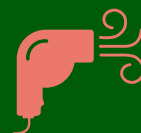


La formazione  
professionale dello IAL  
in Friuli Venezia Giulia  
per i giovani  
dopo la terza media



Percorsi triennali di Qualifica  
riconosciuti dalla Regione FVG

# La scuola del saper fare

Trieste  
Udine  
Pordenone  
Gorizia  
Gemona del Friuli  
Aviano  
Monfalcone  
Magnano in Riviera  
Latisana  
Muggia

Percorsi di istruzione e formazione  
professionale promossi e finanziati da



Piano offerta formativa  
anno 2013



# La scuola del saper fare

## **LA SCUOLA CHE PREPARA I GIOVANI AD AFFRONTARE IL MONDO DEL LAVORO**

Dal 1955 siamo impegnati nella formazione dei giovani. Il nostro obiettivo è farli entrare nel mondo del lavoro con un bagaglio tecnico-professionale e culturale utile sia nella fase iniziale, sia nella carriera.

Anni di esperienza e migliaia di studenti fanno dello IAL, l'ente di formazione accreditato dalla Regione Friuli Venezia Giulia, la scuola giusta per chi desidera un futuro professionale immediato.

Portiamo la formazione quasi sotto casa, poiché con 10 sedi raggiungiamo tutti i territori del Friuli Venezia Giulia. Una scuola, dunque, vicina allo studente che fa risparmiare alle famiglie e consente una ottimale gestione del tempo del ragazzo. Qualità dell'insegnamento e strutture all'avanguardia si possono trovare a due passi da casa.

Ci occupiamo di orientamento e formazione dei giovani, corsi post laurea e post diploma, ma anche dell'aggiornamento degli adulti, della specializzazione di operatori e tecnici. Per questo conosciamo il mondo del lavoro, le sue necessità e puntiamo ad una formazione mirata alle professioni richieste dal mercato.

## DAI 14 AI 18 ANNI. LA FORMAZIONE PER I RAGAZZI

Tre anni per una formazione che permette al giovane **dai 14 ai 18 anni** di conseguire una **qualifica professionale** e di assolvere all'obbligo formativo. I percorsi sono riconosciuti e sostenuti dalla Regione Friuli Venezia Giulia, con iscrizione e frequenza gratuite.

L'**iscrizione** può avvenire tramite la scuola media o direttamente presso la segreteria del centro IAL. Le numerose **collaborazioni** con scuole superiori, associazioni di categoria e aziende garantiscono docenti che provengono dal mondo della scuola, ma anche del lavoro. Ogni ragazzo ha diritto a trovare soddisfazioni nella scuola, vedere sviluppate le proprie attitudini e portare a termine gli studi. È per questo che noi crediamo nel **successo formativo** e siamo in prima linea nella lotta all'abbandono scolastico. Poniamo attenzione al **singolo studente**, teniamo in considerazione i suoi tempi, modi e ritmi di apprendimento.

## L'ORIENTAMENTO. IL PERCORSO GIUSTO AL MOMENTO GIUSTO

Non sempre tra i 14 e i 18 anni le idee sono chiare sul futuro, per questo i nostri esperti dell'orientamento sono a disposizione dello studente e della famiglia. Al giovane viene assicurato **il diritto a compiere scelte che possono essere anche cambiate**, in un sistema educativo e formativo aperto e flessibile.

## LA FAMIGLIA, UN PONTE CON LA SCUOLA

La famiglia viene coinvolta nella vita scolastica del figlio attraverso incontri con il personale e i docenti dello Ial, potendo così seguire processo di crescita del ragazzo. I genitori vengono costantemente informati attraverso comunicazioni scritte su iniziative della scuola, visite didattiche, variazioni di calendario, colloqui con genitori, distinta delle assenze ecc.

## LA QUALITÀ PEDAGOGICA E DIDATTICA

Lavoriamo per la qualità della didattica e promuoviamo lo sviluppo integrato di conoscenze, abilità, valori, atteggiamenti e comportamenti spendibili nel mondo del lavoro.

### **Tecniche e metodi di studio**

L'allievo sperimenta tecniche per migliorare la capacità di memorizzazione, per ridurre i tempi di apprendimento, aumentare la capacità di trasferire le informazioni e risolvere i problemi.

### **Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti (LARSA)**

Lo studente ha a disposizione 50 ore di lezione destinate al recupero delle lacune o a perfezionare e potenziare le competenze.

## EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE

Promuoviamo incontri e dibattiti sulla prevenzione all'alcool, fumo, ma anche sull'educazione alimentare, sessuale e sulla legalità in collaborazione con operatori di strutture sanitarie, socio-assistenziali, associative.

