



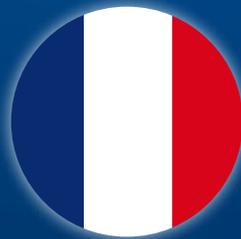
Città di Legnano

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](http://www.ialombardia.it) - [ialombardia.it/sedi/cremona/](http://ialombardia.it/sedi/cremona/)  
Sportello Orientamento Tel. 0372 36450



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 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*

# MECCANICA - MÉCANIQUE



“OPÉRATEUR DE RÉPARATION DE VÉHICULES  
AUTOMOBILES”

Entretien et réparation de pièces et systèmes  
mécaniques et électromécaniques

## OBJECTIFS

La formation forme des professionnels capables de réparer les pièces et systèmes mécaniques et mécatroniques des véhicules à propulsion thermique, hybride et électrique.

## OPPORTUNITÉS D'EMPLOI

L'étudiant diplômé travaille dans les départements d'entretien et de réparation des concessions et des garages.

Une fois le diplôme de trois ans obtenu, il est possible d'accéder à la quatrième année suivante, en obtenant le certificat de Diplôme de Technicien Professionnel.