



Città di Legnano



**STRUMENTI PLURILINGUE PER L'ORIENTAMENTO**  
*Guida alla comprensione degli indirizzi scolastici superiori  
per il territorio di Legnano*



IAL LOMBARDIA - LEGNANO





Città di Legnano



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





Città di Legnano



## 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 studiano soprattutto materie 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 avere conoscenze e capacità per entrare 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.

<p align="center"><b>ATTIVITA' DI STUDIO IN CLASSE</b></p> <p>le materie di base comuni a tutti le tipologie di scuola sono indispensabili per assolvere l'obbligo scolastico. Al centro di formazione professionale sono proposte in modo più pratico.</p>	<p align="center"><b>ATTIVITA' DI STAGE</b></p> <p>Lo STAGE è parte integrante del percorso formativo è "scuola in Azienda". lo stage o tirocinio deve essere un'esperienza attiva per imparare la professione.</p>	
<p align="center">ITALIANO E COMUNICAZIONE, INGLESE, STORIA, MATEMATICA E SCIENZE, INFORMATICA,ORIENTAMENTO, ATTIVITÀ FISICHE E MOTORIE,ETICA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI.</p>	Primo anno	2 giorni a settimana di laboratorio a scuola
	Secondo anno	laboratorio a scuola + 425 ore in azienda
	Terzo anno	laboratorio a scuola + 495 ore in azienda
	Quarto anno	laboratorio a scuola + 450 ore in azienda



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 <p>Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per realizzare ogni tipologia di preparazione culinarie;</li> <li>- competenze relative all'intero processo produttivo della ristorazione ed alle normative vigenti nel settore.</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	 <p>Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per svolgere, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande;</li> <li>- realizzare i diversi tipi di servizio di sala (dal ristorante al Grand Hotel) e le principali preparazioni di bar.</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	 <p>Al termine del percorso lo studente avrà competenze ed esperienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per realizzare ogni tipologia di prodotto di panetteria e pasticceria, attraverso l'impiego di tecniche adeguate;</li> <li>- e la conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza.</li> </ul> <p>I contenuti professionali e gli stages sono realizzati in collaborazione con L'Associazione Panificatori della Provincia di Varese.</p> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>SBOCCHI PROFESSIONALI</b></p> <p>L'aiuto cuoco può lavorare in tutte le aziende del settore ristorazione (ristoranti, mense, self-service) e della grande distribuzione (reparti gastronomici).</p>	<p><b>SBOCCHI PROFESSIONALI</b></p> <p>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).</p>	<p><b>SBOCCHI PROFESSIONALI</b></p> <p>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.</p>



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

<p><b>MATERIE TECNICO- PROFESSIONALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scienze dell'alimentazione</li> <li>● Sicurezza e Igiene</li> <li>● Laboratorio professionale (Cucina, curvatura di Paste fresche e pasticceria da piatto, macelleria)</li> </ul>	<p><b>MATERIE TECNICO- PROFESSIONALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scienze dell'alimentazione</li> <li>● Sicurezza e Igiene</li> <li>● Laboratorio professionale (Sala Bar, curvatura cucina e Pasticceria)</li> </ul>	<p><b>MATERIE TECNICO- PROFESSIONALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scienze dell'alimentazione</li> <li>● Sicurezza e Igiene</li> <li>● Laboratorio professionale (Panaria, Pasticceria, curvatura Sala bar, gastronomia e confezionamento)</li> </ul>
<p><b>3 ANNI DI STUDIO</b>  <b>3 ANNI</b> → QUALIFICA PROFESSIONALE  <b>QUARTO ANNO</b> → DIPLOMA TECNICO</p>		

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



Città di Legnano



## 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 work and be motivated and passionate about their target profession.



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese




<p align="center"><b>CLASSROOM STUDY ACTIVITIES</b></p> <p>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.</p>	<p align="center"><b>INTERNSHIP ACTIVITIES</b></p> <p>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</p>	
<p align="center">ITALIAN AND COMMUNICATION, ENGLISH, HISTORY, MATHEMATICS AND SCIENCE, INFORMATION TECHNOLOGY, ORIENTATION, P.E., ETHICS, FOOD SCIENCE.</p>	First year	2 days a week in the school workshop
	Second year	425 hours
	Third year	495 hours
	Fourth year	450 hours

<p align="center"><b>Legnano Institute</b></p>	<p align="center">Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria</p>
<p align="center"><b>Saronno Institute</b> Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA</p>	<p align="center">Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura</p>