## IL CONFRONTO CON IL MONDO DEL LAVORO

### **Visite didattiche, incontri, testimonianze**

Lo studente incontrerà specialisti, testimoni, visiterà significative realtà del settore per conoscere e approfondire la professione. L'allievo in questo modo, acquisirà informazioni supplementari, rafforzando le competenze sociali e relazionali.

### **Stage formativi**

Durante il secondo e il terzo anno una parte significativa dell'attività didattica è dedicata allo stage in aziende e realtà della regione.

Lo stage occupa una posizione rilevante nel processo di apprendimento in quanto permette di sperimentare in un contesto reale le competenze acquisite durante le lezioni.

### **Simulimpresa**

Durante il secondo e terzo anno sono previste attività di impresa simulata, ovvero la scuola si "trasforma" in un vero e proprio ambiente lavorativo, dove lo studente può toccare con mano tutto ciò che è connesso con la professione.

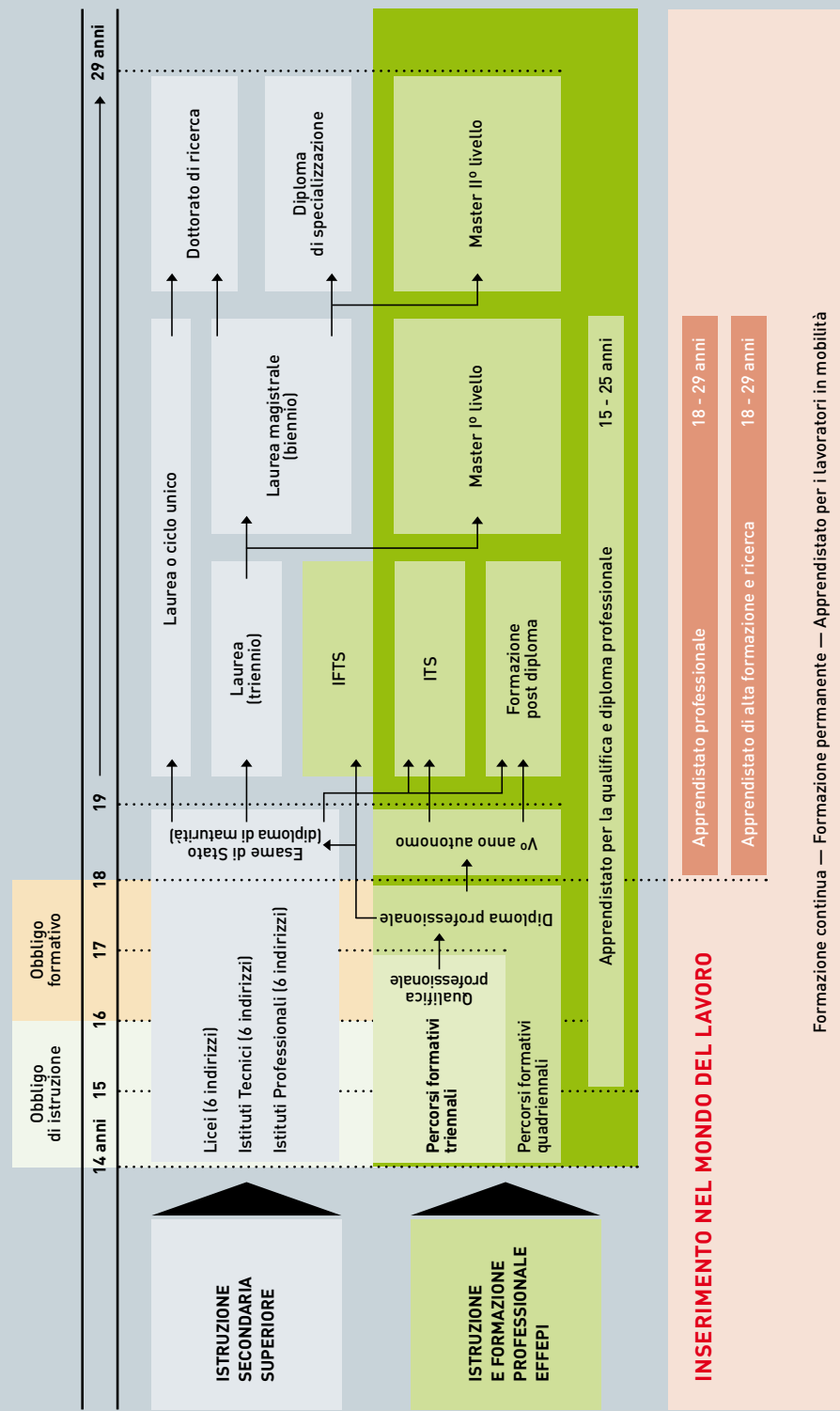
## PERCORSI TRIENNALI DI QUALIFICA

Il percorso scelto consente di assolvere l'obbligo di istruzione previsto per legge e si conclude con il rilascio di un **Attestato di Qualifica** di terzo livello (Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente) riconosciuto a livello comunitario.

