



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



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 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



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.