

STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO

Guida alla comprensione degli indirizzi scolastici superiori
per il territorio di Legnano



IAL LOMBARDIA - LEGNANO



Città di Legnano

RELÈ



1. Lingua italiana
2. Lingua inglese
3. Lingua francese
4. Lingua spagnola
5. Lingua albanese
6. Lingua ucraina
7. Lingua cinese
8. Lingua araba
9. Lingua bangla

English
Français
Espanol
Shqip
Українська
中国人
عربی
বাংলা ভাষা



Strumenti plurilingue per l'orientamento

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano

Il Centro di Formazione Professionale offre agli studenti un percorso di studi basato sull'esperienza tecnica e di laboratorio.

Nei corsi di formazione professionale si affrontano discipline tecniche legate al lavoro. Questi corsi prevedono molte ore di attività pratiche nei laboratori e di stage/ tirocinio nei luoghi di lavoro. La formazione professionale permette di acquisire le competenze necessarie nel mondo del lavoro.

Lo studente che sceglie questo tipo di scuola deve essere orientato e predisposto al mondo del lavoro ed essere motivato e appassionato alla professione di indirizzo.

ATTIVITA' DI STUDIO IN CLASSE le discipline di base comuni a tutte le tipologie di percorso sono indispensabili per assolvere l'obbligo scolastico. Al centro di formazione professionale sono proposte in modo più pratico.	ATTIVITA' DI STAGE Lo STAGE è parte integrante del percorso formativo si svolge effettuando attività lavorativa in azienda con il supporto del tutor formativo interno all'ente di formazione professionale. lo stage o tirocinio deve essere un'esperienza attiva per imparare la professione.	
ITALIANO E COMUNICAZIONE, INGLESE, STORIA, MATEMATICA E SCIENZE, INFORMATICA,ORIENTAMENTO, ATTIVITÀ FISICHE E MOTORIE,ETICA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI.	Primo anno	990 di cui 380 di laboratorio tecnico-professionale
	Secondo anno	990 di cui 218 di laboratorio tecnico-professionale e 425 di stage in azienda
	Terzo anno	990 di cui 145 di laboratorio tecnico-professionale e 495 di stage in azienda
	Quarto anno	1015 ore di cui 180 di laboratorio tecnico-professionale e 486 di stage in azienda

Strumenti plurilingue per l'orientamento

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza - per realizzare ogni tipologia di preparazione culinarie; - competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.  <i>Cucina</i>	Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza - per svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande; - realizzare i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar.  <i>Sala Bar</i>	Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza - per realizzare ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria, attraverso l'impiego di tecniche adeguate; - e la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza. I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.  <i>Pasticceria</i>
SBOCCHI PROFESSIONALI L'aiuto cuoco può lavorare in tutte le aziende del settore ristorazione (ristoranti, mense, selfservice) e della grande distribuzione (reparti gastronomici).	SBOCCHI PROFESSIONALI L'allievo diplomato si inserisce in aziende di ristorazione, ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo e Grand Hotel, ecc.) e in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, enoteche).	SBOCCHI PROFESSIONALI Al termine del corso di formazione i diplomati potranno trovare impiego in aziende artigiane ed industriali del settore panificazione e pasticceria e della grande distribuzione.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

DISCIPLINE TECNICO- PROFESSIONALI • Scienze dell'alimentazione • Sicurezza e Igiene • Laboratorio professionale (Cucina, curvatura di Paste fresche e pasticceria da piatto, macelleria)	DISCIPLINE TECNICO- PROFESSIONALI • Scienze dell'alimentazione • Sicurezza e Igiene • Laboratorio professionale (Sala Bar, curvatura cucina e Pasticceria)	DISCIPLINE TECNICO- PROFESSIONALI • Scienze dell'alimentazione • Sicurezza e Igiene • Laboratorio professionale (Panaria, Pasticceria, curvatura Sala bar, gastronomia e confezionamento)
3 ANNI DI STUDIO 3 ANNI → QUALIFICA PROFESSIONALE QUARTO ANNO → DIPLOMA TECNICO		

Sede di Legnano	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Sede di Saronno Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

INDIRIZZI AGGIUNTIVI NELLA SEDE DI SARONNO

Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)



Meccanica	Acconciatura	Estetica
“OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DI VEICOLI A MOTORE “ Manutenzione e riparazione parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici Obiettivi: Il corso forma figure professionali in grado di riparare parti e sistemi meccanici e meccatronici del veicolo a propulsione termica, ibrida ed elettrica. Sbocchi occupazionali: L’allievo diplomato opera nei reparti manutenzione e riparazione di concessionarie ed autofficine. Ottenuta la qualifica triennale è possibile accedere al successivo quarto anno, conseguendo l’attestato di Diploma Professionale di Tecnico	OPERATORE DEL BENESSERE: Trattamenti di acconciatura Durata del corso: Triennale (2970 ore totali) Obiettivi: Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire in autonomia trattamenti e servizi volti a migliorare l’aspetto estetico dei capelli, che non implicano prestazioni di carattere medico. Fornisce inoltre le competenze per fare il taglio e il trattamento estetico della barba. Sbocchi occupazionali: L’allievo diplomato esercita la professione come dipendente di istituti di bellezza, imprese di acconciatura e aziende specializzate del settore.	OPERATORE DEL BENESSERE Servizi di trattamento estetico Durata del corso: Triennale (2970 ore totali) Obiettivi: Il corso fornisce le competenze necessarie per eseguire in autonomia trattamenti cosmetici e all’applicazione di trattamenti estetici di base che non implicano prestazioni di carattere medico, che favoriscono il miglioramento dell’aspetto della persona. Sbocchi occupazionali: L’allievo qualificato esercita la professione come dipendente e/o collaboratore di saloni di bellezza, imprese e aziende specializzate nel settore.
	NB: È possibile avviare un’attività in proprio o assumere l’incarico di “Responsabile tecnico” in un’azienda del settore, frequentando il corso annuale previsto dalla Legge 174/2005 sulla Disciplina dell’attività di Acconciatore. Gli allievi che frequentano il quarto anno possono essere ammessi all’esame di specializzazione finalizzato al conseguimento dell’abilitazione alla professione di Acconciatore.	N.B L’avvio di una attività in proprio richiede la frequenza di un ulteriore corso annuale, come previsto dalla Legge 1/1990 “Disciplina dell’attività di Estetista”. Gli allievi che frequentano il quarto anno possono essere ammessi all’esame di specializzazione finalizzato al conseguimento dell’abilitazione alla professione di Estetista

