



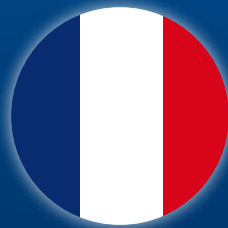
Città di Legnano

RELÈ



# OUTILS D'ORIENTATION MULTILINGUES

guide pour comprendre  
les cours du lycée



**ial**  
LOMBARDIA

**IAL COMO**

Via Clerici, 1 - 22100 COMO  
sede.como@ialombardia.it  
[www.ialombardia.it](http://www.ialombardia.it) - [ialombardia.it/sedi/como/](http://ialombardia.it/sedi/como/)  
Sportello Orientamento Tel. 031 3371769



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

## CUOCO PERSONALIZZATI



### PARCOURS PERSONNALISÉ POUR ÉTUDIANTS À BESOINS SPÉCIFIQUES (SOUS-CHEF - ASSISTANT DE CUISINE)

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

L'assistant de cuisine trouve du travail dans tous les types d'entreprises du secteur de la restauration. (restaurants, cantines, self-service) et supermarchés (rayons gastronomiques). Une fois le diplôme de trois ans obtenu, il est possible d'accéder à une année supplémentaire, visant à identifier un contexte social et professionnel d'insertion adapté aux caractéristiques de chaque étudiant.