## LE CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Lo studente IAL ha l'opportunità di sostenere gli esami di certificazione della conoscenza della lingua inglese Cambridge ESOL, uno standard riconosciuto a livello internazionale, che rappresenta un ottimo biglietto da visita per chi vuole proseguire gli studi, fare un'esperienza all'estero o lavorare in un contesto in cui è richiesta una buona conoscenza della lingua.

## NUOVO SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE



## I CORSI IAL DI QUALIFICA PROFESSIONALE

### SETTORE RISTORAZIONE

- Cuoco
- Cameriere di sala e bar
- Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria

#### (Quarto anno per Diploma Professionale)

- Tecnico di cucina
- Tecnico dei servizi di sala e bar

### SETTORE MECCANICA

- Addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino
- Manutentore autovetture e motocicli

### SETTORE ENERGIE

- Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia

### SETTORE TURISMO

- Addetto alla promozione e accoglienza turistica

### SETTORE COMMERCIO

- Addetto alle vendite

### SETTORE BENESSERE

- Acconciatore
- Estetista



## Addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria

L'addetto alle lavorazioni di panetteria, pasticceria e gelateria realizza prodotti di pasticceria fresca, da forno e panetteria, dolci infornati e al cucchiaio, gelati, semifreddi e torte gelato. Lavora in pasticcerie, gelaterie, panifici ma anche nei laboratori dedicati all'interno dei supermercati.



# Pasticcere

### I compiti professionali

- svolgere attività specifiche come impastare, infornare o decorare
- elaborare nel migliore dei modi ricette, modificandone la composizione secondo le esigenze del cliente
- collaborare alla gestione delle scorte di magazzino, all'ordine e ricevimento della merce e al suo controllo igienico e amministrativo

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica e fisica, chimica, economia e diritto, inglese, tedesco, informatica, disegno, merceologia alimentare, dietologia e nutrizione.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Tecniche di cucina, tecniche di pasticceria e gelateria, tecniche di comunicazione, elementi di amministrazione e contabilità, organizzazione aziendale, elementi di marketing, gestione del magazzino.



SETTORE  
RISTORAZIONE

"Fare qualcosa con le mie mani, che sappia di buono e, perché no, renda gli altri più felici. Realizzare torte è da sempre una passione. Oggi può diventare il mio lavoro!"





## Cuoco

Il **cuoco** si occupa della produzione di un menù completo, gestendo le fasi della preparazione, della cottura e dell'allestimento dei piatti. Opera in ristoranti, grandi alberghi, locali di degustazione, mense, agriturismi, industrie dolciarie, navi da crociera, villaggi turistici e in tutti i posti in cui la ristorazione riveste un ruolo di primo piano.



# Cuoco

### I compiti professionali

- organizzare il lavoro in cucina
- controllare le merci in tutte le fasi (ordine, arrivo, stoccaggio, conservazione e uso) rispettando le norme igieniche e sanitarie
- realizzare le pietanze individuando i corretti tipi di cottura
- porzionare e presentare in modo coreografico le pietanze

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica e fisica, chimica, economia e diritto, inglese, tedesco, informatica, disegno, merceologia alimentare, dietologia e nutrizione.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Tecniche di cucina, tecniche del servizio di sala, tecniche del servizio bar, gestione servizi di ristorazione, trasformazione e conservazione degli alimenti, igiene degli ambienti, apparecchiature, persone e alimenti, gestione del magazzino.



SETTORE  
RISTORAZIONE

"Non ci sono dubbi, la cucina è un'arte. Amalgamare, creare, scoprire. Un'arte per i più curiosi. Un mestiere per il futuro!"





## Cameriere di sala e bar

Il **cameriere** di sala e bar provvede alla predisposizione, erogazione e distribuzione di pasti e bevande nella sala e al bar, rispondendo alle esigenze della clientela, coltivando i rapporti con il pubblico del locale, verificando il gradimento.



# Cameriere

### I compiti professionali

- accogliere il cliente e illustrargli il menù
- raccogliere le ordinazioni
- occuparsi del servizio delle bevande e delle pietanze preparate con dovizia da chi opera nel reparto cucina
- servire il prodotto richiesto
- incassare eventualmente il conto

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica e fisica, chimica, economia e diritto, inglese, tedesco, informatica, disegno, merceologia alimentare, dietologia e nutrizione.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Gestione servizi di ristorazione, tecniche di cucina, tecniche del servizio di sala, tecniche del servizio bar, preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti, igiene degli ambienti, apparecchiature, persone e alimenti, gestione del magazzino.