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



The Centro di Formazione Professionale offers students a curriculum based on technical and workshop experience. In vocational training courses, students will focus on work-related technical subjects. These courses include many hours of practical activities in workshops and internships in real work places. Vocational training provides knowledge and skills to enter the workforce. The student who chooses this type of school must be oriented and prepared for entering the force of work and be motivated and passionate about their target profession.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

CLASSROOM STUDY ACTIVITIES	INTERNSHIP ACTIVITIES	
At the vocational training centre, basic subjects (mathematics, Italian, English...) are handled in a more practical way. All students have a Tablet at their disposal.	The internship is an integral part of the training course. It takes place in a company and it is a practical experience aimed at learning the target profession	
ITALIAN AND COMMUNICATION, ENGLISH, HISTORY, MATHEMATICS AND SCIENCE, INFORMATION TECHNOLOGY, ORIENTATION, P.E., ETHICS, FOOD SCIENCE.	First year	990 hours of which 380 of technical-professional laboratory
	Second year	990 hours of which 218 of technical-professional laboratory and 425 of internship in the company
	Third year	990 hours of which 145 of technical-professional laboratory and 495 of internship in the company
	Fourth year	1015 hours of which 180 of technical-professional laboratory and 486 of internship in the company

Legnano Institute	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Saronno Institute Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 At the end of the course the student will have skills and experience necessary - to carry out all kinds of culinary preparations; - to know and handle the entire production process in the catering industry and the laws and regulations specific to the sector. <i>Cucina</i>	 At the end of the course the student will have the skills and experience necessary - to perform, individually and/or in team the serving and selling of food and beverages; - to carry out different types of Front of house service (from restaurants to grand hotels) and the main bar preparations. <i>Sala Bar</i>	 At the end of the course the student will have the skills and experience necessary - to make all types of bakery and pastry products, through the use of appropriate techniques; - to know and handle current hygiene and safety regulations. <i>Pasticceria</i>
WORK POSSIBILITIES The kitchen assistant will be able to work in all the companies of the catering sector (restaurants, canteens, self-service) and in large-scale distribution (gastronomy departments).	WORK POSSIBILITIES The graduated student will be able to work in catering companies, traditional restaurants, gourmet restaurants, banquet restaurants, hotel restaurants and grand hotels, etc. and in public sales establishments (bars, pubs, wine bars).	WORK POSSIBILITIES At the end of the course, graduates will be able to find employment in artisan and industrial companies in the bakery and confectionery sector and in the large-scale retail trade.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS ● Food science ● Safety and hygiene ● Practical workshops (cooking, making fresh pasta and plate dessert, butchery)	TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS ● Food science ● Safety and hygiene ● Practical workshops (bar, kitchen and pastry)	TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS ● Food science ● Safety and hygiene ● Practical workshops (bakery, pastry, bar, gastronomy and packaging)
3 YEARS OF STUDY 3 YEARS → PROFESSIONAL QUALIFICATION FOURTH YEAR → TECHNICAL DIPLOMA		

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese



ADDITIONAL COURSES AVAILABLE IN SARONNO

Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)

Meccanica "MOTOR VEHICLE REPAIR OPERATOR " Maintenance and repair of mechanical and electromechanical items and systems Course final goals: The course trains professionals capable of repairing mechanical and mechatronic items and systems of thermal, hybrid and electrically powered vehicles. Future career opportunities: At the end of the course students will be able to work in the maintenance and repair departments of car dealerships and car repair shops. Once the three-year qualification has been obtained, it is possible to enroll in a following fourth year of school, obtaining the certificate of Specialist Professional Diploma	Acconciatura WELLNESS OPERATOR: Hairdressing Course duration: Three-year course (for a total of 2970 hours) Course final goals: The course provides the necessary skills to autonomously perform treatments and services aimed at improving hair appearance, which do not involve medical performances. It also provides the skills to cut hair and treat beard. Future career possibilities: At the end of the course students will be able to work as an employee in beauty salons, hairdressing shops and specialised companies in the hairdressing industry. N.B.: It is possible to set up one's own business or to take on the role of "Technical Director" in a company in the beauty industry, by attending the one-year course as established by Law 174/2005 on the Regulation of the Hairdresser's Activity. Students who attend the fourth year may be admitted to the specialisation exam aimed at obtaining a licence to practise as a Hairdresser	Estetica WELLNESS OPERATOR Beauty treatment services Course duration: Three-year course (for a total of 2970 hours) Course final goals: The course provides the necessary skills to autonomously perform cosmetic treatments and the application of basic beauty treatments that do not involve medical performances, aimed at improving the person's appearance. Future career possibilities: At the end of the course the student will be able to work as an employee and/or coworker in beauty salons, firms and companies in the beauty industry. N.B.: It is possible to set up one's own business or to take on the role of "Technical Director" in a company in the beauty industry, by attending the one-year course as established by Law 174/2005 on the Regulation of the Hairdresser's Activity. Students who attend the fourth year may be admitted to the specialisation exam aimed at obtaining a licence to practise as a Wellness operator in Beauty treatment service
---	--	---

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



Le centre de formation professionnelle offre aux étudiants un programme d'études basé sur l'expérience technique et de laboratoire.

Dans les cours de formation professionnelle, on étudie principalement des sujets techniques liés au travail. Ces cours comprennent de nombreuses heures d'activités pratiques en laboratoire et des stages/ apprentissages en entreprise. La formation professionnelle permet d'acquérir des connaissances et des compétences pour entrer dans le monde du travail.

