



Città di Legnano



STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

guida alla comprensione
degli indirizzi scolastici superiori



IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)
sede.saronno@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204



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



IAL SARONNO

Via Marx, 1 - 21047 SARONNO (VA)
sede.saronno@ialombardia.it
www.ialombardia.it - ialombardia.it/sedi/saronno/
Sportello Orientamento Tel. 0296702399 - 0296367204

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

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

RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



毕业后, 学生将具备从事职业的技能
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