



Città di Legnano

RELÈ



# HERRAMIENTAS DE ORIENTACIÓN MULTILINGÜES

guía para entender  
los cursos de secundaria



**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



*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 CLASSES

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

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

#### 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.

|             |  |
|-------------|--|
| 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

# 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.