



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.

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

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.