



Città di Legnano

RELÈ



MJETE ORIENTIMI SHUMËGJUHËSH

udhëzues për të kuptuar kurset
e shkollës së mesme



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



albanese

Qendra e Formimit Profesional ofron studenteve nje drejtim shkollor i bazuar ne eksperiencen teknike dhe te laboratorit.

Ne kurset e performimit profesional studjohet mbi te gjitha lende teknike te lidhura me fushen e punes. Keto kurse parashikojne shume ore aktivite praktike ne labore dhe stage/praktike ne vende pune. Performimi profesional lejon te kene njohuri dhe kapacitet per te hyre ne fushen e punes.

Studenti qe zgjedh kete lloj shkolle duhet te jete i predisponuar ne boten e punes, te jete i motivuar dhe i apasjonuar me degen qe ka zgjedhur.

AKTIVITETE STUDIUMI NE KLASA

Ne qender te formimit profesional lendet baze (matematika, italiano, anglisht...) propozohen ne menyre praktike.

ITALIANE DHE KOMUNIKIM,
ANGLISHT, HISTORI, MATEMATIKA DHE SHKENCA,
SHKENCA KOMPJUTERIKE, ORIENTIMI,
AKTIVITETET FIZIKE DHE MOTORIKE, ETIKA,
SHKENCA USHQIMORE.

INTERNSHIP ACTIVITIES

PRAKTIKA është nje pjese integrale e rruges se formimit qe zhvillohet ne nje ndermarje, si eksperience praktike per te mesuar profesionin

Viti i parë	990 nga të cilët 380 janë laboratorë tekniko-profesionale
Viti i dytë	990 nga të cilat 218 në laboratorë tekniko-profesionale dhe 425 në stazhe në kompani
Viti i tretë	990 di cui 145 di laboratorio tecnico-professionale e 495 di stage in azienda
Viti i katërt	1015 ore di cui 180 di laboratorio tecnico-professionale e 486 di stage in azienda



Città di Legnano

RELÈ



shqip

RISTORAZIONE CUCINA



GUZHINA

Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience

- per te realizuar cdo lloj ushqimi;
- Kompetenca ne lidhje me te gjithe procesin produktiv dhe te normativave ne regjim

MUNDESI PUNIMI

Ndihmes guzhinier mund te punoje ne cfaredolloj (restoranti, mense, vete-sherbim) dhe ne magazina ushqimore

LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE

- Shkence ushqimore
- Sigurim dhe Higjene
- Laborator profesional (guzhine, pregatitja e pastes se fresket dhe embelsirave per qerasje, kasap)

3 VITET E STUDIMIT

3 VJET KUALIFIKIM PROFESJONAL

VITI I KATERT DIPLOME TEKNIKE



Città di Legnano

RELÈ



shqip

RISTORAZIONE SALA BAR



SALLA BAR

Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience

- Te kryeje ne menyre individuale ose ne kolaborim me te tjeret, sherbimin dhe shitjen e ushqimeve dhe pijeve;
- Te realizoje sherbime te ndryshme ne salle(nga restoranti tek Grand Hotel) dhe pregatitjet me te rendesishme ne bar.

MUNDESI PUNIMI

Nxenesi i diplomuar mund te regjistrohet ne ndermarje ushqimore, restorante tradicional, restorante gourmet, restorante per bankete, restorante hoteli, ne bar, pub)

LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE

- Shkence ushqimore
- Sigurim dhe Higjene
- Laborator profesional (Salla bar, guzhine, pasticeri)

3 VITET E STUDIMIT

3 VJET KUALIFIKIM PROFESJONAL

VITI I KATERT DIPLOME TEKNIKE



Città di Legnano

RELÈ



shqip

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



FURRE BUKE DHE PASTICERI

Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience

- Te realizojne cdo lloj prodhimi te bukes dhe pasticerise, me ane te perdorimit te teknikave te duhura dhe njohja e normativave ne fushen e higjenes dhe sigureses.

MUNDESI PUNIMI

Ne perfundim te kursit, te diplomuarit mund te gjejne vende pune ne ndermarje artizanale dhe industriale ne sektorin e furrave te bukes ose pasticerive edhe ne magazinat e medha.

LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE

- Shkence ushqimore
- Sigurim dhe Higjene
- Laborator profesional (guzhine, Pasticeri, salla bar, gastronomi dhe paketim)

3 VITET E STUDIMIT

3 VJET KUALIFIKIM PROFESJONAL

VITI I KATERT DIPLOME TEKNIKE



Città di Legnano

RELÈ



shqip

PASTICCERE PERSONALIZZATI



KURS I PERSONALIZUAR PER STUDENTËT DHE STUDENTET ME AFTESI TE KUFIZUARA (PASTICERI DHE PERPUNIM BRUMI)

Kursi ju drejtohet studenteve te cilet kane perfunduar shkollen 9-vjecare te cilet kane dokumenta qe vertetojn qe jane me aftesi te kufizuara. I gjithë stafi është i perkushtruar per te forcuar dhe zhvilluar pavarsine dhe aftesite individuale te secilit student per te arritur nje integrim social dhe profesional. Ndepermjete aftesive te fituara, ne fund te kursit studenti do jete ne gjendje te realizoj cdo lloje tipologjie dhe pergatitje kulinare.

PROGRAMI ARSIMOR

Kursi perfshin nje program individual edukativ I cili është I lidhur me nje projekt te perbashket qe perfshin studentet, familjen dhe sherbimet sociale te zones. Klasat e formuara perbehen nga nje grup i vogel. Grupet e klasave perbehen maksimumi nga 14 student ne vitin e pare dhe te dyte dhe 16 student ne vitin e trete. Kjo menyre e zhvillimit mesimor ben te mundur suksesin e trajnimit dhe kualifikimit perkates ne aspektin profesional. Kursi zgjat 3 vjet. Objektivat jane te personalizuar dhe individuale sipas PEI (Plani Educativ Individual), dokumenti qe percakton objektivat dhe aktivitetet qe do te kryen gjate vitit shkollor.

MUNDESIT E PUNESIMIT

Bukpjekesi/Pasticeri mund te punesohet ne cdo lloj kompanie ne sektorin perkates artizanal dhe industrial ne nje shperndarje te gjere (reparti i gastronomise, pasticeri dhe furre buke). Pas kualifikimit 3- vjecare mund te ndiqet dhe nje vit shtes i cili ka per qellim te finalizoj dhe identifikoje karakteristikat e secilit student ne aspektin social dhe profesional.