

Il dolce natalizio del maestro pasticcere Fabrizio Donatone

I segreti del panettone svelati al CFP di Como

Al CFP - Centro Formazione Professionale di Como, è arrivato in anticipo il Natale con il corso dedicato al dolce più amato: il Panettone. All'interno del laboratorio del CFP, il Maestro Fabrizio Donatone, Campione del Mondo di Pasticceria, sta raccontando i suoi segreti per realizzare al meglio il dolce natalizio d'eccellenza. Ieri, lunedì 23 ottobre, dalle 9 alle 18.30 e oggi, martedì 24, dalle 8 alle 18.30, trentaprofessionisti hanno avuto la possibilità di carpire le procedure e le tecniche per eseguire la ricetta del panettone del maestro pasticcere.

I partecipanti del master hanno anche potuto veder rinfrescare il lievito che è stato utilizzato. Ogni iscritto al corso ha a disposizione una postazione singola all'interno del laboratorio di pasticceria del centro di formazione. Questa due giorni realizzata nella location del CFP è stata organizzata da Agrimontana, azienda specializzata nella canditura e nella conservazione della frutta con metodi tradizionali e che crede fortemente nella formazione ideata per la salvaguardia dell'autenticità delle materie prime e dei prodotti tradizionali.

Agrimontana, per questo corso, ha scelto il CFP per la qualità degli eventi organizzati e i laboratori. La scuola professionale, di Como, località Monte Olimpino, organizza corsi per l'acquisizione di una qualifica professionale e all'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro. Infatti, il percorso formativo della scuola prevede un periodo di tirocinio già dal secondo anno. Questo collegamento con il mondo delle



Sopra, un momento del corso al CFP

Nei laboratori del CFP, il maestro pasticcere Fabrizio Donatone sta raccontando i suoi segreti del dolce di Natale più richiesto, il panettone.

aziende permette a circa il 90% degli studenti di trovare lavoro entro un anno dal termine del percorso formativo. Inoltre è

possibile appoggiarsi al CFP per svolgere l'apprendistato: il periodo di alternanza scuola-lavoro che, nell'osservanza delle normative, continua la formazione tra pratica e teoria.

I docenti delle lezioni pratiche sono professionisti e titolari di attività esterne alla struttura, così da creare un reale collegamento ancora più stretto con il mondo dopo la scuola. Inoltre, i neodiplomati che volessero viaggiare hanno la possibilità di svolgere un tirocinio di sei mesi

all'estero, in Europa. Questa alternanza tra studio e pratica, promuove la crescita professionale dei giovani e ha portato anche risultati d'eccellenza anche a livello nazionale. Basti pensare che al CFP ha studiato Enrico Crippa, chef insignito di diversi riconoscimenti. Crippa, con il suo ristorante ad Alba ha ricevuto per tre volte la stella Michelin. Il CFP-Centro Formazione Professionale è a Como, in via Bellinzona 8.

Per info: www.cfpcomo.com

Il personaggio.



Sopra, un'immagine dello chef

Il Maestro pasticcere Fabrizio Donatone, Team Massari

Fabrizio Donatone sta tenendo il corso "Il Panettone" negli spazi del CFP di Como. L'evento, organizzato da Agrimontana, coinvolge uno dei maestri pasticceri più apprezzati a livello internazionale. Fabrizio Donatone, nato a Campobasso nel 1976, ha iniziato la sua carriera lavorativa girando diversi laboratori in diversi luoghi italiani per poi soffermarsi in una pasticceria a Roma. La passione per il dessert è arrivata in un secondo momento ma è stata esaltata e affinata dalla partecipazione a corsi di alta formazione e di specializzazione con alcuni dei più importanti Maestri Pasticceri italiani e stranieri. Il suo modo di lavorare, determinato e senza sosta, gli ha

permesso di migliorare le proprie competenze e conoscenze professionali. Tutta questa esperienza, faticosa che Donatone abbia raggiunto importanti riconoscimenti nei prestigiosi concorsi che l'hanno visto partecipare. Tra le diverse attività di Donatone anche quella di formatore. E' infatti entrato a far parte del Team Massari, gruppo di lavoro promosso da Agrimontana. Oggi Donatone si occupa anche di formare i migliori professionisti, durante corsi di aggiornamento.

Donatone e Agrimontana sono accomunati dall'impegno profuso nella salvaguardia dell'autenticità delle materie prime impiegate in alimenti.

COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO, SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



SCUOLA APERTA

16 dicembre 2017
14:00 - 18:00

PERCORSI DI QUALIFICA E DIPLOMA PROFESSIONALE DOPO LA TERZA MEDIA

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
PREPARAZIONE PASTI
SERVIZI DI SALA E BAR



OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



OPERATORE DEL BENESSERE
ACCONCIATURA
ESTETICA

PERCORSI TRIENNALI E QUADRIENNALI APPRENDISTATO E ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

Operatore della Ristorazione
Preparazione Pesti
Servizi di Sala e Bar

Operatore del Benessere
Acconciatura
Estetica

Operatore della Trasformazione Agroalimentare
Panificazione e Pasticceria

CFP
COMO

COMO - Monteolimpino via Bellinzona, 88 tel. 031 571055 - 574000
fax 031 575047 info@cfpcomo.com www.cfpcomo.com

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

UNIONE EUROPEA

Regione Lombardia

fse

OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE