



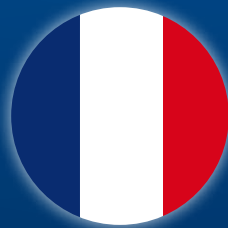
Città di Legnano

RELÈ



OUTILS D'ORIENTATION MULTILINGUES

guide pour comprendre
les cours du lycée



ial
LOMBARDIA

IAL LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 - 20025 LEGNANO (MI)
sede.legnano@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/legnano/
Sportello Orientamento Tel. 0331 428011



Città di Legnano

RELÈ



Français

Le centre de formation professionnelle offre aux étudiants un programme d'études basé sur l'expérience technique et de laboratoire. Dans les cours de formation professionnelle, on étudie principalement des sujets techniques liés au travail. Ces cours comprennent de nombreuses heures d'activités pratiques en laboratoire et des stages/apprentissages en entreprise. La formation professionnelle permet d'acquérir des connaissances et des compétences pour entrer dans le monde du travail.

L'étudiant qui choisit ce type d'école doit être orienté et préparé au monde du travail et être motivé et passionné par la profession d'adresse.

ACTIVITÉS D'ÉTUDE EN CLASSE

Au centre de formation professionnelle, les sujets de base (mathématiques, italien, anglais...) sont proposées de manière plus pratique.

Tous les élèves sont équipés d'une tablette.

ACTIVITÉS DE STAGE

Le STAGE fait partie intégrante de la formation qui se déroule en entreprise, en tant qu'expérience pratique pour apprendre le métier.

ITALIEN ET COMMUNICATION, ANGLAIS, HISTOIRE, MATHÉMATIQUES ET SCIENCES, INFORMATIQUE, ORIENTATION, ACTIVITÉS PHYSIQUES ET MOTRICES, ÉTHIQUE, SCIENCES ALIMENTAIRES.

Première année	990 heures dont 380 de laboratoire technico-professionnel
Deuxième année	990 heures dont 218 de laboratoire technico-professionnel et 425 de stage en entreprise
Troisième année	990 heures dont 145 de laboratoire technico-professionnel et 495 de stage en entreprise
Quatrième année	1015 heures dont 180 de laboratoire technico-professionnel et 486 de stage en entreprise



Città di Legnano

RELÈ



Français

RISTORAZIONE CUCINA



À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes

- les compétences pour réaliser toutes sortes de préparations culinaires;
- les compétences relatives à l'ensemble du processus de production de la restauration et à la réglementation en vigueur dans le secteur.

LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le commis de cuisine peut travailler dans toutes les entreprises du secteur de la restauration (restaurants, cantines, self-services) et de la grande distribution (services de gastronomie).

MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Science des aliments
- Sécurité et hygiène
- Laboratoire professionnel (cuisine, préparation de pâtisseries fraîches, boucherie)

3 ANNÉES D'ÉTUDE

3 ANS › QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

QUATRIÈME ANNÉE › DIPLÔME TECHNIQUE



Città di Legnano

RELÈ



Français

RISTORAZIONE SALA BAR



À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes

- servir et vendre aliments et boissons individuellement et/ou en coopération avec d'autres;
- réaliser les différents types de service de salle (du restaurant au Grand Hôtel) et les principales préparations du bar.

LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'étudiant diplômé travaille dans des entreprises de restauration, des restaurants traditionnels, des restaurants gastronomiques, des restaurants de banquet, des restaurants d'hôtels et des grands hôtels, etc.) et dans des établissements de vente au public (bars, pubs, bars à vin).

MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Science des aliments
- Sécurité et hygiène
- Laboratoire professionnel (bar, cuisine et pâtisserie)

3 ANNÉES D'ÉTUDE

3 ANS › QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

QUATRIÈME ANNÉE › DIPLÔME TECHNIQUE



Città di Legnano

RELÈ



Français

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes

- de réaliser tous types de produits de boulangerie et de pâtisserie, grâce à l'utilisation de techniques appropriées;
- la connaissance des réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

À la fin du cours, les diplômés pourront trouver un emploi dans les entreprises artisanales et industrielles du secteur de la boulangerie-pâtisserie et dans la grande distribution.

MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Science des aliments
- Sécurité et hygiène
- Laboratoire professionnel (boulangerie, pâtisserie, bar, gastronomie et emballage)

3 ANNÉES D'ÉTUDE

3 ANS › QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

QUATRIÈME ANNÉE › DIPLÔME TECHNIQUE



Città di Legnano

RELÈ



Français

PASTICCERE PERSONALIZZATI



PARCOURS PERSONNALISÉ POUR ÉTUDIANTS À BESOINS SPÉCIFIQUES (PÂTISSERIE ET BOULANGERIE)

Le cours s'adresse aux étudiants qui ont terminé leurs études secondaires inférieures (troisième année du collège) et qui sont en possession de documents attestant de leur situation de handicap. L'ensemble du personnel s'engage à renforcer et développer l'autonomie et les capacités de chaque étudiant afin de favoriser une véritable insertion sociale et professionnelle. A l'issue du cours, l'étudiant sera capable de créer tout type de préparation culinaire en rapport avec les aptitudes et compétences acquises.

PROGRAMMATION ÉDUCATIVE

Le parcours comprend une programmation individualisée avec des objectifs pédagogiques liés à un projet de vie partagé avec l'étudiant, la famille et les services sociaux locaux. Le contexte de la formation est en petit groupe. Les groupes-classes sont constitués de 14 étudiants maximum en 1ère et 2ème années, et de 16 en 3ème année. Cette approche pédagogique rend possible la réussite de la formation et l'obtention de la qualification du profil professionnel pertinent. Le voyage dure trois ans. Les objectifs sont personnalisés et individualisés à travers le PEI (Plan pédagogique individualisé: c'est le document qui fixe les objectifs et les activités qui seront réalisées au cours de l'année scolaire).

OPPORTUNITÉS D'EMPLOI

Le boulanger-pâtissier trouve un emploi dans les entreprises artisanales et industrielles du secteur concerné ainsi que dans la grande distribution (rayons alimentaires, boulangeries-pâtisseries). Une fois le diplôme de trois ans obtenu, il est possible d'accéder à une année supplémentaire (en fin de 3ème année) visant à identifier un contexte social et professionnel d'insertion adapté aux caractéristiques de chaque étudiant.