

Centro di Formazione Professionale. Progetti sperimentali e innovazione per il nuovo anno scolastico

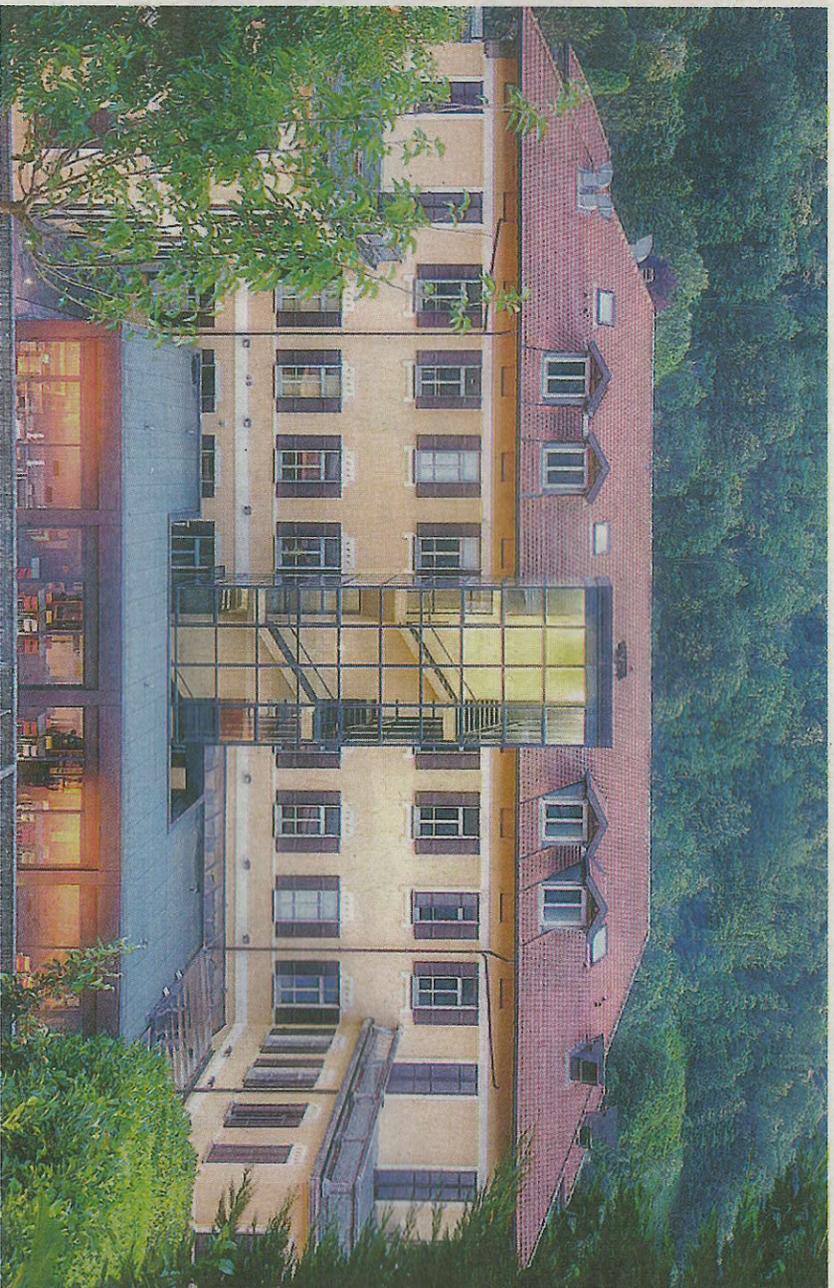
Formazione: cinquant'anni di storia Il CFP di Como non si ferma

Cinquant'anni di formazione, impegnati a preparare generazioni di professionisti nel settore della ristorazione, della pasticceria, dell'accorciatura e dell'estetica. Cinquant'anni di costante attività di progettazione per programmare e realizzare interventi formativi calibrati sulle necessità di crescita culturale e professionale degli allievi, in sinergia con il sistema delle imprese, per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e garantire ai giovani esperienze qualificanti di tirocinio e percorsi efficaci di inserimento professionale.

