



Città di Legnano

RELÈ



# HERRAMIENTAS DE ORIENTACIÓN MULTILINGÜES

guía para entender  
los cursos de secundaria



**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



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

## MECCANICA



### “OPERADOR DE REPARACIÓN DE VEHÍCULOS DE MOTOR “

Mantenimiento y reparación de piezas y sistemas mecánicos y electromecánicos

### OBJETIVOS DEL CURSO

El curso forma a profesionales capaces de reparar piezas y sistemas mecánicos y mecatrónicos de vehículos a propulsión térmica, combinada y eléctrica.

### POSIBILIDADES DE TRABAJO

A final del curso el estudiante podrá trabajar en los departamentos de mantenimiento y reparación de concesionarios y talleres de automóviles.

Al terminar de los tres años, es posible matricularse al siguiente cuarto año, obteniendo el certificado de Diploma Profesional de Técnico.



Città di Legnano

RELÈ



Español

## ACCONCIATURA



**“OPERADOR DE BIENESTAR:  
TRATAMIENTOS DE PELUQUERÍA”**  
Duración del curso: Tres años (2970 horas totales)

### OBJETIVOS DEL CURSO

El curso proporciona al estudiante los conocimientos necesarios para realizar de forma autónoma tratamientos y servicios destinados a mejorar el aspecto estético del cabello, que no impliquen prestaciones médicas. También proporciona los conocimientos necesarios para realizar el corte y el tratamiento estético de la barba.

### POSIBILIDADES DE TRABAJO

A final del curso el estudiante podrá trabajar en salones de belleza, peluquerías y empresas especializadas del sector.

N.B.: Es posible crear una empresa propia o asumir el papel de “Director Técnico” en una empresa del sector, asistiendo al curso de un año previsto por la Ley 174/2005 sobre la Disciplina de la Actividad de Peluquería.

Los alumnos que cursen el cuarto año podrán ser admitidos al examen de especialización destinado a la obtención de la licencia para ejercer como peluquero.



Città di Legnano

RELÈ



Español

## ESTETICA



**“OPERADOR DE BIENESTAR  
SERVICIOS DE TRATAMIENTOS ESTÉTICOS”**

Duración del curso: Tres años  
(2970 horas  
totales)

### **OBJETIVOS DEL CURSO**

El curso proporciona los conocimientos necesarios para realizar de forma autónoma tratamientos estéticos y la aplicación de tratamientos básicos de belleza que no impliquen prestaciones médicas y que favorezcan la mejora del aspecto de la persona.

### **POSIBILIDADES DE TRABAJO**

A final del curso el estudiante podrá ejercer la profesión como empleado y/o colaborador en salones de belleza, empresas y sociedades especializadas en el sector.

N.B.: Es posible crear una empresa propia o asumir el papel de “Director Técnico” en una empresa del sector, asistiendo al curso de un año previsto por la Ley 174/2005 sobre la Disciplina de la Actividad de tratamientos estéticos. Los alumnos que cursen el cuarto año podrán ser admitidos al examen de especialización destinado a la obtención de la licencia para ejercer como cosmetólogo.



Città di Legnano

RELÈ



Español

# CUOCO PERSONALIZZATI



**CURSO PERSONALIZADO PARA ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD**

## **ASISTENTE COCINERO**

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 asistente cocinero podrá trabajar en cualquier tipo de empresa del sector de la restauración (restaurantes, comedores, restaurantes autoservicios) y en supermercados (departamentos de gastronomía). Al terminar de los tres años, es posible matricularse a un año más, destinado a identificar un contexto social y profesional adecuado a las características de cada alumno.