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

<p><b>RISTORAZIONE CUCINA</b></p>  <p>At the end of the course the student will have skills and experience necessary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to carry out all kinds of culinary preparations;</li> <li>- to know and handle the entire production process in the catering industry and the laws and regulations specific to the sector.</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	<p><b>RISTORAZIONE SALA BAR</b></p>  <p>At the end of the course the student will have the skills and experience necessary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to perform, individually and/or in team the serving and selling of food and beverages;</li> <li>- to carry out different types of Front of house service (from restaurants to grand hotels) and the main bar preparations.</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	<p><b>RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA</b></p>  <p>At the end of the course the student will have the skills and experience necessary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to make all types of bakery and pastry products, through the use of appropriate techniques;</li> <li>- to know and handle current hygiene and safety regulations.</li> </ul> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>WORK POSSIBILITIES</b></p> <p>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).</p>	<p><b>WORK POSSIBILITIES</b></p> <p>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).</p>	<p><b>WORK POSSIBILITIES</b></p> <p>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.</p>





Città di Legnano



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua inglese

<p><b>TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Food science</li> <li>● Safety and hygiene</li> <li>● Practical workshops (cooking, making fresh pasta and plate dessert, butchery)</li> </ul>	<p><b>TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Food science</li> <li>● Safety and hygiene</li> <li>● Practical workshops (bar, kitchen and pastry)</li> </ul>	<p><b>TECHNICAL AND VOCATIONAL SUBJECTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Food science</li> <li>● Safety and hygiene</li> <li>● Practical workshops (bakery, pastry, bar, gastronomy and packaging)</li> </ul>
<p align="center"><b>3 YEARS OF STUDY</b>  <b>3 YEARS → PROFESSIONAL QUALIFICATION</b>  <b>FOURTH YEAR → TECHNICAL DIPLOMA</b></p>		



Città di Legnano



# 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.

<p align="center"><b>ACTIVITÉS D'ÉTUDE EN CLASSE</b></p> <p>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.</p>	<p align="center"><b>ACTIVITÉS DE STAGE</b></p> <p>Le STAGE fait partie intégrante de la formation qui se déroule <i>en entreprise</i>, en tant qu'expérience pratique pour apprendre le métier.</p>	
<p align="center">ITALIEN ET COMMUNICATION, ANGLAIS, HISTOIRE, MATHÉMATIQUES ET SCIENCES, INFORMATIQUE, ORIENTATION, ACTIVITÉS PHYSIQUES ET MOTRICES, ÉTHIQUE, SCIENCES ALIMENTAIRES.</p>	<p>Première année</p>	<p>2 jours par semaine d'atelier à l'école</p>
	<p>Deuxième année</p>	<p>425 heures</p>
	<p>Troisième année</p>	<p>495 heures</p>
	<p>Quatrième année</p>	<p>450 heures</p>



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

<b>RISTORAZIONE CUCINA</b>	<b>RISTORAZIONE SALA BAR</b>	<b>RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA</b>
 <p>À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les compétences pour réaliser toutes sortes de préparations culinaires;</li> <li>• les compétences relatives à l'ensemble du processus de production de la restauration et à la réglementation en vigueur dans le secteur.</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	 <p>À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• servir et vendre aliments et boissons individuellement et/ou en coopération avec d'autres;</li> <li>• réaliser les différents types de service de salle (du restaurant au Grand Hôtel) et les principales préparations du bar.</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	 <p>À la fin du cours, l'étudiant aura les compétences et l'expérience suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de réaliser tous types de produits de boulangerie et de pâtisserie, grâce à l'utilisation de techniques appropriées;</li> <li>la connaissance des réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.</li> </ul> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS</b> 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).</p>	<p><b>LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS</b> 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).</p>	<p><b>LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS</b> 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.</p>



Città di Legnano



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua francese

<p><b>MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Science des aliments</li> <li>• Sécurité et hygiène</li> <li>• Laboratoire professionnel (cuisine, préparation de pâtisseries fraîches, boucherie)</li> </ul>	<p><b>MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Science des aliments</li> <li>• Sécurité et hygiène</li> <li>• Laboratoire professionnel (bar, cuisine et pâtisserie)</li> </ul>	<p><b>MATIÈRES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Science des aliments</li> <li>• Sécurité et hygiène</li> <li>• Laboratoire professionnel (boulangerie, pâtisserie, bar, gastronomie et emballage)</li> </ul>
<p align="center"><b>3 ANNÉES D'ÉTUDE</b>  <b>3 ANS → QUALIFICATION PROFESSIONNELLE</b>  <b>QUATRIÈME ANNÉE → DIPLÔME TECHNIQUE</b></p>		

