



Città di Legnano

RELÈ



# أدوات التوجيه متعددة اللغات دليل لفهم دورات المدرسة الثانوية



**ial**  
LOMBARDIA

**IAL LEGNANO**

Via Renato Cuttica, 1 - 20025 LEGNANO (MI)  
sede.legnano@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/legnano/  
Sportello Orientamento Tel. 0331 428011



Città di Legnano

RELÈ



يقدم مركز التكوين المهني للطلاب دورة دراسية تعتمد على الخبرة التقنية والمخبرية. خلال دورات التكوين المهني يتم بشكل اساسي تدريس المواد التقنية المتعلقة بالعمل. تشمل هذه الدورات عدة ساعات من الأنشطة العملية في المختبرات والتدريب الداخلي / التدريب في مكان العمل. يتيح لك التكوين المهني الحصول على المعرفة والمهارات لدخول عالم العمل. يجب أن يكون الطالب الذي يختار هذا النوع من المدارس موجهاً ومهيئاً لعالم العمل وأن يكون متحمساً وشغوفاً بالمهنة المختارة.

#### أنشطة الدراسة في القسم

في مركز التكوين المهني، يتم تقديم المواد الأساسية (الرياضيات، الإيطالية، الإنجليزية...) بطريقة عملية أكثر.

#### أنشطة التدريب

التدريب هو جزء مهم من دورة التكوين و يتم في إحدى المقاولات، كتجربة عملية لتعلم المهنة.

معملية ومدنية فنية ساعة 380 منها ساعة 990 الأول العام

المختبرات في تدريبيه ساعة 218 منها ساعة 990 السنة الثانية  
الشركة في تدريب ساعة 425 والفنية

الإيطالية والتواصل ،  
اللغة الإنجليزية والتاريخ والرياضيات والعملور والدكتور بوت .

الأنشطة البدنية والعملور الغذاء

المختبرات في تدريبيه ساعة 145 منها ساعة 990 السنة الثالثة  
الشركة في تدريب ساعة 495 والفنية

الفني المختبر في عمل ساعة 180 منها ساعة 1015 السنة الرابعة  
الشركة في تدريب ساعة 486

ial  
LOMBARDIA

IAL LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 - 20025 LEGNANO (MI)  
sede.legnano@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/legnano/  
Sportello Orientamento Tel. 0331 428011



Città di Legnano

RELÈ



## RISTORAZIONE CUCINA



### طبخ المطاعم

في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة

لتحضير أي نوع من أنواع الطهي

المهارات المتعلقة بكامل عملية إنتاج المطاعم والأنظمة المعمول بها في القطاع

### الفرص المهنية

يمكن للطاهي المساعد العمل في جميع الشركات في قطاع تقديم الطعام (المطاعم والمقاصف والخدمة الذاتية) والتوزيع على نطاق واسع (أقسام الطهي)

### المواد التقنية المهنية

- علم الطعام
- السلامة والنظافة
- معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)

3 سنوات من الدراسة

3 سنوات ← التأهيل المهني

السنة الرابعة ← دبلوم تقني



Città di Legnano

RELÈ



## RISTORAZIONE SALA BAR



### خدمة المقهى

في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة للقيام، بشكل فردي و / أو بالتعاون مع آخرين، بإدارة وبيع الأطعمة والمشروبات؛ القيام بأنواع مختلفة من خدمة الغرف (من المطعم إلى الفندق الكبير) وإعدادات الحانات الرئيسية

### الفرص المهنية

يعمل الطالب المتخرج في شركات تقديم الطعام ، والمطاعم التقليدية ، والمطاعم الذواقة ، ومطاعم الولايم ، والمطاعم الفندقية ، والفنادق الكبرى ، وما إلى ذلك) وفي مؤسسات البيع بالتجزئة العامة (الحانات ، والملاهي، وحانات النبيذ)

### المواد التقنية المهنية

- علم الطعام
- السلامة والنظافة
- معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)

3 سنوات من الدراسة  
3 سنوات ← التأهيل المهني  
السنة الرابعة ← دبلوم تقني



Città di Legnano

RELÈ



# RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



## خدمة المخابز و الحلويات

في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة  
صنع أي نوع من منتجات المخابز والمعجنات ، من  
خلال استخدام التقنيات المناسبة. ومعرفة لوائح  
الصحة والسلامة المعمول بها

## الفرص المهنية

في نهاية الدورة التدريبية ، سيتمكن الخريجون من العثور على عمل في  
الشركات الحرفية والصناعية في قطاع المخابز والمعجنات والتوزيع على  
نطاق واسع.

## المواد التقنية المهنية

- علم الطعام
- السلامة والنظافة
- معمل احترافي (المخابز و الحلويات  
حجرة البار ، فن الطهو والتعبئة والتغليف)

3 سنوات من الدراسة

3 سنوات ← التأهيل المهني

السنة الرابعة ← دبلوم تقني





Città di Legnano

RELÈ



## PASTICCERE PERSONALIZZATI



مسار شخصي للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة  
صناعة الحلويات والخبز

تتم الدورة التلاميذ الذين انهوا المدرسة الإعدادية (السنة الثالثة إعدادي)، و الذين يتوفرون على الوثائق اللازمة التي تثبت حالة الإعاقة. يلتزم جميع الموظفين بتعزيز وتطوير استقلالية قدرات كل طالب على حدة من اجل تعزيز الإدماج الاجتماعي والمهني. في نهاية الدورة سيكون الطالب قادرا على تحضير كل نوع من انواع التحضير للطهي فيما يتعلق بالمهارات والكفاءات المكتسبة.

### فرص العمل:

يجد الخباز او صانع الحلويات العمل في الشركات الحرفية والصناعية في القطاع دي الصلة وفي التوزيع الشامل (قسم الطعام الخبز والحلويات) عند الحصول على دبلوم ثلاث سنوات من الممكن ولوج سنة تكميلية ( عند نهاية السنة الثالثة ) بهدف تحديد السياق الاجتماعي والمهني للإدراج المناسب لخصائص الطالب الفردي

### البرامج التعليمية:

يتضمن المسار برامج فردية ذات اهداف تعليمية مرتبطة بمشروع حياة مشترك بين الطلاب العائلات والخدمات الاجتماعية للمنطقة. سياق التدريب هو مجموعة صغيرة. تتكون مجموعات الفصل من 14 طالب كحد اقصى في السنة الأولى والثانية و16 طالب في السنة الثالثة. هذا النهج التعليمي يجعل نجاح التدريب وتحقيق مؤهلات مهنية امرا ممكنا. مدة الدورة ثلاثة سنوات.

الاهداف تكون شخصية وفردية عن طريق (الخطة التعليمية الفردية) وهي الوثيقة التي تحدد الانشطة التي سيقومون بها خلال السنة الدراسية.