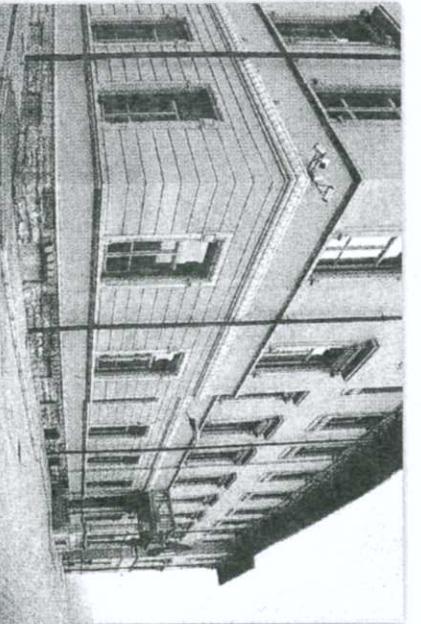


COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



CFP
Centro
Formazione
Professionale

AGENZIA PER LA FORMAZIONE
L'ORIENTAMENTO E IL LAVORO
DELLA PROVINCIA DI COMO

Il quarto anno al CFP: un trampolino verso il futuro
Hai una Qualifica professionale nei settori cucina, pasticceria, sala bar o acconciatura?
Puoi acquisire il Diploma di Tecnico.

Sono ancora aperte le iscrizioni ai percorsi di Quarto anno del Centro di Formazione Professionale che permettono di acquisire, oltre al diploma di Tecnico nel Settore Ristorativo e Pasticceria, l'abilitazione all'esercizio della professione in modo autonomo nel Settore Accaciatura. Dall'operatività della qualifica professionale alla capacità del tecnico, attraverso un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale anche attraverso l'uso delle tecnologie più innovative. Da quest'anno i quarti anni svilupperanno il progetto "Generazione WEB" utilizzando come strumento didattico e di lavoro i tablet con l'obiettivo di facilitare i processi di apprendimento. Non solo l'importantissima novità, proprio per i quarti anni, sarà l'opportunità di esperienze lavorative in Europa. Grazie al programma Leonardo i ragazzi potranno svolgere parte del loro tirocinio formattivo in Spagna, Francia e Germania.

TECNICO DELL'ACCONCIATURA - TECNICO DI CUCINA E DI RISTORAZIONE - TECNICO DI PASTICCERIA - TECNICO DI SALA BAR

I CORSI SETTEMBRE - DICEMBRE 2013

LINGUE E INFORMATICA

Livelli differenziati secondo i requisiti in ingresso. Laboratori multimediali che consentono didattica interattiva con strumenti e tecnologie all'avanguardia. Docenti esperti e disponibili alla personalizzazione dei percorsi formativi. Metodologie didattiche sperimentali per facilitare gli apprendimenti.

- Lingua Inglese
- Informatica
- Grafica

SETTORE RISTORATIVO - ALBERGHIERO

Corsi teorico-pratici svolti in laboratori didattici dotati di attrezzature e tecnologie per le esercitazioni professionali. Corsi tematici, corsi di formazione professionale, corsi per l'aggiornamento dei professionisti di settore.

- Barman
- Cucina
- Pasticceria

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER L'AGRITURISMO

Agriturismo; tecniche di gestione: elementi di gestione commerciale delle strutture alberghiere; quadro di riferimento normativo e fiscale e fonti di finanziamento; analisi e valutazione delle opportunità offerte dal territorio.

Agriturismo e valorizzazione dei prodotti: lavorazione, conservazione e vendita.: esercitazioni pratiche di laboratorio per la preparazione di prodotti, marinatura di carne e pesce, preparazione di formaggi, yogurt e gelato, conserve, marmellate e dolci a base di frutta; elementi di merceologia e scienze dell'alimentazione; normativa igienico-sanitaria per il trattamento e la conservazione degli alimenti; etichettatura e confezioni ornameinto.

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO E' GRATUITA



**DEL TERRITORIO TRASFRONTALIERO.
PROGETTO SAPERI ALPINI**
Saper imparare a vivere sostenibile

**Dai Magistri Cumacini ai Maestri dei laghi: i Valsoldesi
Artisti e architetti dal medioevo ai secoli moderni (X – XIX).**

Lezioni e visite di studio

Il corso si prefigge lo scopo di indagare le dinastie di artisti nati nel territorio di Valsolda e Portezza, analizzando sia le opere realizzate in patria, sia nei numerosi cantieri europei in cui sono stati protagonisti, in particolare nei secoli XVI-XVIII.

Il corso si rivolge ad operatori turistici (Guide turistiche, Enti turistici locali, studenti del turismo) che intendano aggiornare le proprie competenze professionali, nonché a privati cittadini che vogliono approfondire la conoscenza del proprio territorio e del suo patrimonio artistico.

In collaborazione con:

- Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio
- Università degli Studi dell'Insubria

Dai Magistri Cumacini ai Maestri dei laghi: gli Intelvlesi Artisti e architetti dal medioevo ai secoli moderni (X – XIX).

Lezioni e visite di studio

Il corso ha come obiettivo principale quello di aggiornare le competenze degli operatori del settore turistico attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale del territorio transfrontaliero (Italia e Svizzera).

Il corso è strutturato in incontri di carattere teorico unitamente a sopralluoghi in situ, ed ha come obiettivo il raggiungimento da parte del partecipante delle conoscenze necessarie per comprendere i lineamenti della storia degli artisti dei laghi e della loro attività in Italia ed in Europa, dal secolo VII al secolo XVIII.

In collaborazione con:

- Università degli Studi dell'Insubria
- Comunità Montana Lario Intelvese

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO E' GRATUITA

