



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



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

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