SETTORE  
RISTORAZIONE

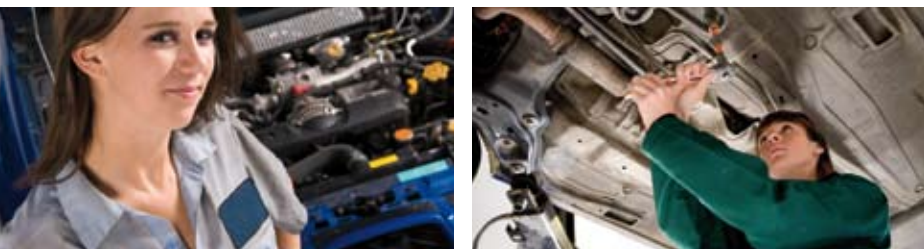
“Oggi non è più come una volta, essere camerieri o barman significa avere personalità, piglio, fantasia. Essere davvero pronti a dare il proprio contributo.”





## Manutentore autovetture e motocicli

Il manutentore autovetture e motocicli esegue il check-up del veicolo, può intervenire sui motori a 2 e 4 tempi, benzina e diesel, sui sistemi di accensione e alimentazione, sugli impianti di trasmissione e frenata, sui sistemi di carburazione e raffreddamento del motore. Lavora in officine meccaniche, concessionarie d'auto e motocicli, officine dei distributori di carburante.



# Meccanico auto e moto

### I compiti professionali

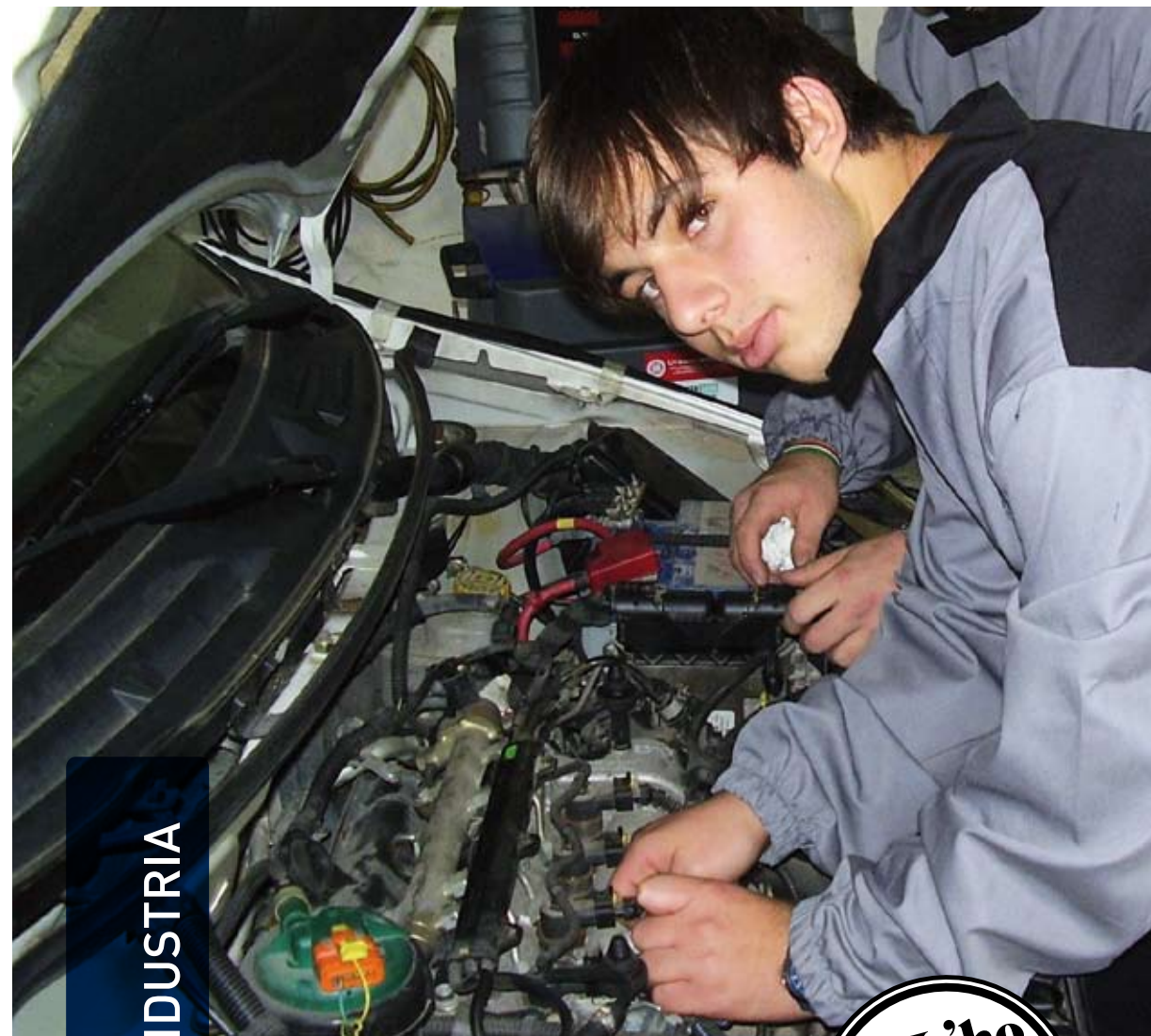
- compiere attività di diagnosi
- compiere attività di riparazione
- compiere attività di manutenzione, sostituendo le parti danneggiate
- utilizzare le strumentazioni ultime nel campo della tecnologia e della diagnosi
- operare in sinergia con l'elettrauto, il carrozziere, il gommista
- eseguire preventivi di spesa
- certificare la sicurezza del veicolo

