



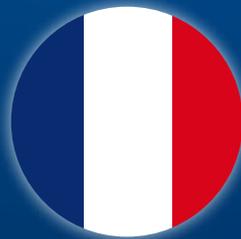
Città di Legnano

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



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