Il CFP nasce con la formazione professionale lombarda, condividendone negli anni la struttura, le trasformazioni, le linee di sviluppo e gli obiettivi.

Per questa tappa importante si prevedono in autunno diverse iniziative: in primo luogo l'inaugurazione della scuola al suo fondatore Luigi Grisoni, appassionato fautor della nascita del sistema della formazione professionale sul territorio comasco, e una conferenza sul passato e il futuro del sistema della CFP, insieme ad una pubblicazione dedicata al cinquantesimo.

Il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como si avvia a festeggiare con un anno formativo intenso e ricco di iniziative e progetti interessanti:



La sede del CFP di Como

A fine settembre è previsto un importante evento a Villa Olmo, nell'ambito del progetto europeo "Castles' Dinner". Gli allievi di quarta cucina e sala saranno im-

pegnati nella preparazione di una cena di rievocazione della tradizione gastronomica dell'ottocento lombardo e comasco. L'evento si colloca a conclusione di un per-

corso di approfondimento sulla storia e architettura della prestigiosa villa comasca, condiviso con i colleghi studenti di scuole alberghiere lettoni e francesi, che

collaboreranno alla realizzazione della cena, lavorando fianco a fianco degli allievi del CFP. Il progetto si inserisce nel quadro delle attività internazionali

del CFP di Como, che promuove attività di mobilità e progetti di innovazione in Europa e nel mondo: fino al 2027 è stato rinnovato l'Accreditamento Erasmus+, che permette di organizzare stabilmente tirocini internazionali per allievi e diplomati. Il CFP è stato insignito del Label di Eccellenza Erasmus+, per la qualità nella gestione dei progetti internazionali.

Anche quest'anno gli allievi di quarta di tutti i settori potranno frequentare un tirocinio formativo in Europa mentre molti loro compagni più grandi, che hanno terminato gli studi a luglio, si stanno preparando per esperienze professionali di sei mesi in Spagna, Irlanda, Francia e Mauritius. Un altro nuovo progetto per l'anno formativo 2022-2023, una proposta didattica innovativa per tutti i diplomati del settore alimentare, è il percorso di Specializzazione Tecnica Superabile "la Ristorazione Sostenibile". Il corso IFTS partirà a metà ottobre con la collaborazione di Università cattolica, Confindustria, Istituto Romagnosi, Enaip Como e Associazione Place CiboSano.

I partecipanti verranno assunti

Centro
Formazione
Professionale

CFP

COMO

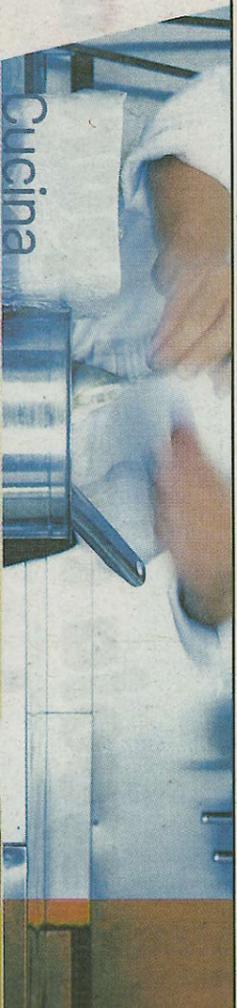
50
1972-2022

**COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO
SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO**

www.cfpcomo.com

COMO

via Bellinzona, 88
tel. 031 571055 - 574000
e-mail: info@cfpcomo.com



Cucina

Sala Bar

**OPERATORE
DELLA
RISTORAZIONE**

Pasticceria e Panificazione

**OPERATORE
DELLE PRODUZIONI
ALIMENTARI**

Estetica

Accorciatura

**OPERATORE
DEL BENESSERE**