L'étudiant qui choisit ce type d'école doit être orienté et préparé au monde du travail et être motivé et passionné par la profession d'adresse.

ACTIVITÉS D'ÉTUDE EN CLASSE Au centre de formation professionnelle, les sujets de base (mathématiques, italien, anglais...) sont proposées de manière plus pratique. Tous les élèves sont équipés d'une tablette.	ACTIVITÉS DE STAGE Le STAGE fait partie intégrante de la formation qui se déroule <i>en entreprise</i> , en tant qu'expérience pratique pour apprendre le métier.	
ITALIEN ET COMMUNICATION, ANGLAIS, HISTOIRE, MATHÉMATIQUES ET SCIENCES, INFORMATIQUE, ORIENTATION, ACTIVITÉS PHYSIQUES ET MOTRICES, ÉTHIQUE, SCIENCES ALIMENTAIRES.	Première année	990 heures dont 380 de laboratoire technico-professionnel
	Deuxième année	990 heures dont 218 de laboratoire technico-professionnel et 425 de stage en entreprise
	Troisième année	990 heures dont 145 de laboratoire technico-professionnel et 495 de stage en entreprise
	Quatrième année	1015 heures dont 180 de laboratoire technico-professionnel et 486 de stage en entreprise

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes • les compétences pour réaliser toutes sortes de préparations culinaires; • les compétences relatives à l'ensemble du processus de production de la restauration et à la réglementation en vigueur dans le secteur.  <i>Cucina</i>	À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes • servir et vendre aliments et boissons individuellement et/ou en coopération avec d'autres; • réaliser les différents types de service de salle (du restaurant au Grand Hôtel) et les principales préparations du bar.  <i>Sala Bar</i>	À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes • de réaliser tous types de produits de boulangerie et de pâtisserie, grâce à l'utilisation de techniques appropriées; la connaissance des réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.  <i>Pasticceria</i>
LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS Le commis de cuisine peut travailler dans toutes les entreprises du secteur de la restauration (restaurants, cantines, self-services) et de la grande distribution (services de gastronomie).	LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS L'étudiant diplômé travaille dans des entreprises de restauration, des restaurants traditionnels, des restaurants gastronomiques, des restaurants de banquet, des restaurants d'hôtels et des grands hôtels, etc.) et dans des établissements de vente au public (bars, pubs, bars à vin).	LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS À la fin du cours, les diplômés pourront trouver un emploi dans les entreprises artisanales et industrielles du secteur de la boulangerie-pâtisserie et dans la grande distribution.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES • Science des aliments • Sécurité et hygiène • Laboratoire professionnel (cuisine, preparation de pâtisseries fraîches, boucherie)	MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES • Science des aliments • Sécurité et hygiène • Laboratoire professionnel (bar, cuisine et pâtisserie)	MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES • Science des aliments • Sécurité et hygiène • Laboratoire professionnel (boulangerie, pâtisserie, bar, gastronomie et emballage)
3 ANNÉES D'ÉTUDE 3 ANS → QUALIFICATION PROFESSIONNELLE QUATRIÈME ANNÉE → DIPLÔME TECHNIQUE		

école de Legnano	Restauration: Commis de Cuisine – Restauration: Bar-Salon – Restauration: Boulangerie et Pâtisserie
école de Saronno adresse: Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Restauration: Commis de Cuisine – Restauration: Bar-Salon – Restauration: Boulangerie et Pâtisserie - Mécanique - Esthétique et Coiffure

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

ADRESSES SUPPLÉMENTAIRES AU BUREAU DE SARONNO Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)



Mécanique	Coiffure	Esthétique
«OPÉRATEUR DE RÉPARATION DE VÉHICULES AUTOMOBILES» Entretien et réparation de pièces et systèmes mécaniques et électromécaniques Objectifs: La formation forme des professionnels capables de réparer les pièces et systèmes mécaniques et mécatroniques des véhicules à propulsion thermique, hybride et électrique. Opportunités d'emploi: L'étudiant diplômé travaille dans les départements d'entretien et de réparation des concessions et des garages. Une fois le diplôme de trois ans obtenu, il est possible d'accéder à la quatrième année suivante, en obtenant le certificat de Diplôme de Technicien Professionnel.	OPÉRATEUR BIEN-ÊTRE: Soins de coiffure Durée du cours: trois ans (2970 heures au total) Objectifs: Le cours fournit les compétences nécessaires pour réaliser de manière autonome des traitements et des services visant à améliorer l'aspect esthétique des cheveux, qui n'impliquent pas de prestations médicales. Il fournit également les compétences nécessaires pour couper et traiter esthétiquement la barbe. Possibilités d'emploi: L'étudiant diplômé exerce le métier en tant que salarié d'instituts de beauté, d'entreprises de coiffure et d'entreprises spécialisées dans le secteur. NB: Il est possible de créer sa propre entreprise ou d'assumer le rôle de «Responsable Technique» dans une entreprise du secteur, en suivant le cours annuel exigé par la loi 174/2005 relative à la discipline de l'activité de coiffure. Les étudiants inscrits en quatrième année peuvent être admis à l'examen de spécialisation visant à obtenir le titre permettant d'exercer la profession de coiffeur.	TRAVAILLEUR DU BIEN-ÊTRE Prestations de soins esthétiques Durée du cours: trois ans (2970 heures au total) Objectifs: Le cours fournit les compétences nécessaires pour réaliser de manière autonome des traitements cosmétiques et appliquer des traitements esthétiques de base qui ne font pas appel à des services médicaux, qui favorisent l'amélioration de l'apparence de la personne. Possibilités d'emploi: L'étudiant qualifié exerce la profession en tant que salarié et/ou collaborateur d'instituts de beauté, d'entreprises et d'entreprises spécialisées dans le secteur. NB : Il est possible de créer sa propre entreprise ou d'exercer le rôle de « Responsable Technique » dans une entreprise du secteur, en suivant le cours annuel exigé par la loi 174/2005 relative à la réglementation de l'activité d'esthéticienne. Les étudiants inscrits en quatrième année peuvent être admis à l'examen de spécialisation visant à obtenir l'habilitation à exercer le métier d'esthéticienne.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

IAL LOMBARDIA - LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



El Centro di Formazione Professionale ofrece a los estudiantes un plan de estudios basado en la experiencia técnica y de laboratorio.