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, matematica e fisica, geometria, chimica, economia e diritto, inglese, disegno, informatica.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Scienze e tecnologie dei materiali, sistemi di saldatura, tecnologia elettrica, tecnologia meccanica, lavorazioni con macchine utensili, laboratorio elettrico e laboratorio meccanico, elettrauto, tecniche di diagnosi e riparazione di auto e moto, igiene e sicurezza, procedure di primo soccorso.



SETTORE  
ARTIGIANATO / INDUSTRIA

"Il rombo dei motori?  
Il suono più bello che c'è!  
E che soddisfazione fare  
funzionare macchine  
e moto e sapere dove  
mettere le mani.  
Questo è il mio lavoro!"





## Addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino

L'addetto alla logistica integrata e alla gestione dei processi di magazzino è una evoluzione della figura del magazziniere. Oltre ad occuparsi della movimentazione e stoccaggio della merce, collabora con il responsabile della logistica nella programmazione di acquisti e consegne anche con procedure informatizzate ed automatizzate. È una figura di snodo all'interno delle organizzazioni commerciali e distributive e si rapporta con altre figure del back office e con i ruoli tecnici di supporto (Logistica- Sicurezza – Qualità – Sistemi Informativi), con compiti prevalentemente di natura amministrativo-contabile del magazzino. Può inserirsi in attività commerciali di piccole e grandi dimensioni.

# Logistica integrata

### I compiti professionali

- collaborare con il responsabile della logistica nella programmazione di acquisti e consegne
- organizzare lo smistamento, movimentazione e stoccaggio delle merci per ottimizzare il processo di rifornimento, secondo criteri di efficacia ed efficienza
- occuparsi della contabilità e amministrazione del magazzino

- relazionarsi con le altre figure del back office e con i ruoli tecnici di supporto (Logistica-Sicurezza-Qualità-Sistemi Informativi), con i colleghi del punto vendita, i capo-settore e reparto, con fornitori e clienti

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica e statistica, geometria, economia e diritto, chimica, fisica, inglese, tedesco, informatica, elementi di comunicazione.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Amministrazione e contabilità, organizzazione aziendale, gestire gli acquisti, gestire il magazzino, elementi di classificazione degli alimenti, merceologia, igiene e sicurezza sul lavoro.



SETTORE  
ARTIGIANATO / INDUSTRIA

“Mi piace vedere ogni cosa al suo posto, al posto giusto. Nella vita ci vogliono ordine e precisione. Ma anche la capacità di pianificare. La logistica per me è tutto questo!”





# Installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia

La figura dell'installatore e manutentore di impianti per la produzione sostenibile di energia va ad integrare le capacità di base dell'impiantista termoidraulico e dell'operatore elettrico con nuove competenze richieste dal prepotente avvento delle energie rinnovabili (solare termico e fotovoltaico, biomasse per la produzione di calore e di elettricità, biogas...) sul mercato europeo e nazionale. L'efficienza energetica nell'uso delle fonti tradizionali e la produzione di energia da fonti rinnovabili – *Green economy* – rappresentano, dunque, gli ambiti di operatività della figura professionale. La "Green economy" è promossa dalle Istituzioni internazionali e comunitarie per rispondere alla criticità poste dai cambiamenti climatici e dall'esaurimento delle risorse fossili. È una economia a basso contenuto di carbonio ed è strategica anche per il futuro occupazionale dei giovani (green jobs).

