

CFP di Como. In queste settimane al via tutte le iniziative di orientamento

Esperienza, competenze professionali: le leve del successo formativo



Foto in occasione dei 50 anni del CFP

Una scuola che garantisce l'esperienza: nei laboratori professionali, nelle aziende in tirocinio, nell'apprendistato, nelle attività internazionali, negli eventi di settore.

Un percorso che assicura il connubio tra conoscenza e abilità pratica, che valorizza i talenti e asseconda e sostiene le vocazioni dei suoi allievi, affiancandoli fino all'inserimento nel mondo del lavoro.

Da cinquant'anni il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como si occupa di formare i giovani nel settore della ristorazione e del benessere. Oggi conta seicento studenti e un'equipe di cinquanta formatori e professionisti, che si dedicano al coinvolgimento di ciascuno studente, con attenzione alle esigenze delle aziende e all'evoluzione

del mercato del lavoro.

Partono nelle prossime settimane tutte le iniziative di informazione e orientamento per gli studenti della scuola secondaria di primo grado. Per presentare a studenti e famiglie gli indirizzi di studio, le opportunità professionali connesse, le attività del Centro e gli spazi in cui esse si svolgono, le iniziative previste quest'anno sono numerose e diversificate:

OpenDay. Le giornate di orientamento:

•sabato 19 novembre 2022
ore 9.00-13.00 SETTORE BENESSERE (estetica e acconciatura)

ore 14.00-18.00 SETTORE RISTORAZIONE/PRODUZIONE ALIMENTARI (cucina, pasticceria e sala bar)

•sabato 14 gennaio 2023

ore 9.00-13.00 RISTORAZIONE/PRODUZIONE ALIMENTARI (cucina, pasticceria e sala bar)

ore 14.00-18.00 SETTORE BENESSERE (estetica e acconciatura)
I formatori illustreranno l'offerta formativa del Centro e le caratteristiche dei profili professionali in esito ai percorsi formativi. Famiglie e allievi potranno visitare i laboratori e spazi e conoscere le metodologie didattiche adottate. L'accesso è libero e non è richiesta prenotazione.

Il rapporto privilegiato con il mondo del lavoro

Dal secondo anno gli allievi vengono coinvolti in esperienze di tirocinio in azienda che permettono di conoscere in modo diretto il mondo del lavoro e sviluppare progressivamente competenze tecniche coerenti con le richieste e le caratteristiche dei

settori professionali.

Il CFP collabora con oltre 400 aziende del territorio comasco e con le loro associazioni di categoria. Vengono promossi Masterclass e eventi coinvolgendo chef stellati e professionisti di talento dei settori professionali in cui opera il CFP, con l'obiettivo di offrire opportunità di confronto con diversi stili professionali.

Per allievi del quarto anno e dei percorsi di specializzazione tecnica superiore IFTS vengono attivati percorsi di formazione in Apprendistato, che permettono ai ragazzi di raggiungere il Diploma attraverso un contratto di lavoro e garantiscono il dialogo costante tra azienda e C.F.P.

Lo Sportello Lavoro dell'Agenzia è infine dedicato tutti i diplomati del CFP per accompagnarli nell'inserimento lavorativo

L'internazionalità al CFP.



Didascalia mancante

Tirocini in mobilità e innovazione didattica

Il Centro di Formazione Professionale di Como è stato insignito del Label di Eccellenza Erasmus+ per la gestione delle mobilità europee, un riconoscimento che premia l'organizzazione delle attività realizzate dal Centro fin dal 2008.

Grazie all'Accreditamento Erasmus+ allievi, docenti e diplomati hanno garantito la possibilità di realizzare tirocini di formazione in aziende in Europa e nel mondo.

Numerose le attività in ambito internazionale che, oltre ai tirocini professionali, comprendono anche progetti di innovazione e sperimentazione didattica.

Si è svolta a fine settembre la "Castle's Dinner Training Week", una settimana di formazione internazionale rivolta a studenti del settore alberghiero francesi e lettoni, che, insieme ai colleghi del CFP, hanno potuto conoscere la storia, la cultura e la gastronomia del territorio comasco.

La settimana ha previsto un programma formativo che ha permesso ai partecipanti di acquisire conoscenze storiche, culturali e linguistiche e competenze di carattere professionale. "Capolavoro" finale è stata

la realizzazione di una cena storica nella prestigiosa sede di Villa Olmo. Nel progetto è stato coinvolto anche il settore benessere del CFP con una sfilata di rievocazione storica ispirata al XIX secolo, epoca d'ora della villa comasca.

Una straordinaria opportunità di conoscenza, di integrazione tra contenuti di carattere culturale e tecnico professionale, un'occasione per lavorare in un contesto multiculturale e multilinguistico.

Le successive tappe di "Castle's dinner" saranno il Palazzo di Rundale in Lettonia, il prossimo novembre, e la Reggia di Versailles a Parigi in primavera, dove gli allievi del CFP saranno coinvolti in percorsi analoghi di conoscenza e approfondimento della cultura e della gastronomia dei paesi ospitanti.

Parallelamente prosegue l'organizzazione delle mobilità verso l'Europa rivolta agli studenti del quarto anno; in primavera molti di loro frequenteranno tirocini formativi in diversi paesi europei mentre una decina di diplomati sono in partenza per esperienze di sei mesi in Spagna, Irlanda, Francia e nella bellissima isola di Mauritius.