



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



ial
LOMBARDIA

IAL CREMONA

Via Dante, 121 - 26100 CREMONA
sede.cremona@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/cremona/
Sportello Orientamento Tel. 0372 36450



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

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

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.