



Città di Legnano

RELÈ



ЗАСОБИ БАГАТОМОВНОГО ОРІЄНТУВАННЯ

посібник для розуміння
курсів середньої школи



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



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 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



українська

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



Città di Legnano

RELÈ



українська

RISTORAZIONE SALA BAR



Наприкінці курсу учень матиме
навики та досвід

- здійснювати, індивідуально або у співпраці з іншими, управління та продаж їжі та напоїв;
- здійснювати різні види обслуговування номерів (від ресторану до Гранд Готелю) і оновні приготування для бару.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Студент може працювати на підприємствах громадського харчування, традиційних ресторанах, ресторанах для гурманів, банкетних ресторанах, готельних ресторанах і гранд-готелях тощо), а також у громадських закладах роздрібної торгівлі (бари, паби, винні бари).

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія (бар, кухня, кондитерська)

3 РОКИ НАВЧАННЯ

3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ

ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ



Città di Legnano

RELÈ



українська

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



Наприкінці курсу учень матиме
навики та досвід

- виготовляти будь-які види
хлібобулочних та кондитерських
виробів, використовуючи
відповідну техніку;
- а також знання
чинних правил охорони праці.

ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ

Після закінчення навчального курсу випускники зможуть знайти роботу в
ремісничих і промислових компаніях, у пекарському та кондитерському
секторі, а також у великомасштабному розподілі.

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ

- Харчова наука
- Безпека та гігієна
- Професійна лабораторія (хлібно-булочна промисловість, кондитерські
вироби, бар, гастрономія та упакування)

3 РОКИ НАВЧАННЯ

3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ

ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ



Città di Legnano

RELÈ



українська

PASTICCERE PERSONALIZZATI



ПЕРСОНАЛІЗОВАНЕ навчання ДЛЯ СТУДЕНТІВ З ІНВАЛІДНІСТЮ (ПЕКАР КОНДИТЕР)

Курс розрахований на дітей, які закінчили неповну середню школу (третій рік середньої школи), мають документи, що підтверджують стан інвалідності. Весь персонал прагне зміцнювати та розвивати автономію та здібності кожного окремого студента з метою сприяння реальній соціальній та робочій інтеграції. Наприкінці курсу студент зможе реалізувати будь-який тип кулінарної підготовки відповідно до набутих навичок і компетенцій.

ОСВІТНЄ ПРОГРАМУВАННЯ

Курс включає індивідуальне програмування з освітніми цілями, пов'язаними з життєвим проектом, спільно з учнем, сім'єю та місцевими соціальними службами. Тренінговий контекст – мала група. Класні групи формуються не більше 14 студентів на 1-2 курсах і 16 на 3 курсах. Такий підхід до навчання робить можливим успіх у навчанні та здобуття кваліфікації відповідного професійного профілю. Подорож триває три роки.

Цілі персоналізуються та індивідуалізуються через PEI (індивідуальний навчальний план: це документ, який визначає цілі та заходи, які будуть виконуватися протягом навчального року)

МОЖЛИВОСТІ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ

Пекар/кондитер може працевлаштуватися у ремісничих і промислових компаніях у відповідному секторі та у великомасштабному розподілі (відділи харчування, пекарні та кондитерські). Після отримання трирічної кваліфікації можна отримати доступ до додаткового року (наприкінці 3-го курсу), спрямованого на визначення соціального та професійного контексту інтегрування, що відповідає характеристикам окремого студента.