



## Processo cucine

Lo specialista di produzione cucine coordina ed esegue in modo indipendente i processi dalla progettazione al montaggio della cucina. Per poter individuare le priorità della produzione deve avere una buona visione del lavoro e delle ottime conoscenze dei materiali. Egli esegue in maniera indipendente la manutenzione dei mezzi di produzione per cucine e partecipa attivamente durante la fase di acquisizione/investimento.

### Modulo: Conoscenza e tecnologia dei materiali. Tecniche di lavoro, cicli di lavorazione, utilizzo dei mezzi di produzione in condizione di sicurezza, con nozioni di base per la manutenzione delle macchine. Tecniche di apprendimento e di lavoro

<b>Durata:</b>	40 ore
<b>A chi è rivolto:</b>	Le persone che non hanno una qualifica professionale come falegname, devono prima frequentare i seguenti moduli: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei materiali</li> <li>• Conoscenza degli strumenti di produzione e degli utensili</li> <li>• Disegno tecnico di base</li> </ul>
<b>Argomenti qualificanti del corso:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proprietà, trasformazione e uso del legno, pannelli derivati del legno, e materiali di copertura per cucina (granito, legno, acciaio, materiali compositi, ecc.)</li> <li>• Applicazioni dei prodotti semilavorati</li> <li>• Elettrodomestici da cucina e accessori</li> <li>• Panoramica delle macchine utensili e delle attrezzature aziendali</li> <li>• Montaggio delle cucine sul cantiere</li> <li>• Progettazione di cucine funzionali</li> <li>• Adeguamento delle cucine all'ultima tendenza</li> <li>• Progettazione dei dettagli esecutivi e di design</li> <li>• Norme delle cucine e dei sistemi standard (Euronorm e Sink)</li> </ul>
<b>Costi:</b>	€ 1'000 / CHF 1'100

### Modulo: CNC mezzi di produzione

<b>Durata:</b>	40 ore
<b>A chi è rivolto:</b>	Conoscenze base di CNC. Modulo: Conoscenza e tecnologia dei materiali. Tecniche di lavoro, cicli di lavorazione, utilizzo dei mezzi di produzione in condizione di sicurezza, con nozioni di base per la manutenzione delle macchine. Tecniche di apprendimento e di lavoro
<b>Argomenti qualificanti del corso:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dei sistemi avanzati CNC</li> <li>• Composizione delle macchine</li> <li>• Attrezzaggio delle macchine</li> <li>• Programmazione delle macchine</li> <li>• Esecuzione pratica di produzioni dimostrative</li> <li>• Utilizzo della macchina in condizioni di sicurezza</li> </ul>
<b>Costi:</b>	€ 1'200 / CHF 1'300

Tutti i corsi sono tenuti in lingua italiana.

Per l'iscrizione, ulteriori informazioni o una consulenza gratuita, vi preghiamo di contattarci via email [info@centec.ch](mailto:info@centec.ch), o telefono +41 81 403 35 35.

CTL è iscritta all'albo della Regione Lombardia degli operatori accreditati per i servizi di Istruzione e Formazione Professionale con il numero 773 del 17/05/2013.

Soci fondatori:



Sostenitori:





## Programma del corso

**Modulo: Conoscenza e tecnologia dei materiali. Tecniche di lavoro, cicli di lavorazione, utilizzo dei mezzi di produzione in condizione di sicurezza, con nozioni di base per la manutenzione delle macchine. Tecniche di apprendimenti e di lavoro.**

**Sede del corso:** CTL Poschiavo

**Responsabile:** Fabrizio Branchi

**Totale ore:** 40

Data	Orario	Argomenti	Aula	Docenti
Da definire	08.30 – 12.00	Apertura: Proprietà, trasformazione e uso del legno, derivati del legno, materiali di copertura per cucina (granito, legno, acciaio, materiali compositi, ecc.)	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Proprietà, trasformazione e uso del legno, derivati del legno, materiali di copertura per cucina (granito, legno, acciaio, materiali compositi, ecc.)		
Da definire	08.30 – 12.00	Applicazioni dei prodotti di ferramenta e accessori: per esempio: estraibili, cassette, accessori a ribalta	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Elettrodomestici da cucina e accessori: per esempio: forni elettrici o a vapore, piani di cottura, frigoriferi, lavastoviglie ecc.		
Da definire	08.30 – 12.00	Norme delle cucine e dei sistemi standard (Euronorm e Sink) Panoramica delle macchine utensili e le attrezzature aziendali	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Progettazione di cucine funzionali: Adeguamento delle cucine all' ultima tendenza		
Da definire	08.30 – 12.00	Progettazione dei dettagli esecutivi e di design	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Leggere e capire piani di costruzione e disegni di produzione. Normative di costruzione, norme interaziendali		
Da definire	08.30 – 12.00	Creare disegni dettagliati di mobili per cucina	CTL	F. Branchi
	13.30 – 16.45	Liste materiali, distinte base e liste accessori. Possibili impieghi di materie plastiche, alluminio e vetro in cucina		
Da definire	08.30 – 12.00	Tipi di materie plastiche, possibili applicazioni di esse. Lavorazione di diversi tipi di plastica nella costruzione di cucine	CTL	F. Branchi
	13.30 – 16.45	Montaggio delle cucine in cantiere		

### Modulo: CNC mezzi di produzione

**Sede del corso:** CTL Poschiavo

**Responsabile:** Fabrizio Branchi

**Totale ore:** 40

Data	Orario	Argomenti	Aula	Docenti
Da definire	08.30 – 12.00	Apertura Composizione della macchina CNC, efficienza, sicurezza	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Introduzione e confronto dei tipi di controllo per macchine CNC		
Da definire	08.30 – 12.00	Utensili CNC per la lavorazione di porte interne ed esterne	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Formazione con il programma Maestro per CNC		
Da definire	08.30 – 12.00	Formazione con il programma Maestro per CNC	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Formazione con il programma Maestro per CNC		
Da definire	08.30 – 12.00	Formazione con il programma Maestro per CNC	CTL	F. Branchi
	13.30 – 17.45	Formazione con il programma Maestro per CNC		
Da definire	08.30 – 12.00	Esercitazioni pratiche con materiali per cucine su programma di simulazione e macchine CNC	CTL	F. Branchi
	13.30 – 16.45	Esercitazioni pratiche con materiali per cucine su programma di simulazione e macchine CNC		
Da definire	08.30 – 12.00	Esercitazioni pratiche con materiali per cucine su programma di simulazione e macchine CNC	CTL	F. Branchi
	13.30 – 16.45	Esercitazioni pratiche con materiali per cucine su programma di simulazione e macchine CNC		