<p align="center"><b>école de Legnano</b></p>	<p align="center">Restauration: Commis de Cuisine – Restauration: Bar-Salon – Restauration: Boulangerie et Pâtisserie</p>
<p align="center"><b>école de Saronno</b>          adresse: Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA</p>	<p align="center">Restauration: Commis de Cuisine – Restauration: Bar-Salon – Restauration: Boulangerie et Pâtisserie - Mécanique - Esthétique et Coiffure</p>



Città di Legnano



## 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.



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola



<p align="center"><b>ESTUDIO DURANTE LAS CLASES</b></p> <p>En el centro de formación profesional, las asignaturas básicas (matemáticas, italiano, inglés...) se proporcionan de forma más práctica.</p>	<p align="center"><b>ACTIVIDADES DE PRÁCTICAS</b></p> <p align="center">Los periodos de prácticas son parte integral del curso de formación que se realiza en una empresa, como experiencia práctica para aprender la profesión.</p>	
<p align="center">ITALIANO Y COMUNICACIÓN, INGLÉS, HISTORIA, MATEMÁTICAS Y CIENCIAS, TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN, ORIENTACIÓN, EDUCACIÓN FÍSICA, ÉTICA, CIENCIA DE LA ALIMENTACIÓN.</p>	Primer año	2 días a la semana prácticas en la escuela
	Segundo año	425 horas
	Tercer año	495 horas
	Cuarto año	450 horas

<p align="center"><b>Instituto de Legnano</b></p>	<p align="center">Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria</p>
<p align="center"><b>Instituto de Saronno</b> Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA</p>	<p align="center">Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria - Meccanica - Estetica e Acconciatura</p>



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

<p><b>RISTORAZIONE CUCINA</b></p>  <p>A final del curso el estudiante tendrá habilidades y experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- para realizar todo tipo de preparaciones culinarias;</li> <li>- competencias relacionadas con todo el proceso de producción en la industria de la restauración y la normativa vigente en el sector.</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	<p><b>RISTORAZIONE SALA BAR</b></p>  <p>A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- llevar a cabo, individualmente y/o en equipo, el servicio y la venta de alimentos y bebidas;</li> <li>- llevar a cabo diferentes tipos de servicio de atención al cliente (desde restaurantes hasta grandes hoteles) y los principales preparativos del bar</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	<p><b>RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA</b></p>  <p>A final del curso el estudiante tendrá las habilidades y la experiencia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- para elaborar todo tipo de productos de panadería y pastelería, mediante la utilización de las técnicas adecuadas</li> <li>- y el conocimiento de las normas de higiene y seguridad vigentes.</li> </ul> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>POSIBILIDADES DE TRABAJO</b></p> <p>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).</p>	<p><b>POSIBILIDADES DE TRABAJO</b></p> <p>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).</p>	<p><b>POSIBILIDADES DE TRABAJO</b></p> <p>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.</p>



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua spagnola

<b>ASIGNATURAS ESPECÍFICAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ciencia de los alimentos</li><li>● Seguridad e higiene</li><li>● Laboratorio profesional (cocina, pasta fresca y pastelería, carnicería)</li></ul>	<b>ASIGNATURAS ESPECÍFICAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ciencia de los alimentos</li><li>● Seguridad e higiene</li><li>● Laboratorio profesional (bar, cocina y pastelería)</li></ul>	<b>ASIGNATURAS ESPECÍFICAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ciencia de los alimentos</li><li>● Seguridad e higiene</li><li>● Laboratorio profesional (panadería, pastelería, bar, gastronomía y envasado)</li></ul>
<b>3 AÑOS DE ESTUDIO</b> <b>3 AÑOS → CUALIFICACIÓN PROFESIONAL</b> <b>CUARTO AÑO → DIPLOMA TÉCNICO</b>		





Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua albanese

**IAL LOMBARDIA -LEGNANO**

Via Renato Cuttica, 1 20025 LEGNANO (MI)

sede.legnano@ialombardia.it

+39 0331 42.80.11

@IALdiLegnano



Qendra e Formimit Profesional ofron studenteve nje drejtim shkollor i bazuar ne eksperiencen teknike dhe te laboratorit.

