



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



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



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 ومهنية فنية ساعة 380 منها ساعة 990 الأول العام

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

المختبرات في تدريبي 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

الإيطالية والواصل .

اللغة الإنجليزية والتاريخ والرياضيات والعلم وعلم الوباء.

الأنشطة البدنية وعلم الغذاء.



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 النبيتز)

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