En los cursos de formación profesional se estudian principalmente materias técnicas relacionadas con el trabajo. Estos cursos incluyen muchas horas de actividades prácticas en talleres y prácticas. La formación profesional proporciona conocimientos y habilidades para entrar en el mundo laboral.

El estudiante que elija este tipo de escuela debe estar orientado y preparado para el mundo laboral y estar motivado y apasionado por la profesión elegida.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

ESTUDIO DURANTE LAS CLASES En el centro de formación profesional, las asignaturas básicas (matemáticas, italiano, inglés...) se proporcionan de forma más práctica.	ACTIVIDADES DE PRÁCTICAS Los periodos de prácticas son parte integral del curso de formación que se realiza en una empresa, como experiencia práctica para aprender la profesión.	
ITALIANO Y COMUNICACIÓN, INGLÉS, HISTORIA, MATEMÁTICAS Y CIENCIAS, TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN, ORIENTACIÓN, EDUCACIÓN FÍSICA, ÉTICA, CIENCIA DE LA ALIMENTACIÓN.	Primer año	990 horas de las cuales 380 de laboratorio técnico-profesional
	Segundo año	990 horas de las cuales 218 de laboratorio técnico-profesional y 425 de prácticas en la empresa
	Tercer año	990 horas de las cuales 145 de laboratorio técnico-profesional y 495 de prácticas en la empresa
	Cuarto año	1015 horas de las cuales 180 de laboratorio técnico-profesional y 486 de prácticas en la empresa

Instituto de Legnano	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Instituto de Saronno Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 A final del curso el estudiante tendrá habilidades y experiencia - para realizar todo tipo de preparaciones culinarias; - competencias relacionadas con todo el proceso de producción en la industria de la restauración y la normativa vigente en el sector. <i>Cucina</i>	 A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia - llevar a cabo, individualmente y/o en equipo, el servicio y la venta de alimentos y bebidas; - llevar a cabo diferentes tipos de servicio de atención al cliente (desde restaurantes hasta grandes hoteles) y los principales preparativos del bar <i>Sala Bar</i>	 A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia - para elaborar todo tipo de productos de panadería y pastelería, mediante la utilización de las técnicas adecuadas - y el conocimiento de las normas de higiene y seguridad vigentes. <i>Pasticceria</i>
POSIBILIDADES DE TRABAJO El ayudante de cocina puede trabajar en todas las empresas del sector de la restauración (restaurantes, comedores, autoservicio) y en la gran distribución (departamentos de gastronomía).	POSIBILIDADES DE TRABAJO El estudiante graduado trabaja en empresas de catering, restaurantes tradicionales, restaurantes gourmet, restaurantes de banquetes, restaurantes de hoteles y grandes hoteles, etc.) y en establecimientos de venta al público (bares, pubs, vinotecas).	POSIBILIDADES DE TRABAJO Al finalizar la formación, los estudiantes diplomados podrán encontrar empleo en empresas artesanales e industriales del sector de la panadería y la pastelería y en la gran distribución.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

ASIGNATURAS ESPECÍFICAS ● Ciencia de los alimentos ● Seguridad e higiene ● Laboratorio profesional (cocina, pasta fresca y pastelería, carnicería)	ASIGNATURAS ESPECÍFICAS ● Ciencia de los alimentos ● Seguridad e higiene ● Laboratorio profesional (bar, cocina y pastelería)	ASIGNATURAS ESPECÍFICAS ● Ciencia de los alimentos ● Seguridad e higiene ● Laboratorio profesional (panadería, pastelería, bar, gastronomía y envasado)
3 AÑOS DE ESTUDIO 3 AÑOS → CUALIFICACIÓN PROFESIONAL CUARTO AÑO → DIPLOMA TÉCNICO		

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

CURSOS ADICIONALES DISPONIBLES EN SARONNO
Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)



Meccanica "OPERADOR DE REPARACIÓN DE VEHÍCULOS DE MOTOR " Mantenimiento y reparación de piezas y sistemas mecánicos y electromecánicos Objetivos: El curso forma a profesionales capaces de reparar piezas y sistemas mecánicos y mecatrónicos de vehículos a propulsión térmica, combinada y eléctrica. Posibilidades de trabajo: A final del curso el estudiante podrá trabajar en los departamentos de mantenimiento y reparación de concesionarios y talleres de automóviles. Al terminar de los tres años, es posible matricularse al siguiente cuarto año, obteniendo el certificado de Diploma Profesional de Técnico.	Acconciatura OPERADOR DE BIENESTAR: Tratamientos de peluquería Duración del curso: Tres años (2970 horas totales) Objetivos del curso: El curso proporciona al estudiante los conocimientos necesarios para realizar de forma autónoma tratamientos y servicios destinados a mejorar el aspecto estético del cabello, que no impliquen prestaciones médicas. También proporciona los conocimientos necesarios para realizar el corte y el tratamiento estético de la barba. Posibilidades de trabajo: A final del curso el estudiante podrá trabajar en salones de belleza, peluquerías y empresas especializadas del sector. N.B.: Es posible crear una empresa propia o asumir el papel de "Director Técnico" en una empresa del sector, asistiendo al curso de un año previsto por la Ley 174/2005 sobre la Disciplina de la Actividad de Peluquería. Los alumnos que cursen el cuarto año podrán ser admitidos al examen de especialización destinado a la obtención de la licencia para ejercer como peluquero.	Estetica OPERADOR DE BIENESTAR Servicios de tratamientos estéticos Duración del curso: Tres años (2970 horas totales) Objetivos del curso: El curso proporciona los conocimientos necesarios para realizar de forma autónoma tratamientos estéticos y la aplicación de tratamientos básicos de belleza que no impliquen prestaciones médicas y que favorezcan la mejora del aspecto de la persona. Posibilidades de trabajo: A final del curso el estudiante podrá ejercer la profesión como empleado y/o colaborador en salones de belleza, empresas y sociedades especializadas en el sector. N.B.: Es posible crear una empresa propia o asumir el papel de "Director Técnico" en una empresa del sector, asistiendo al curso de un año previsto por la Ley 174/2005 sobre la Disciplina de la Actividad de tratamientos estéticos Los alumnos que cursen el cuarto año podrán ser admitidos al examen de especialización destinado a la obtención de la licencia para ejercer como cosmetólogo
--	---	--