Ne kurset e performimit profesional studjohet mbi te gjitha lende teknike te lidhura me fushen e punes. Keto kurse parashikojne shume ore aktivite praktike ne laboratore dhe stage/praktike ne vende pune. Performimi profesional lejon te kene njohuri dhe kapacitet per te hyre ne fushen e punes.




Studenti qe zgjedh kete lloj shkolle duhet te jete i predisponuar ne boten e punes, te jete i motivuar dhe i apasjonuar me degen qe ka zgjedhur.

<p><b>AKTIVITETE STUDIMI NE KLASE</b></p> <p>Ne qender te formimit profesional lendet baze (matematika, italiano, anglisht...) propozohen ne menyre praktike.</p>	<p><b>AKTIVITETET E PRAKTIKES</b></p> <p>PRAKTIKA është nje pjese integrale e rruges se formimit qe zhvillohet <i>ne nje ndermarje</i>, si eksperience praktike per te mesuar profesjonin</p>	
<p>ITALIANE DHE KOMUNIKIM, ANGLISHT, HISTORI, MATEMATIKA DHE SHKENCA, SHKENCA KOMPJUTERIKE, ORIENTIMI, AKTIVITETET FIZIKE DHE MOTORIKE, ETIKA, SHKENCA USHQIMORE.</p>	Viti i parë	2 ditë në javë punëtori në shkollë
	Viti i dytë	425 orë
	Viti i tretë	495 orë
	Viti i katërt	450 orë



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua albanese

GUZHINA	SALLA BAR	FURRE BUKE DHE PASTICERI
 <p>Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●per te realizuar cdo lloj ushqimi;</li> <li>●Kompetenca ne lidhje me te gjithë procesin produktiv dhe te normativave ne regjim</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	 <p>Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Te kryeje ne menyre individuale ose ne kolaborim me te tjeret, sherbimin dhe shitjen e ushqimeve dhe pijeve;</li> <li>●Te realizoje sherbime te ndryshme ne salle(nga restoranti tek Grand Hotel) dhe pregatitjet me te rendesishme ne bar.</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	 <p>Ne perfundimin e ketij kursi studentet duhet te kene kompetenca dhe eksperience</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Te realizojne cdo lloj prodhimi te bukes dhe pasticerise, me ane te perdorimit te teknikave te duhura dhe njohja e normativave ne fushen e higjenes dhe sigureses.</li> </ul> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>MUNDESI PUNIMI</b> Ndhimes guzhinier mund te punoje ne cfaredolloj (restoranti, mense, vete-sherbim) dhe ne magazina ushqimore</p>	<p><b>MUNDESI PUNIMI</b> Nxenesi i diplomuar mund te regjistrohet ne ndermarje ushqimore, restorante tradicional, restorante gourmet, restorante per bankete, restorante hoteli, ne bar, pub )</p>	<p><b>MUNDESI PUNIMI</b> Ne perfundim te kursit, te diplomuarit mund te gjejne vende pune ne ndermarje artizanale dhe industriale ne sektorin e furrave te bukes ose pasticerive edhe ne magazinat e medha.</p>



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua albanese

<p><b>LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Shkence ushqimore</li> <li>● Sigurim dhe Higjene</li> <li>● Laborator profesional ( guzhine, pregatitja e pastes se fresket dhe embelsirave per qerasje, kasap)</li> </ul>	<p><b>LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Shkence ushqimore</li> <li>● Sigurim dhe Higjene</li> <li>● Laborator profesional (Salla bar, guzhine, pasticeri)</li> </ul>	<p><b>LENDET TEKNIKO- PROFESJONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Shkence ushqimore</li> <li>● Sigurim dhe Higjene</li> <li>● Laborator profesional ( guzhine, Pasticeri, salla bar, gastronomi dhe paketim)</li> </ul>
<p><b>3 VITET E STUDIMIT</b>  <b>3 VJET KUALIFIKIM PROFESJONAL</b>  <b>VITI I KATERT DIPLOME TEKNIKE</b></p>		

<p><b>Selia ne Legnano</b></p>	<p>Restorant Ndhimes guzhinier- Restorant salle Bar- Furre buke dhe Pasticeri</p>
<p><b>Selia ne Saronno</b> Via Carlo Marx, 1, 21047 Saronno VA</p>	<p>Restorant Ndhimes guzhinier- Restorant salle Bar- Furre buke dhe Pasticeri – Mekanik – Estetiste dhe Parukjere</p>



Città di Legnano



## 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.

<b>НАВЧАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ В КЛАСІ</b> У професійному центрі базові предмети (математика, італійська, англійська...) пропонуються більш практичними.	<b>ДІЯЛЬНІСТЬ СТАЖУВАННЯ</b> 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, ОРІЕНТАЦІЯ, ФІЗИЧНА ТА РУХОВА АКТИВНІСТЬ, ЕТИКА, ХАРЧОВІ НАУКИ.	Перший рік	2 дні на тиждень семінари в школі
	Другий рік	425 год
	Третій рік	495 год
	Четвертий курс	450 год



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

## RISTORAZIONE CUCINA



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.

