



Città di Legnano

RELÈ



# أدوات التوجيه متعددة اللغات دليل لفهم دورات المدرسة الثانوية



**ial**  
LOMBARDIA

**IAL COMO**

Via Clerici, 1 - 22100 COMO  
sede.como@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/como/  
Sportello Orientamento Tel. 031 3371769



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 والعملور المدرب بوتر .

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 COMO

Via Clerici, 1 - 22100 COMO  
sede.como@ialombardia.it  
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/como/  
Sportello Orientamento Tel. 031 3371769



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 الاسواق 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 اهداف 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.