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



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.	ДІЯЛЬНІСТЬ СТАЖУВАННЯ СТАЖУВАННЯ є невід'ємною частиною навчального курсу, який проходить на підприємстві, як практичний досвід для вивчення професії.	
ІТАЛІЙСЬКА ТА СПІЛКУВАННЯ, АНГЛІЙСЬКА, ІСТОРІЯ, МАТЕМАТИКА ТА НАУКИ, ІНФОРМАТИКА, ОРІЄНТАЦІЯ, ФІЗИЧНА ТА РУХОВА АКТИВНІСТЬ, ЕТИКА, ХАРЧОВІ НАУКИ.	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 технічно-професійної лабораторії та 495 стажування в компанії
	Четвертий курс	1015 годин з яких 180 технічно-професійної лабораторії та 486 стажування в компанії

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 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. <i>Cucina</i>	 Наприкінці курсу учень матиме навички 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. <i>Sala Bar</i>	 Наприкінці курсу учень матиме навички та досвід • виготовляти будь-які види хлібобулочних та кондитерських виробів, використовуючи відповідну техніку; а також знання чинних правил охорони праці. <i>Pasticceria</i>
ПРОФЕСІЙНІ МОЖЛИВОСТІ Помічник кухаря може працювати на всіх підприємствах сфери громадського харчування (ресторани, їдальні, самообслуговування) та великого розподілу (гастрономічні відділи).	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).	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.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ • Харчова наука • Безпека та гігієна • Професійна лабораторія (варка, закрутка свіжої пасти та кондитерських виробів, м'ясний цех)	ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ • Харчова наука • Безпека та гігієна • Професійна лабораторія (бар, кухня, кондитерська)	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		

Філіал в Леньяно	Ресторанна справа: Допомога кухарю - Бар - Пекарня та кондитерські вироби
Філіал в Саронно Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ресторанна справа: Допомога кухарю - Бар - Пекарня та кондитерські вироби - Механіка - Естетика та Перукарська справа

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

АДРЕСИ ДОДАТКОВИХ ФІЛІАЛІВ В САРОННО
Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)



Механіка “ОПЕРАТОР ПО РЕМОНТУ АВТОМОБІЛІВ” Технічне обслуговування та ремонт механічних та електромеханічних частин і систем Цілі: курс готує фахівців по ремонту механічних та мехатронних частин та систем термічних, гібридних та електричних транспортних засобів. Можливості працевлаштування: Випускник зможе працювати у відділах технічного обслуговування та ремонту автосалонів та автосервісів. Після набутої трирічної кваліфікації, можна отримати доступ до наступного четвертого року і здобути сертифікат диплома професійного техника.	Зачіски ПРАЦІВНИК У СФЕРІ Б'ЮТІ ІНДУСТРІЇ Перукарська справа Тривалість курсу: три роки (2970 загальних годин) Цілі: Набуття практичних навичок та умінь, необхідних для самостійного проведення процедур та послуг, спрямованих на покращення естетичного вигляду волосся, які не передбачають надання медичних послуг. Також набуття навичок стрижки та естетичної обробки бороди. Можливості працевлаштування: Випускник працює співробітником інститутів краси, перукарень та спеціалізованих компаній у цьому секторі.	Естетика ПРАЦІВНИК У СФЕРІ Б'ЮТІ ІНДУСТРІЇ Косметичні послуги Тривалість курсу: три роки (2970 загальних годин) Цілі: Набуття практичних навичок та умінь, необхідних для проведення косметичних процедур і застосування основних естетичних процедур, які не передбачають медичних послуг, а які сприяють покращенню зовнішнього вигляду людини. Можливості працевлаштування: Кваліфікований студент практикує професію в якості працівника або співробітника салонів краси, підприємств і компаній, що спеціалізуються в цьому секторі.
	Зверніть увагу: Ви зможете розпочати власний бізнес або взяти на себе роль «технічного менеджера» в компанії цієї галузі, відвідавши річний курс, який вимагається Законом 174/2005 “про дисципліну перукарської діяльності”. Студенти четвертого курсу можуть бути допущені до екзамену по спеціалізації для здобуття кваліфікації Перукаря.	

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

IAL LOMBARDIA -LEGNANO (职业高中)

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



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	工作实习	
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。	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。	
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。	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

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 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。	 毕业后，学生将具备从事职业的技能 and 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。	 毕业后，学生将具备从事职业的技能 and 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。
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。	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。	就职专业 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。

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

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）	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）	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		

Sede di Legnano	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Sede di Saronno Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese



SARONNO 校址新增学科

Via Marx, 1 21047 SARONNO (VA)

机械

“机动车修理工”

