

# Il quarto anno al CFP: un trampolino verso il futuro

Sono ancora aperte le iscrizioni ai percorsi di Quarta annualità del Centro di Formazione Professionale. Un anno di approfondimento successivo alla qualifica, che consente di acquisire professionalità e vivere esperienze stimolanti. Dall'operatività della qualifica professionale alla capacità del tecnico, attraverso un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale.

Nel settore acconciatura il quarto anno è previsto dalle normative di settore come percorso abilitante per poter avviare una propria attività autonoma. Gli studenti elaborano un loro progetto imprenditoriale e imparano a impostare una propria strategia di marketing.

Ma il quarto anno è anche un ponte verso il diploma. Gli allievi del settore alberghiero che vogliono arrivare alla maturità potranno, attraverso un accordo attivo con il CFP di Casargo, sostenere un esame di ammissione e frequentare quindi il quinto anno. Presso il CFP gli allievi

hanno la possibilità di partecipare all'organizzazione di eventi e manifestazioni, convegni, seminari e work-shop avendo quindi diverse occasioni per dimostrare le loro capacità professionali e la loro preparazione.

"Il nostro ruolo educativo è importante - spiega il Direttore Silvio Peverelli - perché accompagniamo i ragazzi verso il mondo del lavoro, che ha esigenze di professionalità, maturità e rigore". Oltre trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del Centro durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione e crescita professionale e personale. Importantissima novità, proprio per i quarti anni, è l'opportunità di frequentare periodi di tirocinio in Europa. "Grazie al programma Leonardo - spiega Peverelli - i nostri ragazzi dei quarti anni potranno svolgere parte del loro tirocinio formativo in Spagna, Francia e Germania". E nella didattica un ruolo centrale rivestono metodologie e tecnologie innovative.

Da quest'anno i quarti anni svilupperanno il progetto

"Generazione Web" utilizzando i tablet come strumento didattico e di lavoro. "Il nostro obiettivo - spiega il Presidente dell'Agenzia Sergio Zauli - è quello di adeguarci agli stili di apprendimento dei giovani e alle esigenze di un mondo del lavoro sempre più tecnolo-

gico". Ogni aula è dotata di lavagna multimediale interattiva, che consente la proiezione di file multimediali, la navigazione in internet e la possibilità di scrivere direttamente sullo schermo come nelle classiche lavagne a pannello.

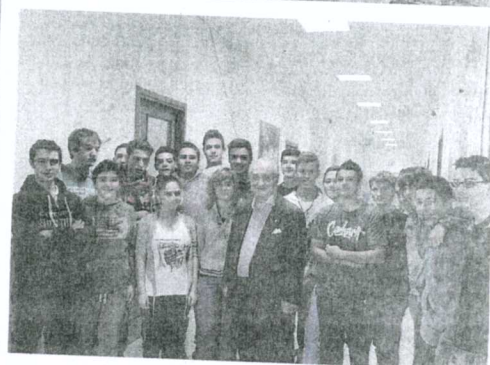
## Gualtiero Marchesi al CFP di Como

Gualtiero Marchesi ospite del Centro di Formazione Professionale. Venerdì 21 settembre il Grande Maestro della cucina italiana ha tenuto una lezione di cucina dando una sua personale interpretazione dei prodotti del territorio lariano. L'evento è collocato nell'ambito del progetto comON Food promosso da Confindustria Como in collaborazione con la Camera di Commercio.

Nell'iniziativa sono stati coinvolti oltre agli allievi del CFP del settore Ristorativo-Alberghiero, anche quindici giovani provenienti da Scuole alberghiere Europee che collaborano con il Centro. I giovani Europei stanno vivendo un'esperienza formativa e professionale nelle strutture ristorative del lago di Como che permetterà loro di diventare ambasciatori del gusto portando nel mondo i sapori di Como e la passione per la buona cucina.

Dopo la lezione operatori del settore, istituzioni locali e associazioni di categoria hanno incontrato il Maestro, che ha presentato anche a loro le sue ricette ispirate al Lario.

Oltre a Marchesi ospite d'onore anche Luciano Tona, Direttore di Alma, la prestigiosa Scuola di Cucina Italiana di Colorno, che, nell'ambito del progetto comON, ha tenuto una lezione per gli allievi del CFP e gli studenti Europei.



## Costruiamo il vostro futuro, sviluppiamo il nostro territorio

OFFERTA FORMATIVA QUARTE ANNUALITA' 2012/2013

### SETTORE BENESSERE

- Tecnico dei trattamenti estetici
- Tecnico dell'acconciatura

### SETTORE RISTORATIVO-ALBERGHIERO

- Tecnico di cucina e della ristorazione
- Tecnico di pasticceria
- Tecnico di sala-bar

...FORMAZIONE CONTINUA  
E SPECIALIZZAZIONE PER  
GIOVANI E OCCUPATI  
NEI SETTORI

- BAR
- CUCINA
- PASTICCERIA
- ESTETICA
- ACCONCIATURA



Centro  
Formazione  
Professionale  
**CFP**  
COMO

Centro di Formazione Professionale  
Via Bellinzona, 88 - 22100 Como  
Tel: 031571055 fax: 031575047  
e-mail: info@cfpcomo.com

[www.cfpcomo.com](http://www.cfpcomo.com)

Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como