITI
Stage nelle aziende

DOCUMENTI NECESSARI PER ISCRIVERSI

- Carta d'identità e Codice Fiscale del genitore e dell'allievo/a •
- 2 foto formato tessera dell'allievo/a •
- Copia del libretto vaccinazioni dell'allievo/a •

Per Info visita:

www.euroformweb.it



facebook.com/euroformscuoladeimestieri

Dove trovarci?



AGRIGENTO

Agrigento
Canicatti (AG)
Licata (AG)
Ribera (AG)
San Giovanni Gemini (AG)
Sciacca (AG)

RAGUSA

Modica (RG)
TRAPANI
Mazara del Vallo (TP)

MESSINA
Milazzo (ME)

CATANIA

Sant'Agata Li Battiati (CT)

PALERMO

Palermo
Bolognetta (PA)
Carini (PA)
Cefalù (PA)
Villabate (PA)

CALTANISSETTA

Caltanissetta
Riesi (CL)
San Cataldo (CL)
Gela (CL)

SIRACUSA

ENNA

per informazioni visita il nostro sito

www.euroformweb.it

o vai su



facebook.com/euroformscuoladeimestieri

euroⁱⁿformando



Periodico Scolastico

EUROFORM

Sede Amministrativa:

Via Pier Santi Mattarella, 343 - 92100 Agrigento

Tel. 0922 602783

www.euroformweb.it - info@euroformweb.it

DISTRIBUZIONE GRATUITA