## Installatore

### I compiti professionali

- installare reti per acqua potabile, fluidi per riscaldamento e raffreddamento e fluidi combustibili
- installare apparecchiature e componenti impianti riscaldamento e condizionamento
- montare apparecchiature e accessori su quadro con esecuzione del cablaggio
- posare canalizzazioni e installare quadri elettrici
- assemblare schede e componenti elettriche ed elettroniche (sistemi di acquisizione dati)
- installare impianti generatori di calore da fonti rinnovabili (collettori solari, solar cooling, bruciatori a

biomasse con produzione di calore ed elettricità, pompe di calore, ...)

- installare impianti generatori di elettricità da fonte solare con tecnologia fotovoltaica
- cablare gli impianti e verificare il corretto funzionamento
- effettuare le manutenzioni ordinarie, programmate e straordinarie
- calcolare il tempo di rientro dei finanziamenti, considerando le provvidenze pubbliche

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, inglese tecnico, comunicazione e problem solving,

cittadinanza attiva, ecologia, storia dell'uso dell'energia, matematica e statistica; economia, informatica, disegno e diritto dell'ambiente e dell'energia

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Idraulica, meccanica e fluido-dinamica, energetica, laboratorio di fisica tecnica e di monitoraggio dei processi, elettrotecnica ed elettronica di base, diagnostica, sicurezza ed igiene sul lavoro, laboratorio pratico di installazioni degli impianti, loro cablatura, manutenzione e controllo.



SETTORE  
ENERGIA

"Cerco sempre il lato positivo delle cose e mi piace pensare di poter cambiare il mondo.

Di migliorare la qualità della vita, con un occhio di riguardo all'ambiente. Ci credo, come credo in un mestiere che mi aprirà molte porte!"





## Addetto alla promozione e accoglienza turistica

L'addetto alla promozione e accoglienza turistica opera principalmente nelle strutture turistico-ricettive (alberghi, centri vacanze, campeggi) e in tutte quelle imprese che prevedono un servizio qualificato (centri congressuali e fieristici, imprese commerciali, centri fitness, centri SPA). È una figura importante in quanto è il primo contatto con la clientela; le attività prevalenti, oltre ai servizi di accoglienza e reception, sono quelle organizzative-gestionali e relativamente alle sue competenze anche amministrative contabili e di tenuta cassa.



# Turismo

### I compiti professionali

- applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze
- assistere il cliente ed attivare soluzioni di servizio all'interno e all'esterno della struttura
- gestire la corrispondenza e il reporting
- ricevere, emettere, registrare in prima nota e archiviare documenti contabili
- gestire la comunicazione interna/esterna

- orientare il turista rispetto alle potenzialità del territorio
- supportare l'organizzazione di eventi e meeting

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, tedesca, inglese; storia del territorio e dei beni artistici locali; geografia turistica; matematica e statistica; economia e diritto; informatica; disegno.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Modelli organizzativi del servizio turistico-ricettivo; tecniche di promozione e vendita; comunicazione e relazione con il cliente; sicurezza nell'ambiente di lavoro; archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni; servizi internet.



SETTORE  
TURISMO

"Amo viaggiare, magari anche solo con la mente, conoscere persone da tutto il mondo, parlare altre lingue. Ho trovato il mestiere che fa per me!"





## Addetto alle vendite

L'addetto alle vendite rende giorno dopo giorno il proprio ambiente di lavoro accogliente al fine di raggiungere gli obiettivi di vendita, offrendo un servizio sempre migliore. Lavora in punti vendita, catene in franchising, supermercati e centri commerciali.



# Commercio

### I compiti professionali

- accogliere le richieste del cliente e indirizzarlo nella scelta dei prodotti, mantenendo un rapporto costante e corretto con i consumatori
- valorizzare l'immagine del negozio, curando l'esposizione della merce secondo le regole del visual merchandising
- collaborare alla pianificazione degli acquisti e all'organizzazione del magazzino

- utilizzare attrezzature e prodotti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica, scienze, merceologia, economia e diritto, inglese, tedesco, informatica, disegno.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

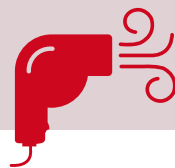
Tecniche di comunicazione e di vendita, tecniche di marketing, tecniche di lavoro nei reparti, tecniche di cassa, tecniche di confezionamento e decorazione, comunicazione, igiene e sicurezza, amministrazione e contabilità, organizzazione aziendale, visual merchandising, gestione del magazzino.



