

scritto meno arduo del previsto.

prestabiliti.

## Esame in cucina al Cfp Un salmone da dieci e lode

**Prova d'esame: risotto al puzzone di Moena.** Al Centro di formazione professionale di via Bellinzona, oltre al classico tema e alla prova scritta di matematica e inglese, gli esami sono stati più succulenti del normale.

**Andrea Bianchi** è stato promosso al quarto anno nel settore ristorativo alberghiero: «Ho fatto un risotto mantecato al formaggio puzzone di Moena con carciofi croccanti, dovevo cucinare un piatto rappresentativo del mio nuovo futuribile ristorante».

### Professori con l'acquolina

Acquolina in bocca per i professori della commissione d'esame, Andrea racconta: «Come secondo piatto della prova pratica ho cucinato salmone marinato agli agrumi con un mix di insalate e fiori. La prova orale invece era relativa a un proget-



Non solo prova pratica: al Cfp anche italiano, matematica e inglese

to che abbiamo costruito nei nove mesi di scuola, dalla documentazione per aprire un locale pubblico, ai finanziamenti della banca e al monitoraggio dei costi».

Andrea è uno dei 475 studenti che al Cfp gioisce: 54 allievi invece sono stati bocciati. Nel settore alimentare 9,8% re-

spinti nei 12 corsi, lo scoglio maggiore nelle quattro classi prime: 15 respinti, in 1AB 6 su 23. Meglio invece le seconde C e D, come le terze A e C con nessun respinto.

Nel settore cure estetiche le bocciature sono più omogenee rispetto agli anni di frequentazione e numerose: 29. Su 222

alunni scrutinati è il 13%. 7 nelle classi prime, 8 nelle seconde, un picco di 10 nelle terze e 4 i respinti all'ultimo anno. La classe 3estC registra il record negativo con 6 bocciati, a dimostrazione che anche la classe terza è un ostacolo sentito nel percorso quadriennale.

### Estetisti tutti promossi

Tutti salvi in 3estB e in quarta estetica. Forte successo negli esami finali: tutti promossi i ragazzi presentati alla qualifica al termine del terzo anno e tutti promossi i ragazzi del quarto anno per le prove finali.

Ora gli studenti del Cfp di seconda e terza, vacanze meritate permettendo, partono per gli stage estivi di luglio e agosto.

Pronte cinquanta convenzioni con aziende per il tirocinio. Si riprende poi in via Bellinzona a settembre con 25 corsi per oltre 600 allievi. ■ S. Bac.

### Sul sito web

UNA CARRELLATA  
DI IMMAGINI  
DEI CUOCHI DEL CFP

[laprovinciadicomodo.it](http://laprovinciadicomodo.it)