机械和机电系统及零部件维护和修理工作

课程目标：该课程培养能够从事修理以内燃机动力，混合动力和电动动力推进系统车辆的机械和机电系统及零部件的专业人员。

就业机会：毕业生可以在汽车经销商的车库和修车店从事车辆维护和修理工作。

获得三年就读资格证书后，将继续就读第四年课程并获得专业技术员的文凭证书。

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

理发

美容护理工：发型护理服务

课程年限：三年（总学时 **2970** 小时）

课程目标：本课程培养能够独立从事改善发型美观护理和服务所需的技能，但并不涉及任何医疗服务。

还培养修剪胡须和其美观处理的技能。

就业机会：毕业生可以在美容机构，美发厅和该行业的专业公司从事职业工作。

注意事项：按照 **2005** 年第 **174** 号法律规定要求，通过参加发型师工作守则的年度学习课程，有资格创办自己的企业或在该行业的公司中担任“技术经理”的角色。

继续就读第四年课程的学生可以参加美发师执业资格的专业考试并可获得该证书。

美容

美容护理工：美容护理服务

课程年限：三年（总学时 **2970** 小时）

课程目标：本课程培养能够独立从事美容护理和使用美容产品所需的技能，有利于改善人的外观，但不涉及任何医疗服务。

就业机会：合格的毕业生可以在美容院，该领域的专业企业和公司从事雇员和/或合作者职业工作。

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



يقدم مركز التكوين المهني للطلاب دورة دراسية تعتمد على الخبرة التقنية والمخبرية. خلال دورات التكوين المهني يتم بشكل اساسي تدريس المواد التقنية المتعلقة بالعمل. تشمل هذه الدورات عدة ساعات من الأنشطة العملية في المختبرات والتدريب الداخلي / التدريب في مكان العمل. يتيح لك التكوين المهني الحصول على المعرفة والمهارات لدخول عالم العمل. يجب أن يكون الطالب الذي يختار هذا النوع من المدارس موجهًا ومهيئًا لعالم العمل وأن يكون متحمسًا وشغوفًا بالمهنة المختارة.

أنشطة الدراسة في القسم	أنشطة التدريب
في مركز التكوين المهني، يتم تقديم المواد الأساسية (الرياضيات، الإيطالية، الإنجليزية...) بطريقة عملية أكثر.	التدريب هو جزء مهم من دورة التكوين و يتم في احدى المقاولات، كتجربة عملية لتعلم المهنة.
الإيطالية والتواصل ، اللغة الانجليزية والرياضيات والدكتور وعلموم الكمبيوتر ، الأنشطة البدنية وعلموم الغذاء	معملية ومهنية فنية ساعة 380 منه ساعة 990
	المختبرات في تدريبيية ساعة 218 منه ساعة 990 الشركة في تدريب ساعة 425 والفنية
	المختبرات في تدريبيية ساعة 145 منه ساعة 990 الشركة في تدريب ساعة 495 والفنية
	الفني المختبر في عمل ساعة 180 منه ساعة 1015 الشركة في تدريب ساعة 486

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
طبخ المطاعم في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة لتحضير أي نوع من أنواع الطهي المهارات المتعلقة بكامل عملية إنتاج المطاعم والأنظمة المعمول بها في القطاع  Cucina	خدمة المقهى في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة للقيام، بإدارة وببيع الأطعمة والمشروبات؛ آخرين، بإدارة وببيع الأطعمة والمشروبات؛ القيام بأنواع مختلفة من خدمة الغرف (من المطعم إلى الفندق الكبير) وإعدادات الحانات الرئيسية  Sala Bar	خدمة المخايز و الحلويات في نهاية الدورة سيكون لدى الطالب المهارات والخبرة صنع أي نوع من منتجات المخايز والمعجنات ، من خلال استخدام التقنيات المناسبة. ومعرفة لوائح الصحة والسلامة المعمول بها  Pasticceria
الفرص المهنية يمكن للطاهي المساعد العمل في جميع الشركات في قطاع تقديم الطعام (المطاعم والمقاصف والخدمة الذاتية) والتوزيع على نطاق واسع (أقسام الطهي)	الفرص المهنية يعمل الطالب المتخرج في شركات تقديم الطعام ، والمطاعم التقليدية ، والمطاعم الذواقة ، ومطاعم الولايم ، والمطاعم الفندقية ، والفنادق الكبرى ، وما إلى ذلك) وفي مؤسسات البيع بالتجزئة العامة (الحانات ، والملاهي، وحانات النبيتذ)	الفرص المهنية في نهاية الدورة التدريبية ، سيتمكن الخريجون من العثور على عمل في الشركات الحرفية والصناعية في قطاع المخايز والمعجنات والتوزيع على نطاق واسع.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

المواد التقنية المهنية • علم الطعام • السلامة والنظافة • معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)	المواد التقنية المهنية • علم الطعام • السلامة والنظافة • معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)	المواد التقنية المهنية • علم الطعام • السلامة والنظافة • معمل احترافي (المخابز و الحلويات حجرة البار ، فن الطهو والتعبئة والتغليف)
3 سنوات من الدراسة 3 سنوات ← التأهيل المهني السنة الرابعة ← دبلوم تقني		

Sede di Legnano	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Sede di Saronno Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

شعب اضافية في مركز صارونو
Via marx 1 21047 SARONNO(VA)

ميكانيك

"عامل اصلاح المركبات الالية"

صيانة و اصلاح الاجزاء و الانظمة الميكانيكية و الكهرو ميكانيكية.

الاهداف : في هذه الدورة سيتدرب المتخصصين على القدرة لإصلاح الاجزاء و الانظمة الميكانيكية و

الميكاترونيكية لمركبات الدفع الحراري الهجينة و الكهربائية .

فرص العمل : يعمل الطالب المتخرج في اقسام الصيانة و الاصلاح عند وكلاء السيارات و محلات التصليح.

عند الحصول على مؤهل الثلاث سنوات يمكن ولوج السنة الرابعة و الحصول على دبلوم التقني المهني.

