



Città di Legnano

RELÈ



多语言定向工具

理解高中课程的指南



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



中国人

职业培训中心为就读学生提供以技术经验和实验室为基础的学习课程。

职业培训课程以学习与实际工作相关的技术课题。

这些课程包括许多时间在实验室的实践教育和实际工作单位的实习/培训。职业培训教育可以为进入实际职场 的学生提供知识和技能。

选择这类学校就读的学生，应该具有面临工作就业的向导和心理准备，并对职业培训课程教育充满动力和热情。

课堂学习内容

职业培训中心的基础课程（数学，意大利语，英语…）以更实用的内容授课。
所有的学生都应有一台平板电脑。

意大利语和通信，
英语、历史、数学和科学，
计算机科学，方向，
身体和运动活动、道德、
食品科学。

工作实习

实习是职业培训教育课程的一部分，
将进入公司实地实习，作为学习该专业的实践经验。

第一年每周	990 学时，其中 380 学时的技术专业实验室
第二年	990 小时，其中技术专业实验室 218 小时，公司实习425 小时
第三年	990 小时，其中技术专业实验室 145 小时，公司实习495 小时
第四年	1015 小时，其中技术专业实验室 180 小时，公司实习486 小时



Città di Legnano

RELÈ



中国人

RISTORAZIONE CUCINA



毕业后, 学生将具备从事职业的技能 and 经验

- 进行任何类型的烹饪准备;
- 按照该行业的现行法规完成整个餐饮生产流程的技能。

就职专业

厨师助理, 可以从事所有餐饮行业 (餐厅, 食堂, 自助餐厅) 和大型 (食品) 配送公司工作。

专业技术课程

- 食物科学
- 安全与卫生
- 专业实验室 (烹饪, 新鲜意面和甜点制作, 肉类加工)

三年学历

三年 → 专业资质

第四年 → 技术文凭



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



中国人

RISTORAZIONE SALA BAR



毕业后, 学生将具备从事职业
的技能和经验

- 单独和/或与他人合作
管理和销售食品和饮料;
- 实施不同类型的餐厅服务 (从
餐馆到大酒店) 和酒吧的主要
准备工作技能。

就职专业

毕业生可以从事餐饮公司, 传统餐厅, 美食餐
厅, 宴会餐厅, 酒店餐厅和大酒店等等) 和公共
场所零售点 (酒吧, 酒馆, 葡萄酒吧) 工作。

专业技术课程

- 食物科学
- 安全与卫生
- 专业实验室 (餐厅, 酒吧烹饪, 厨房和甜 品店)

三年学历

三年 → 专业资质

第四年 → 技术文凭



Città di Legnano

RELÈ



中国人

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



毕业后, 学生将具备从事职业的技术和经验

- 通过使用适当的技术制作任何种类的烘焙面包和甜点产品;
- 认知现行的卫生和安全法规。

毕业后
可以从事面包和甜点制作行业的商店, 工厂和大规模的分销公司工作。

专业技术课程

- 食物科学
- 安全与卫生
- 专业实验室 (面包房, 甜品屋, 餐厅, 酒吧, 美食和包装)

三年学历

三年 → 专业资质

第四年 → 技术文凭



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



中国人

PASTICCERE PERSONALIZZATI



专为残疾学生提供个性化学习课程

糕点和面包制作

该课程面向已完成初中学历（初中三年级）并拥有可确定其残疾状况证明的儿童。所有教职员都致力于加强和发展每位学生的自主性和具有的能力，以促进其真正融入社会和工作环境。课程结束后，学生将能够根据所获得的技能和能力进行任何类型的烹饪准备工作。

教学计划

该计划包括个性化教育编程，其教育目标与学生本人，家庭和辖区社会福利部门共享相关的生活项目。教培的方式以小组授课。一年级和二年的班级人数最多由14名学生组成，三年级最多由16名学生组成。这种教学方法使培训获得更好地效果并更有可能获得相关专业资格证书。

学制为三年。

通过 PEI 计划（个性化教育计划：它是在学年期间设定将进行的目标和学习的文件）针对其个人的特性制定个性化教育。

温馨提示：下面我们列出了三年期间的总学时分布课程：

就业机会

面包师/糕点师在相关行业的传统店铺和工业化公司以及大型商场（食品部、面包店和糕点店）找到工作。获得三年就读资格证书后，还可以再就读一年综合性的课程（在第三年结束时），旨在确定适合每位学生各自的特点进入社会和职业环境。