



Città di Legnano

RELÈ



HERRAMIENTAS DE ORIENTACIÓN MULTILINGÜES

guía para entender
los cursos de secundaria



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



Español

El Centro di Formazione Professionale ofrece a los estudiantes un plan de estudios basado en la experiencia técnica y de laboratorio. En los cursos de formación profesional se estudian principalmente materias técnicas relacionadas con el trabajo. Estos cursos incluyen muchas horas de actividades prácticas en talleres y prácticas. La formación profesional proporciona conocimientos y habilidades para entrar en el mundo laboral. El estudiante que elija este tipo de escuela debe estar orientado y preparado para el mundo laboral y estar motivado y apasionado por la profesión elegida.

ESTUDIO DURANTE LAS CLASES

En el centro de formación profesional, las asignaturas básicas (matemáticas, italiano, inglés...) se proporcionan de forma más práctica.

ACTIVIDADES DE PRÁCTICAS

Los periodos de prácticas son parte integral del curso de formación que se realiza en una empresa, como experiencia práctica para aprender la profesión.

ITALIANO Y COMUNICACIÓN, INGLÉS, HISTORIA, MATEMÁTICAS Y CIENCIAS, TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN, ORIENTACIÓN, EDUCACIÓN FÍSICA, ÉTICA, CIENCIA DE LA ALIMENTACIÓN.

Primer año	990 horas de las cuales 380 de laboratorio técnico-profesional
Segundo año	990 horas de las cuales 218 de laboratorio técnico-profesional y 425 de prácticas en la empresa
Tercer año	990 horas de las cuales 145 de laboratorio técnico-profesional y 495 de prácticas en la empresa
Cuarto año	1015 horas de las cuales 180 de laboratorio técnico-profesional y 486 de prácticas en la empresa



Città di Legnano

RELÈ



Español

RISTORAZIONE CUCINA



A final del curso el estudiante tendrá habilidades y experiencia

- para realizar todo tipo de preparaciones culinarias;
- competencias relacionadas con todo el proceso de producción en la industria de la restauración y la normativa vigente en el sector.

POSIBILIDADES DE TRABAJO

El ayudante de cocina puede trabajar en todas las empresas del sector de la restauración (restaurantes, comedores, autoservicio) y en la gran distribución (departamentos de gastronomía).

ASIGNATURAS ESPECÍFICAS

- Ciencia de los alimentos
- Seguridad e higiene
- Laboratorio profesional (cocina, pasta fresca y pastelería, carnicería)

3 AÑOS DE ESTUDIO

3 AÑOS > CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

CUARTO AÑO > DIPLOMA TÉCNICO



Città di Legnano

RELÈ



Español

RISTORAZIONE SALA BAR



A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia

- llevar a cabo, individualmente y/o en equipo, el servicio y la venta de alimentos y bebidas;
- llevar a cabo diferentes tipos de servicio de atención al cliente (desde restaurantes hasta grandes hoteles) y los principales preparativos del bar

POSIBILIDADES DE TRABAJO

El estudiante graduado trabaja en empresas de catering, restaurantes tradicionales, restaurantes gourmet, restaurantes de banquetes, restaurantes de hoteles y grandes hoteles, etc.) y en establecimientos de venta al público (bares, pubs, vinotecas).

ASIGNATURAS ESPECÍFICAS

- Ciencia de los alimentos
- Seguridad e higiene
- Laboratorio profesional (bar, cocina y pastelería)

3 AÑOS DE ESTUDIO

3 AÑOS > CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

CUARTO AÑO > DIPLOMA TÉCNICO



Città di Legnano

RELÈ



Español

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia

- para elaborar todo tipo de productos de panadería y pastelería, mediante la utilización de las técnicas adecuadas
- y el conocimiento de las normas de higiene y seguridad vigentes.

POSIBILIDADES DE TRABAJO

Al finalizar la formación, los estudiantes diplomados podrán encontrar empleo en empresas artesanales e industriales del sector de la panadería y la pastelería y en la gran distribución.

ASIGNATURAS ESPECÍFICAS

- Ciencia de los alimentos
- Seguridad e higiene
- Laboratorio profesional (panadería, pastelería, bar, gastronomía y envasado)

3 AÑOS DE ESTUDIO

3 AÑOS > CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

CUARTO AÑO > DIPLOMA TÉCNICO



Città di Legnano

RELÈ



Español

PASTICCERE PERSONALIZZATI



CURSO PERSONALIZADO PARA ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD

PASTELERÍA Y PANADERÍA

El curso se dirige a jóvenes que hayan finalizado la educación secundaria (tercer año) y dispongan de documentación que acredite su situación de discapacidad. Todo el personal se compromete a potenciar y desarrollar la autonomía y las habilidades de cada alumno para favorecer una integración social y laboral real. Al finalizar el curso, el alumno será capaz de realizar cualquier tipo de preparación culinaria en relación con las habilidades y competencias adquiridas.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

El curso prevé una programación individualizada con objetivos educativos vinculados a un proyecto de vida compartido con el alumno, la familia y los servicios sociales locales. El estudiante formará parte de un grupo reducido. Las clases constan de un máximo de 14 alumnos durante primero y segundo año, y de 16 durante el tercer año. Este enfoque pedagógico permite alcanzar el éxito educativo y la cualificación del perfil profesional correspondiente.

El curso dura tres años. Los objetivos se personalizan e individualizan a través del PEI (Plan Educativo Individualizado: es el documento en el que se establecen los objetivos y las actividades que se llevarán a cabo durante el curso escolar)

POSIBILIDADES DE TRABAJO

El panadero/pastelero puede trabajar en empresas artesanales e industriales del sector correspondiente y en la gran distribución (departamentos de gastronomía, panadería y pastelería). Al terminar de los tres años, es posible matricularse al cuarto año (al final del 3er año) destinado a identificar un contexto social y profesional adaptado a las características de cada alumno.