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

التجميل	الحلاقة
متخصص في التجميل خدمات العناية و التجميل	متخصص في التجميل تصفيف الشعر
مدة الدورة : 3 سنوات (2970 ساعة)	مدة الدورة: ثلاث سنوات (2970 ساعة)
الاهداف: تقدم الدورة المهارات اللازمة للعناية بالمظهر الجمالي للشعر التجميلية الاساسية و التي لا تتضمن علاجات طبية.	الاهداف: تقدم الدورة المهارات اللازمة للعناية بالمظهر الجمالي للشعر بشكل مستقل و ذلك دون استعمال الخدمات الطبية.
فرص العمل: الطالب المتخرج سيعمل في مراكز التجميل و الشركات المتخصصة في المجال.	و توفر ايضا المهارات اللازمة لقص الشعر و العناية الجمالية بالحية.
	فرص العمل: الطالب المتخرج سيعمل في معاهد التجميل و تصفيف الشعر و الشركات المتخصصة في هذا القطاع.
معلومات اضافية: من الممكن ان تبدأ عملك الخاص او ان تتولى وظيفة مدير تقني في شركة من المجال من خلال حضور الدورة السنوية التي يطلبها القانون 2005/176 بشأن تنظيم أنشطة تصفيف الشعر. يمكن لطلاب السنة الرابعة اجتياز امتحان التخصص الذي يهدف الى الحصول على التأهيل لمزاولة مهنة تصفيف الشعر.	

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

IAL LOMBARDIA -LEGNANO

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



ভোকেশনাল ট্রেনিং সেন্টার শিক্ষার্থীদের প্রযুক্তিগত এবং পরীক্ষাগার অভিজ্ঞতার উপর ভিত্তি করে অধ্যয়নের কোর্স প্রদান করে। বৃত্তিমূলক প্রশিক্ষণ কোর্সগুলি মূলত কাজের সাথে সম্পর্কিত প্রযুক্তিগত বিষয়গুলি অধ্যয়ন করে। এই কোর্সগুলির মধ্যে রয়েছে ল্যাবরেটরিতে অনেক ঘন্টার ব্যবহারিক কার্যক্রম এবং কর্মক্ষেত্রে ইন্টার্নশিপ/ প্রশিক্ষণ। পেশাগত প্রশিক্ষণ একজন শিক্ষার্থীকে কাজের জগতে প্রবেশ করার জন্য দক্ষতা এবং জ্ঞান অর্জনে সাহায্য করে। যে শিক্ষার্থী এই ধরনের স্কুল বেছে নেয় তাকে অবশ্যই কাজের জগতের প্রতি এবং নির্বাচিত বিষয়ের প্রতি আগ্রহী এবং উৎসাহী হতে হবে।

শ্রেণীকক্ষে অধ্যয়ন কার্যক্রম	ইন্টার্নশিপ কার্যক্রম	
বৃত্তিমূলক প্রশিক্ষণ কেন্দ্রে মৌলিক বিষয়গুলি (গণিত, ইতালিয়ান, ইংরেজি...) যথেষ্ট প্রাক্টিক্যাল উপায়ে দেয়া হয়। সমস্ত শিক্ষার্থীদেরকে একটি করে ট্যাবলেট কম্পিউটার দেয়া হয়।	ইন্টার্নশিপ হল প্রশিক্ষণ কোর্সের একটি অবিচ্ছেদ্য অংশ যা একটি কোম্পানিতে পরিচালিত হয়ে থাকে, এবং তা হয়ে থাকে কাজ শেখার বাস্তব অভিজ্ঞতা হিসেবে।	
ইতালীয় এবং যোগাযোগ, ইংরেজি, ইতিহাস, গণিত এবং বিজ্ঞান, তথ্য প্রযুক্তি, ওরিয়েন্টেশন, শারীরিক এবং মোটর কার্যকলাপ, নৈতিকতা, খাদ্য বিজ্ঞান.	প্রথম বছর	990 ঘন্টা যার মধ্যে 380টি প্রযুক্তিগত-পেশাদার পরীক্ষাগার
	দ্বিতীয় বছর	990 ঘন্টা যার মধ্যে 218টি প্রযুক্তিগত-পেশাদার পরীক্ষাগার এবং 425টি কোম্পানিতে ইন্টার্নশিপ
	তৃতীয় বছর	990 ঘন্টা যার মধ্যে 145টি প্রযুক্তিগত-পেশাদার পরীক্ষাগার এবং 495টি কোম্পানিতে ইন্টার্নশিপ
	চতুর্থ বছর	1015 ঘন্টা যার মধ্যে 180টি প্রযুক্তিগত-পেশাদার পরীক্ষাগার এবং 486টি কোম্পানিতে ইন্টার্নশিপ

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে। - যে কোনও ধরনের রন্ধনসম্পর্কীয় প্রস্তুতি তৈরি করতে ; - সমগ্র ক্যাটারিং উৎপাদন প্রক্রিয়া এবং এই সম্পর্কীয় সেক্টরে কার্যকর বিধান সম্পর্কিত দক্ষতা। <i>Cucina</i>	 কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে। • এককভাবে এবং/অথবা অন্যদের সাথে এবং সহযোগিতায়, খাদ্য ও পানীয়ের প্রশাসন এবং বিক্রয় পরিচালনা করা; • বিভিন্ন ধরনের রুম সার্ভিস (রেস্টোরা থেকে গ্রান্ড হোটেল পর্যন্ত) বারের প্রধান প্রস্তুতি সম্পূর্ণ করার ক্ষেত্রে । <i>Sala Bar</i>	 কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে। • উপযুক্ত কৌশল ব্যবহারের মাধ্যমে যেকোন ধরনের বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য তৈরি করা ; এবং বলবত স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা বিধানের জ্ঞান। <i>Pasticceria</i>
পেশাগত সুযোগ সহকারী বাবুর্চি ক্যাটারিং সেক্টরে (রেস্টুরেন্ট, ক্যান্টিন,সেলফ-সার্ভিস) এবং বড় আকারের বিতরণ পরিষেবা (খাদ্য বিভাগ) এই ধরনের সমস্ত	পেশাগত সুযোগ একজন ডিগ্রী ধারী শিক্ষার্থী ক্যাটারিং কোম্পানি, ঐতিহ্যবাহী রেস্টোরা, গুরমেন্ট রেস্টোরা, ভোজ রেস্টোরা হোটেল রেস্টোরা এবং গ্রান্ড হোটেল ইত্যাদি এবং	পেশাগত সুযোগ প্রশিক্ষণ কোর্স শেষে, ডিগ্রীধারী শিক্ষার্থীরা বেকারি ও পেস্ট্রি সেক্টরে কারিগরি এবং শিল্প কোম্পানিতে এবং বৃহৎ আকারে বিতরণ বিভাগে চাকরি পেতে সক্ষম হবে।

