

## **IFTS - LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE PRESSO AFOL DELLA PROVINCIA DI COMO DALL'ANNO FORMATIVO**

**Tecniche di progettazione e realizzazione di processi  
artigianali di trasformazione agroalimentare con  
produzioni tipiche del territorio e della tradizione  
enogastronomica**

**Certificazione di  
specializzazione tecnica  
superiore**



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



# i soggetti coinvolti

Contribuiscono  
alla  
realizzazione  
del percorso  
formativo

1. AFOL COMO – coordinatore di progetto
2. Istituzione scolastica superiore con sede sul territorio regionale (I.S.I.S Romagnosi)
3. Università Cattolica – Dipartimento di Scienze e Tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile
4. Confcommercio Como - Imprese o Associazioni di Imprese con sede in Lombardia
5. Associazione Piace Cibo Sano
6. Ecofficine Cooperativa sociale

Contratto di  
**apprendistato** in  
art. 43 D. Lgs.  
81/2015 – Contratto  
di lavoro finalizzato  
all'acquisizione del  
titolo di studio

- Assunzione del partecipante da parte di un'azienda
- **Formazione mista:** parte **sul luogo di lavoro** e parte presso l'Istituzione formativa
- Contratto di lavoro **A TEMPO PIENO**
- **Coinvolgimento dell'azienda nell'attività di formazione**
- Durata del contratto coerente con l'attività formativa: da settembre/ottobre 2026 a giugno/settembre 2027

# Struttura del percorso

ARTICOLAZIONE  
DEL PERCORSO  
FORMATIVO

(800 ore)

- 300 ore di  
formazione presso  
l'Istituzione formativa

- 500 ore di  
formazione in azienda

## IL CALENDARIO:

UNA SETTIMANA AL MESE DI FORMAZIONE A SCUOLA  
TRE SETTIMANE IN AZIENDA

# IL CALENDARIO: UN ESEMPIO DI SETTIMANA TIPO AL CFP

|           |               |   |                                                           |                      |   |
|-----------|---------------|---|-----------------------------------------------------------|----------------------|---|
| 23/2/2026 | 8,15-17,15    | 8 | FIERA BOLOGNA - VISITA GUIDATA SANA FOOD E SLOW WINE FAIR | DI PIERRO ROBERTO    | 3 |
| 24/2/2026 | 8,15-10,15    | 2 | MATEMATICA                                                | CERIANI GIANLUIGI    | 6 |
| 24/2/2026 | 10,15-12,15   | 2 | LA PRODUZIONE DEL MIELE: TESTIMONIANZA DI UN PRODUTTORE   | BOTTA LORENZO        | 4 |
| 24/2/2026 | 13,15-17,15   | 4 | TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                 | DI PIERRO ROBERTO    | 3 |
| 25/2/2026 | 8,15-12,15    | 4 | COMUNICAZIONE NEL SETTORE ENOLOGIA                        | INVERNIZZI FRANCESCO | 3 |
| 25/2/2026 | 13,15-15,15   | 2 | ECONOMIA                                                  | MONDINI LORIS        | 5 |
| 25/2/2026 | 15,15-17,15   | 2 | LA SOSTENIBILITA': ELABORAZIONE DEI CONTENUTI DELLA FIERA | DELL'ORO MICOL       | 2 |
| 26/2/2026 | 8,15-12,15    | 4 | TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                 | DI PIERRO ROBERTO    | 3 |
| 26/2/2026 | 13,15-17,15   | 4 | LABORATORIO DI ORTICOLTURA                                | PEDRETTI GUIDO       | 2 |
| 27/2/2026 | 8,15 - 10,15  | 2 | Digital Marketing                                         | DI PIERRO ROBERTO    | 3 |
| 27/2/2026 | 10,15-12,15   | 2 | Food Cost                                                 | CASATI MIRTA         | 5 |
| 27/2/2026 | 13,15-15,15   | 2 | LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE                    | DELL'ORO MICOL       | 2 |
| 27/2/2026 | 15,15 - 17,15 | 2 | MATEMATICA                                                | CERIANI GIANLUIGI    | 6 |

# IL CONCETTO DI SOSTENIBILITA'



Ambientale



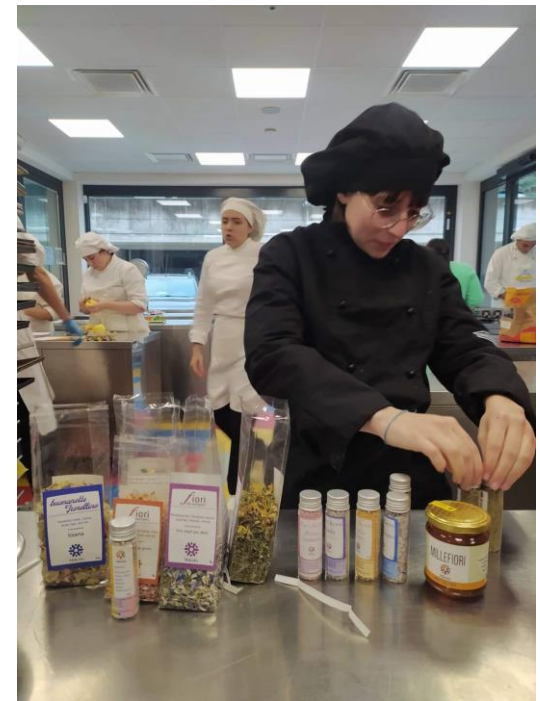
Sociale



Economica

# Metodologia e impostazione didattica:

- **Visite guidate, conoscenza e analisi di casi aziendali**
- **Lezioni teoriche** con docenti Università Cattolica
- **Laboratori professionali**



## La rete:

Slow Food Como

Ristorante Abitat Cavallasca (Co) – Stella verde Michelin

Agriturismo La Fiorida Mantello (So)– Stella Verde Michelin

Caseificio Casale Roccolo – Binago (Co)

Azienda Agricola La Runa – Erba (Co)

Il Crotto del Murnée – Albavilla (Co)

Cooperativa sociale Miledù – Como

Garabombo – Commercio Equo - Como

## Edizione 2026/2027:

✓ **Primavera 2026:**

Promozione e iscrizione partecipanti, abbinamento aziende

✓ **Luglio - Ottobre 2026:**

Abbinamenti e avvio dei contratti

✓ **Ottobre 2027:**

Avvio della formazione esterna presso il CFP

✓ **Settembre 2027:** Esami settore sala bar/cucina (da confermare)