



DALLA FORMAZIONE AL LAVORO

UNA REALTÀ DIDATTICA
DINAMICA, LEGATA
AL TERRITORIO MA SEMPRE
PIÙ PROIETTATA AL FUTURO:
IL CFP DI COMO



P ospita noti chef che, avvalendosi della collaborazione degli studenti, allestiscono le cene dei Grandi Eventi. Le immagini si riferiscono alla serata "Erbe e fiori in tavola" a cura di Enrico Crippa.



Da sinistra,
momenti degli
esami di
pasticceria
e cucina.
Ristorante,
bar
e laboratorio
di informatica
all'interno della
scuola.

strutturata non lontana dalle rive del lago di Como) e non solo, che rappresentano utili momenti di formazione. Da segnalare anche l'adozione di **tecnologie avanzate per i laboratori e le aule**, dotate delle più moderne strumentazioni, che riproducono condizioni e situazioni lavorative reali tra cui, per esempio, postazioni individuali e per lavorare in "brigata" nei laboratori di cucina e pasticceria. Per quanto riguarda invece la formazione superiore permanente e continua, sono attivi ulteriori corsi destinati a giovani, lavoratori ed inoccupati che desiderano perfezionarsi, aggiornarsi ed acquisire nuove competenze per facilitare l'inserimento lavorativo. In occasione della nostra visita, abbiamo incontrato il direttore **Silvio Peverelli**, che ha approfondito alcune delle peculiarità che contraddistinguono il Centro.

Cos'è cambiato per il CFP dopo il 2008?

In precedenza la struttura era pubblica e poi si è trasformata in azienda speciale autonoma della Provincia: è stata introdotta una dinamicità diversa, che comporta legami più stretti con le aziende e il mondo del lavoro. Il nostro territorio lo consente, a partire dalla consolidata vocazione turistica, con la presenza di numerosi hotel di prestigio – Villa d'Este, Villa Serbelloni... – dove i nostri ragazzi possono effettuare periodi di stage. Non solo coloro che seguono un percorso di formazione nell'ambito della ristorazione, ma anche chi si specializza in pasticceria, settore sempre più sviluppato nei grandi alberghi. Durante i periodi di tirocinio, che iniziano a partire dal 2° anno, i ragazzi hanno modo di imparare le regole fondamentali del mondo del lavoro. Sempre per fare pratica, il 3° e 4° anno possono anche fare da assistenti durante i corsi serali attivati presso il CFP.

È aumentato il numero dei corsi?

Dopo il 2008 c'è stata "un'esplosione": siamo passati da 13 ai 26 previsti per il 2012-2013. C'è sempre più richiesta. Una volta terminato il 3° anno, i ragazzi hanno ottime possibilità di trovare un impiego, visto che la nostra impostazione si basa proprio sull'inserimento lavorativo, ma stanno aumentando anche coloro che decidono di frequentare il 4° anno. Il nostro è un territorio che richiede personale

formato e l'internazionalità della scuola fa sì che ci siano frequenti scambi anche con scuole di altri Paesi.

In cosa consistono invece le proposte di aggiornamento?

A parte i numerosi corsi di informatica, abbiamo corsi tematici soprattutto serali per adulti e, tra gli altri, hanno molto successo quelli di pasticceria tenuti da professionisti tra cui, ad esempio, **Diego Bindia** della pasticceria Cis di Albavilla, Co, che altrimenti segue la formazione pratica dei ragazzi in laboratorio. Da segnalare anche i recenti corsi di cucina per diabetici, organizzati con l'Associazione Diabetici e l'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

Cosa sono invece i Grandi Eventi?

Organizziamo in sede delle serate speciali (circa una al mese, da ottobre a maggio) coinvolgendo grandi chef, che preparano i loro menu a tema avvalendosi della collaborazione degli studenti, come, tanto per fare un esempio relativo allo scorso anno scolastico, la cena "Erbe e fiori in tavola" a cura di **Enrico Crippa** del Piazza Duomo di Alba, Cn. I ragazzi partecipano molto volentieri. Inoltre, la scuola cura attività di catering in occasione di convegni, le "cene d'autore" durante lo svolgimento di fiere come Ristorexpo, ecc.

Quanto conta la tecnologia nell'ambito della vostra proposta formativa?

Abbiamo investito molto in questo campo sia a livello di didattica (inserimento di lavagne multimediali, allestimento di un laboratorio di informatica all'avanguardia, sperimentazione sull'uso di tablet...), sia di attrezzature professionali. I laboratori di cucina e pasticceria sono costruiti sulla falsariga di quelli di prestigiose scuole tra cui Alma, a Colorno, e dotati di macchinari e strumenti atti a svolgere in modo professionale le attività pratiche. Il laboratorio di pasticceria, per esempio, è provvisto anche di circuito audio-video interno, che permette agli allievi di seguire dalla propria postazione di lavoro le indicazioni fornite dal docente, con possibilità di trasmettere l'attività anche in sala bar e in sala ristorante.

C.Q.

foto di repertorio Roberto Binfaré
www.cfpcomo.com