SETTORE  
COMMERCIO

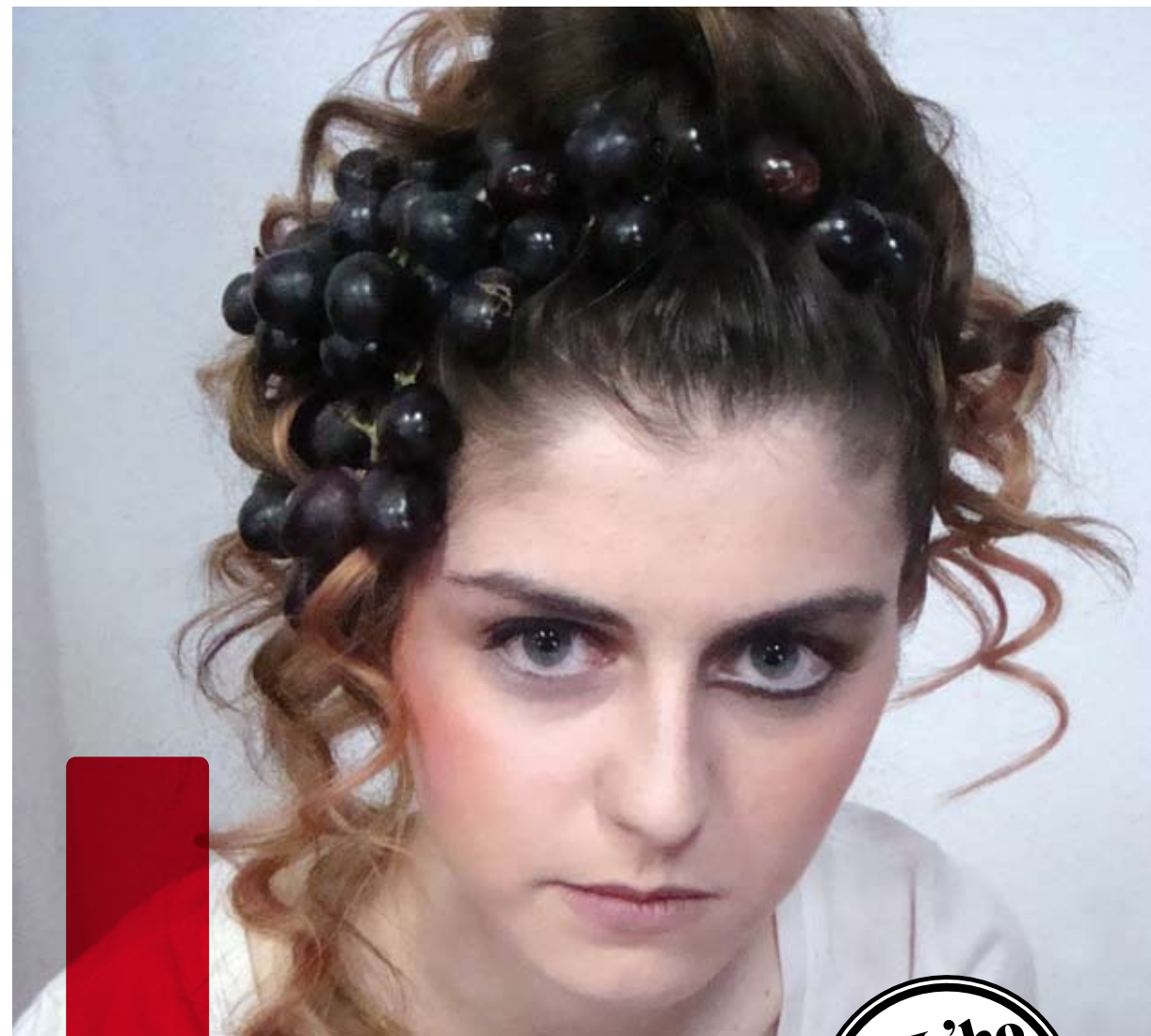
"Stare a contatto con la gente, parlare, consigliare è per me un'esigenza. Vitale. Essere addetto alle vendite mi consente tutto questo. Ma ho capito che in questo mestiere nulla è improvvisazione: ci vuole occhio, studio, disponibilità. Oggi le mie carte vincenti!"





## Acconciatore

L'**acconciatore** si occupa della cura e dell'estetica dei capelli e opera sia in campo maschile, che femminile, costruendo, giorno dopo giorno, un ambiente accogliente e un servizio sempre migliore. Lavora in saloni di acconciatura, beauty farm, villaggi sportivi, centri vacanza, centri termali.



# Acconciatore

### I compiti professionali

- accogliere ed ascoltare il cliente per soddisfarne le esigenze
- eseguire shampoo applicando gli opportuni trattamenti
- realizzare pieghe
- effettuare servizi di colorazione e di ondulazione permanente
- eseguire tagli maschili e femminili
- realizzare acconciature adatte ad ogni occasione

- pianificare gli acquisti e organizzare il magazzino del salone, gestendo le pratiche amministrative e fiscali di base.