## RISTORAZIONE SALA BAR



Sala Bar

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.

## RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



Pasticceria

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.

### 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.



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua ucraina

<p><b>ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Харчова наука</li> <li>• Безпека та гігієна</li> <li>• Професійна лабораторія (варка, закрутка свіжої пасти та кондитерських виробів, м'ясний цех)</li> </ul>	<p><b>ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Харчова наука</li> <li>• Безпека та гігієна</li> <li>• Професійна лабораторія (бар, кухня, кондитерська)</li> </ul>	<p><b>ТЕХНІКО-ПРОФЕСІЙНІ ПРЕДМЕТИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Харчова наука</li> <li>• Безпека та гігієна</li> <li>• Професійна лабораторія (хлібно-булочна промисловість, кондитерські вироби, бар, гастрономія та упакування)</li> </ul>
<p><b>3 РОКИ НАВЧАННЯ</b></p> <p><b>3 РОКИ → ПРОФЕСІЙНА КВАЛІФІКАЦІЯ</b>  <b>ЧЕТВЕРТИЙ КУРС → ТЕХНІЧНИЙ ДИПЛОМ</b></p>		

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



Città di Legnano



# 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。  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。	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	2 天的学校研讨会
	第二年	425 小时
	第三年	495 小时
	第四年	450 小时



# Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

## RISTORAZIONE CUCINA



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。

## RISTORAZIONE SALA BAR



Sala Bar

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。

## RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



Pasticceria

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培面包和甜点产品；
- 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。





Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua cinese

<b>专业技术课程</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物科学</li> <li>• 安全与卫生</li> <li>• 专业实验室（烹饪，新鲜意面和甜点制作，肉类加工）</li> </ul>	<b>专业技术课程</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物科学</li> <li>• 安全与卫生</li> <li>• 专业实验室（餐厅，酒吧烹饪，厨房和甜品店）</li> </ul>	<b>专业技术课程</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物科学</li> <li>• 安全与卫生</li> <li>• 专业实验室（面包房，甜品屋，餐厅，酒吧，美食和包装）</li> </ul>
<b>三年学历</b> 三年→专业资质 第四年→技术文凭		

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



Città di Legnano



## 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 الإنجليزية والتاريخ والرياضيات والعلوم وعلوم الكمبيوتر ، الأنشطة البدنية وعلوم الغذاء	السنة الأولى يومين في الأسبوع من ورشة العمل في المدرسة	
	السنة الثانية	425 ساعة
	السنة الثالثة	495 ساعة
	السنة الرابعة	450 ساعة



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

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



Città di Legnano



## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua araba

<p>المواد التقنية المهنية</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• علم الطعام</li><li>• السلامة والنظافة</li><li>• معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)</li></ul>	<p>المواد التقنية المهنية</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• علم الطعام</li><li>• السلامة والنظافة</li><li>• معمل احترافي (الطبخ ، تقويس المعكرونة الطازجة وصحون الحلويات ، محل الجزارة)</li></ul>	<p>المواد التقنية المهنية</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• علم الطعام</li><li>• السلامة والنظافة</li><li>• معمل احترافي ( المخابز و الحلويات حجرة البار ، فن الطهو والتعبئة والتغليف)</li></ul>
<p>3 سنوات من الدراسة 3 سنوات ← التأهيل المهني السنة الرابعة ← دبلوم تقني</p>		

<b>Sede di Legnano</b>	Ristorazione Aiuto Cuoco - Ristorazione Sala Bar - Ristorazione Panificazione e Pasticceria
<b>Sede di Saronno</b> 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

### 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।

<b>শ্রেণীকক্ষে অধ্যয়ন কার্যক্রম</b>	<b>ইন্টার্নশিপ কার্যক্রম</b>	
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	স্কুলে সপ্তাহে 2 দিন কর্মশালা
	দ্বিতীয় বছর	425 ঘন্টা
	তৃতীয় বছর	495 ঘন্টা
	চতুর্থ বছর	450 ঘন্টা

## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

RISTORAZIONE CUCINA	RISTORAZIONE SALA BAR	RISTORAZIONE PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
 <p>কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- যে কোনও ধরনের রন্ধনসম্পর্কীয় প্রস্তুতি তৈরি করতে ;</li> <li>- সমগ্র ক্যাটারিং উৎপাদন প্রক্রিয়া এবং এই সম্পর্কীয় সেক্টরে কার্যকর বিধান সম্পর্কিত দক্ষতা।</li> </ul> <p><i>Cucina</i></p>	 <p>কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• এককভাবে এবং/অথবা অন্যদের সাথে এবং সহযোগিতায় , খাদ্য ও পানীয়ের প্রশাসন এবং বিক্রয় পরিচালনা করা;</li> <li>• বিভিন্ন ধরনের রুম সার্ভিস ( রেস্টোরা থেকে গ্রান্ড হোটেল পর্যন্ত ) বারের প্রধান প্রস্তুতি সম্পূর্ণ করার ক্ষেত্রে ।</li> </ul> <p><i>Sala Bar</i></p>	 <p>কোর্স শেষে একজন শিক্ষার্থীর দক্ষতা এবং অভিজ্ঞতা থাকবে।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• উপযুক্ত কৌশল ব্যবহারের মাধ্যমে যেকোন ধরনের বেকারি এবং পেস্ট্রি পণ্য তৈরি করা ; এবং বলবত স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা বিধানের জ্ঞান।</li> </ul> <p><i>Pasticceria</i></p>
<p><b>পেশাগত সুযোগ</b> সহকারী বাবুর্চি ক্যাটারিং সেক্টরে ( রেস্টুরেন্ট, ক্যান্টিন,সেলফ-সার্ভিস ) এবং বড় আকারের বিতরণ পরিষেবা (খাদ্য বিভাগ) এই ধরনের সমস্ত কোম্পানিতে কাজ করতে পারে।</p>	<p><b>পেশাগত সুযোগ</b> একজন ডিগ্রী ধারী শিক্ষার্থী ক্যাটারিং কোম্পানি, ঐতিহ্যবাহী রেস্টোরা, গুরমেট রেস্টোরা, ভোজে রেস্টোরা হোটেল রেস্টোরা এবং গ্রান্ড হোটেল ইত্যাদি এবং পাবলিক একক প্রতিষ্ঠানে ( বার, পাব,ওয়াইন বার ) কাজ করতে পারে।</p>	<p><b>পেশাগত সুযোগ</b> প্রশিক্ষণ কোর্স শেষে, ডিগ্রীধারী শিক্ষার্থীরা বেকারি ও পেস্ট্রি সেক্টরে কারিগরি এবং শিল্প কোম্পানিতে এবং বৃহৎ আকারে বিতরণ বিভাগে চাকরি পেতে সক্ষম হবে।</p>

## Strumenti plurilingue per l'orientamento

Lingua bangla

<b>কারিগরি- পেশাগত বিষয়</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• খাদ্য বিজ্ঞান।</li><li>• স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা।</li><li>• পেশাদার পরীক্ষাগার ( রান্না,তাজা পাস্তা,মিস্টার্ন, মাংসের দোকান )</li></ul>	<b>কারিগরি- পেশাগত বিষয়</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• খাদ্য বিজ্ঞান।</li><li>• স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা।</li><li>• পেশাদার পরীক্ষাগার (বার রুম,রান্নাঘর কার্ভিং এবং পেস্ট্রির দোকান )</li></ul>	<b>কারিগরি- পেশাগত বিষয়</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• খাদ্য বিজ্ঞান।</li><li>• স্বাস্থ্যবিধি এবং নিরাপত্তা।</li><li>• পেশাদার পরীক্ষাগার (প্যানারিয়া,পেস্ট্রি, কার্ভিং বার রুম, খাদ্য বিভাগ এবং প্যাকেজিং )</li></ul>
<b>৩ বছর অধ্যয়ন</b> <b>৩ বছর</b> → পেশাগত যোগ্যতা। <b>৪ বছর</b> → টেকনিক্যাল ডিপ্লোমা।		

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



Città di Legnano



*Materiale realizzato dall'équipe di facilitatrici e mediatori linguistico culturali della coop. sociale Stripes,  
in collaborazione con la Rete RELÈ e gli istituti scolastici superiori di Legnano*



Ogni lingua è Importante