



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 احدى المقاولات، كتجربة عملية لتعلم المهنة.

معملية ومهنية فنية ساعة 380 منها ساعة 990 الأول العام

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

الايطالية والتواصل ،  
اللغة الانجليزية والتاريخ والرياضيات والعلوم والكيمياء.

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

الأنشطة البدنية وعلوم الغذاء

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

ial  
LOMBARDIA

IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)

sede.saronno@ialombardia.it

www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/

Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



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



## MECCANICA



### ميكانيك

"عامل اصلاح المركبات الالية"

صيانة و اصلاح الاجزاء و الانظمة الميكانيكية و الكهرو ميكانيكية.

**الاهداف :** في هذه الدورة سيتدرب المتخصصين على القدرة لإصلاح الاجزاء و الانظمة الميكانيكية و الميكاترونيكية لمركبات الدفع الحراري الهجينة و الكهربائية .

**فرص العمل :** يعمل الطالب المتخرج في اقسام الصيانة و الاصلاح عند وكلاء السيارات و محلات التصليح. عند الحصول على مؤهل الثلاث سنوات يمكن ولوج السنة الرابعة و الحصول على دبلوم التقني المهني.

**ial**  
LOMBARDIA

### IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)

sede.saronno@ialombardia.it

www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/

Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



Città di Legnano

RELÈ

stripes  
cooperativa sociale onlus

## ACCONCIATURA



### الحلاقة

متخصص في التجميل  
تصفيف الشعر

مدة الدورة: ثلاث سنوات (2970 ساعة)

#### الاهداف:

تقدم الدورة المهارات اللازمة للعناية بالمظهر الجمالي للشعر بشكل مستقل و ذلك دون استعمال الخدمات الطبية. و توفر ايضا المهارات اللازمة لقص الشعر و العناية الجمالية بالحنة.

فرص العمل: الطالب المتخرج سيعمل في معاهد التجميل و تصفيف الشعر و الشركات المتخصصة في هذا القطاع.

معلومات اضافية: من الممكن ان تبدا عملك الخاص او ان تتولى وظيفة مدير تقني في شركة من المجال من خلال حضور الدورة السنوية التي يطلبها القانون 2005/176 بشأن تنظيم أنشطة تصفيف الشعر. يمكن لطلاب السنة الرابعة اجتياز امتحان التخصص الذي يهدف الى الحصول على التأهيل لمزاولة مهنة تصفيف الشعر.

ial  
LOMBARDIA

### IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)

sede.saronno@ialombardia.it

www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/

Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204





Città di Legnano

RELÈ



## ESTETICA



### التجميل

#### متخصص في التجميل خدمات العناية و التجميل

مدة الدورة : 3 سنوات (2970 ساعة)

الاهداف: تقدم الدورة المهارات اللازمة للقيام بالعلاجات التجميلية الاساسية و التي لا تتضمن علاجات طبية.

فرص العمل: الطالب المتخرج سيعمل في مراكز التجميل و الشركات المتخصصة في المجال.

معلومات اضافية: من الممكن ان تبدا عملك الخاص او ان تتولى وظيفة مدير تقني في شركة من المجال من خلال حضور الدورة السنوية التي يطلبها القانون 2005/176 بشأن تنظيم أنشطة تصفيف الشعر. يمكن لطلاب السنة الرابعة اجتياز امتحان التخصص الذي يهدف الى الحصول على التأهيل لمزاولة مهنة تصفيف الشعر.

**ial**  
LOMBARDIA

### IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)  
sede.saronno@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/  
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



Città di Legnano

RELÈ



## CUOCO PERSONALIZZATI



### مسار شخصي للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة مساعد الطباخ

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

**فرص العمل:** سيعمل مساعد الطباخ في جميع أنواع الشركات المختصة في مجال الطبخ (مطاعم، مقاصف، خدمة ذاتية) و الأسواق الممتازة (قسم المأكولات). عند الحصول على دبلوم الثلاث سنوات من الممكن الولوج لسنة تكميلية، بهدف تحديد السياق الاجتماعي والمهني للإدراج المناسب لخصائص الطالب الفردي.

#### البرامج التعليمية:

يتضمن المسار برامج فردية ذات أهداف تعليمية مرتبطة بمشروع حياة مشترك بين الطلاب العائلات والخدمات الاجتماعية للمنطقة. سياق التدريب هو مجموعة صغيرة. تتكون مجموعات الفصل من 14 طالب كحد أقصى 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.