



Città di Legnano

RELÈ



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



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



українська

Центр професійно-технічного навчання пропонує студентам курс навчання на основі технічного та лабораторного досвіду.

На курсах професійної підготовки в основному вивчаються технічні предмети, пов'язані з роботою. Ці курси включають багато годин практичної діяльності в лабораторіях і стажування, тобто навчання на робочому місці. Професійна підготовка дозволяє мати знання та навички, щоб увійти на ринок праці.

Студент, який обирає цей тип школи, повинен бути орієнтованим на ринок праці, а також бути мотивованим і захопленим даною професією.

НАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ В КЛАСІ

У професійному центрі базові предмети (математика, італійська, англійська...) пропонуються більш практичними.

ІТАЛІЙСЬКА ТА СПІЛКУВАННЯ, АНГЛІЙСЬКА, ІСТОРІЯ, МАТЕМАТИКА ТА НАУКИ, ІНФОРМАТИКА, ОРІЄНТАЦІЯ, ФІЗИЧНА ТА РУХОВА АКТИВНІСТЬ, ЕТИКА, ХАРЧОВІ НАУКИ.

ДІЯЛЬНІСТЬ СТАЖУВАННЯ

СТАЖУВАННЯ є невід'ємною частиною навчального курсу, який проходить на підприємстві, як практичний досвід для вивчення професії.

Перший рік	990 годин з них 380 техніко-професійної лабораторії
Другий рік	990 годин з яких 218 техніко-професійної лабораторії та 425 стажування в компанії
Третій рік	990 годин з яких 145 техніко-професійної лабораторії та 495 стажування в компанії
Четвертий курс	1015 годин з яких 180 техніко-професійної лабораторії та 486 стажування в компанії



IAL COMO

Via Clerici, 1 - 22100 COMO
sede.como@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/como/
Sportello Orientamento Tel. 031 3371769

RISTORAZIONE CUCINA



Наприкінці курсу учень матиме навички та досвід

- виготовлення будь-яких видів кулінарних виробів;
- навички, пов'язані з усім виробничим процесом громадського харчування та діючими правилами в галузі.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Помічник кухаря може працювати на всіх підприємствах сфери громадського харчування (ресторани, їдальні, самообслуговування) та великого розподілу (гастрономічні відділи).

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія
(варка, закрутка свіжої пасти та кондитерських виробів, м'ясний цех)

3 РОКИ НАВЧАННЯ

3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ

ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