



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



ial
LOMBARDIA

IAL CREMONA

Via Dante, 121 - 26100 CREMONA
sede.cremona@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/cremona/
Sportello Orientamento Tel. 0372 36450



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 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 والعمل وعلم الوباء والكيمياء.

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

الأنشطة البدنية وعلم الغذاء

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

ial
LOMBARDIA

IAL CREMONA

Via Dante, 121 - 26100 CREMONA
sede.cremona@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/cremona/
Sportello Orientamento Tel. 0372 36450



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