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, economia, diritto, matematica, geometria, fisica, chimica, inglese, informatica, disegno.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Tecniche di shampoo, di piega, di colorazione, di taglio, tecniche di trucco, tecniche di trattamento viso, tecniche di manicure, tecniche di comunicazione, anatomia, chimica cosmetologica, sicurezza, elementi di amministrazione e contabilità, organizzazione aziendale, marketing.

SETTORE  
BENESSERE

"Si dice che quando ci si fa mettere le mani nei capelli si vuole cambiare la propria vita, beh, io la vita la voglio cambiare davvero a tante persone! Come? Con il mio estro e la mia fantasia. Ecco la mia missione!"





## Estetista

L'estetista mette a frutto le proprie conoscenze e abilità per soddisfare il cliente che desidera attenzioni e cure per il proprio corpo. Lavora in centri estetici anche all'interno di villaggi sportivi, centri vacanze, centri termali, in tutti i luoghi in cui la cura della persona riveste un ruolo fondamentale per il raggiungimento del benessere psico-fisico.



# Estetista

### I compiti professionali

- applicare le tecniche di massaggio per rilassare e restituire tonicità alla pelle
- riconoscere e trattare i diversi tipi di pelle
- eseguire tecniche di depilazione
- applicare i prodotti più indicati
- eseguire manicure e pedicure estetici
- fornire utili consigli sul trucco in base alla personalità del cliente

### Le materie scolastiche culturali

Lingua italiana, storia, geografia, matematica e fisica, chimica, anatomia, economia e diritto, inglese, informatica, disegno.

### Le materie scolastiche tecnico-professionali

Tecniche di trattamento e massaggio del viso, tecniche di manicure e pedicure, tecniche di epilazione, tecniche di trucco, tecniche di trattamento e massaggio del corpo, anatomia, chimica cosmetologica, igiene e sicurezza, tecniche di comunicazione, elementi di amministrazione e contabilità, organizzazione aziendale, marketing.

SETTORE  
BENESSERE

“Sentirsi bene con se stessi, e aiutare gli altri ad esserlo. Con creatività e fantasia. Prendermi cura dell'aspetto delle persone è la mia vocazione. E oggi ho dalla mia anche tecnica e professionalità!”





**IAL Innovazione**  
**Apprendimento Lavoro**  
**Friuli Venezia Giulia**  
**srl Impresa Sociale**



Collegati a

**[www.ialweb.it](http://www.ialweb.it)**  
**[www.alberghiera.it](http://www.alberghiera.it)**  
**[www.iefepi.fvg.it](http://www.iefepi.fvg.it)**

## CONTATTA LE NOSTRE SEGRETERIE

### CENTRI IAL

#### **Ial-Trieste**

via Pondaes, 5  
**t.** 040.6726311  
**f.** 040.6726310  
[ial.trieste@ial.fvg.it](mailto:ial.trieste@ial.fvg.it)

#### **Ial-Udine**

via del Vascello, 1  
**t.** 0432.626111  
**f.** 0432.626125  
[ial.udine@ial.fvg.it](mailto:ial.udine@ial.fvg.it)

#### **Ial-Pordenone**

viale Grigoletti, 3  
**t.** 0434.505411  
**f.** 0434.505400  
[ial.pordenone@ial.fvg.it](mailto:ial.pordenone@ial.fvg.it)

#### **Ial-Gorizia**

via Diaz, 5  
**t.** 0481.538439  
[ial.gorizia@ial.fvg.it](mailto:ial.gorizia@ial.fvg.it)  
sede formativa:  
via Vittorio Veneto, 174  
**t.** 0481 534294

#### **Ial-Gemona del Friuli**

via Bariglaria, 144  
**t.** 0432.898611  
**f.** 0432.971041  
[ial.gemona@ial.fvg.it](mailto:ial.gemona@ial.fvg.it)

#### **Ial-Latisana**

via De Gasperi, 71  
**t.** 0431.512021  
**f.** 0431.526428  
[ial.latisana@ial.fvg.it](mailto:ial.latisana@ial.fvg.it)

### CENTRI TURISTICI ALBERGHIERI

#### **Ial-Aviano**

strada Montecavallo, 1  
**t.** 0434.652362  
**f.** 0434.660275  
[ial.aviano@ial.fvg.it](mailto:ial.aviano@ial.fvg.it)

#### **Ial-EuroPalace School**

via C. Cosulich, 20  
Monfalcone  
**t.** 0481.485351  
**f.** 0481.722630  
[ial.monfalcone@ial.fvg.it](mailto:ial.monfalcone@ial.fvg.it)

#### **Ial-Green Hotel School**

via Buia, 4  
Magnano in Riviera  
**t.** 0432.792308  
**f.** 0432.792312  
[ial.magnano@ial.fvg.it](mailto:ial.magnano@ial.fvg.it)