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

কোম্পানিতে কাজ করতে পারে।	পাবলিক একক প্রতিষ্ঠানে (বার, পাব, ওয়াইন বার) কাজ করতে পারে।	
কারিগরি- পেশাগত বিষয় - খাদ্য বিজ্ঞান। - স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা। - পেশাদার পরীক্ষাগার (রান্না,তাজা পাস্তা,মিস্টার্ন, মাংসের দোকান)	কারিগরি- পেশাগত বিষয় - খাদ্য বিজ্ঞান। - স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা। - পেশাদার পরীক্ষাগার (বার রুম,রান্নাঘর কার্ভিং এবং পেস্ট্রির দোকান)	কারিগরি- পেশাগত বিষয় - খাদ্য বিজ্ঞান। - স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা। - পেশাদার পরীক্ষাগার (প্যানারিয়া,পেস্ট্রি, কার্ভিং বার রুম, খাদ্য বিভাগ এবং প্যাকেজিং)
৩ বছর অধ্যয়ন ৩ বছর → পেশাগত যোগ্যতা। ৪ বছর → টেকনিক্যাল ডিপ্লোমা।		

Sede di Legnano	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
Sede di Saronno Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla



সরোনোতে অতিরিক্ত অফিসের ঠিকানা।

ভিয়া- মার্জ, ১ ২১০৪৭ সারনো (ভি এ)

মেকানিক্স

"মোটর যান মেরামত অপারেটর"

যান্ত্রিক এবং ইলেক্ট্রোমেকানিক্যাল অংশ এবং সিস্টেমের রক্ষণাবেক্ষণ ও মেরামত।

উদ্দেশ্য: কোর্সটি পেশাদারদের প্রশিক্ষণ দেয় যান্ত্রিক এবং মেকাট্রনিক যন্ত্রাংশ এবং তাপীয়, হাইব্রিড এবং বৈদ্যুতিক প্রপালশন যানবাহনের সিস্টেম মেরামত করা।

কর্মসংস্থানের সুযোগ: স্নাতক হওয়া শিক্ষার্থী ডিলারশিপ এবং গ্যারেজের রক্ষণাবেক্ষণ ও মেরামত বিভাগে কাজ করতে পারে।

একবার তিন বছরের যোগ্যতা প্রাপ্ত হয়ে গেলে, প্রফেশনাল টেকনিশিয়ান ডিপ্লোমা সার্টিফিকেট পেয়ে পরবর্তী চতুর্থ বছরে প্রবেশ করা সম্ভব।

Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

হেয়ার স্টাইলিশ
সৌন্দর্য অপারেটর অথবা কর্মি:
হেয়ারস্টাইলিং চিকিৎসা।

কোর্সের সময়কাল: তিন বছর (মোট ২৯৭০ঘন্টা)

উদ্দেশ্য: কোর্সটি চুলের নান্দনিক সৌন্দর্য উন্নত করার লক্ষ্যে স্বাধীনভাবে চিকিত্সা এবং পরিষেবাগুলি চালানোর জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা সরবরাহ করে, যা চিকিৎসা পরিষেবাগুলিকে বোঝায় না।
এই কোর্সটি দাড়ি কাটা এবং নান্দনিকভাবে চিকিত্সা করার দক্ষতাও প্রদান করে।

কর্মসংস্থানের সুযোগ: স্নাতককৃত শিক্ষার্থী বিউটি ইনস্টিটিউট, হেয়ারড্রেসিং কোম্পানি এবং সেক্টরের বিশেষায়িত কোম্পানির কর্মী হিসেবে পেশা অনুশীলন করতে পারে।

বিশেষ দ্রষ্টব্য: হেয়ারড্রেসিং কার্যকলাপের শৃঙ্খলা সংক্রান্ত আইন ১৭৪/২০০৫ দ্বারা প্রয়োজনীয় বার্ষিক কোর্সে অংশগ্রহণের মাধ্যমে আপনার নিজের ব্যবসা শুরু করা বা এই সেক্টরের একটি কোম্পানিতে "টেকনিক্যাল ম্যানেজার" এর ভূমিকা নেওয়া সম্ভব।

হেয়ারড্রেসার হিসেবে অনুশীলন করার যোগ্যতা অর্জনের লক্ষ্যে চতুর্থ বর্ষে পড়া শিক্ষার্থীরা স্পেশলাইজেশন পরীক্ষায় ভর্তি হতে পারে।

নান্দনিকতা/ সৌন্দর্য
প্রসাধন অপারেটর অথবা কর্মি।

নান্দনিক চিকিত্সা পরিষেবা।

কোর্সের সময়কাল: তিন বছর (মোট ২৯৭০ঘন্টা)

উদ্দেশ্য: কোর্সটি স্বাধীনভাবে প্রসাধনী চিকিত্সা চালানোর এবং মৌলিক নান্দনিক চিকিত্সাগুলি প্রয়োগ করার জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা সরবরাহ করে যা চিকিৎসা পরিষেবাগুলিকে অন্তর্ভুক্ত করে না, যা ব্যক্তির চেহারার উন্নতির জন্য কাজ করে।
কর্মসংস্থানের সুযোগ: যোগ্য শিক্ষার্থী একজন কর্মচারী এবং/অথবা বিউটি সেলুন, ব্যবসা এবং সেক্টরে বিশেষায়িত কোম্পানির সহযোগী হিসেবে পেশা অনুশীলন করতে পারে।