

SPECIALE

SCUOLE

A cura di SPM Pubblicità

I percorsi professionali, un sicuro successo nell'inserimento lavorativo e la possibilità, per chi vuole, di proseguire gli studi

CFP di Como Costruiamo il tuo futuro

In questi giorni gli allievi delle Terze e Quarte annualità di AFOL COMO stanno affrontando gli esami di qualifica e di diploma professionale, ultima tappa del percorso formativo e trampolino verso diverse opportunità che si presentano per il loro prossimo futuro: alcuni scelgono di proseguire gli studi, molti cominceranno la loro carriera lavorativa in aziende del nostro territorio, altri partiranno per esperienze professionali in paesi Europei. "Dopo la Qualifica - spiega la Vice Direttrice Antonella Colombo - gli allievi possono scegliere di proseguire gli studi con il quarto anno, un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale". Nel settore acconciatura ed estetica il quarto anno è previsto dalle normative di settore come percorso abilitante per poter avviare una propria attività autonoma. Gli allievi che vogliono arrivare alla maturità possono frequentare il quinto anno presso Istituti Professionali convenzionati con il C.F.P. Nonostante molti studenti prolunghino la loro formazione, il contatto diretto con il mondo del lavoro è la priorità principale dei percorsi del Centro di Formazione Professionale di Como, che da oltre quarant'anni si occupa sul

territorio di promuovere la crescita professionale dei giovani nei settori ristorativo-alberghiero e nel settore benessere. Studenti e aziende possono fare riferimento allo Sportello Lavoro del CFP per la ricerca di impiego e di personale, per l'attivazione di tirocini extracurricolari e per la promozione di tutte le misure regionali finalizzate all'occupazione. "Spesso non riusciamo a soddisfare le esigenze delle aziende che ci contattano - spiega il Direttore del Centro Silvio Peverelli - i nostri allievi, quando sono volenterosi e motivati, hanno già un lavoro prima di terminare gli studi". Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche di laboratorio si integrano, a partire dal secondo anno, con momenti di tirocinio in azienda, che permettono un contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e si traducono spesso in opportunità di inserimento lavorativo dopo la qualifica professionale. Più di trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del CFP durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione. Per chi vuole viaggiare e conoscere realtà culturali e professionali diverse non mancano le opportunità. Il C.F.P. offre ai migliori neodiplomati la possibilità di svolgere un tirocinio di sei mesi

in Europa attraverso il Programma Erasmus Plus e partecipa ad un progetto pilota promosso dal Parlamento Europeo che consente ai giovani diplomati di avere opportunità di apprendistato (lavoro e formazione) in aziende e agenzie formative francesi.

LAVORO E TIROCINIO IN EUROPA E NEL MONDO

Il CFP di Como, unico istituto in Regione Lombardia, è tra le tredici scuole sul piano nazionale ad aver ottenuto la "Carta della Mobilità europea", un importante riconoscimento che consentirà, attraverso il programma Erasmus Plus, di realizzare tirocini in Europa fino al 2021. Cinquanta studenti dal terzo al quarto anno potranno dunque scegliere di realizzare uno dei loro tirocini curriculari in un paese europeo: Francia, Spagna, Germania o Regno Unito. "Vogliamo offrire ai nostri studenti tutte le opportunità più utili per la loro crescita personale, culturale e professionale - dichiara la Presidente del CFP di Como professoressa Melina Falsona - per questo motivo abbiamo voluto dare ai nostri corsi una valenza internazionale e abbiamo stabilito collaborazioni importanti con numerosi paesi europei". E non solo: infatti lo scorso aprile due studenti del settore cucina hanno svolto il ti-



rocino curriculare in Giappone, a Tokyo e a Tokamachi, la città nipponica gemellata con il Comune di Como.

L'ALLIEVO AL CENTRO: orientamento alla scelta, servizi personalizzati e metodologie didattiche diversificate. L'offerta formativa viene differenziata in funzione delle caratteristiche

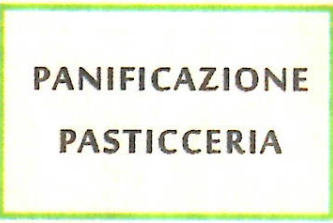
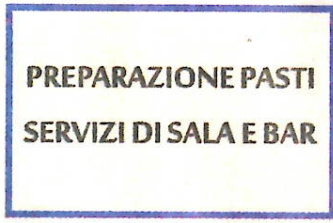
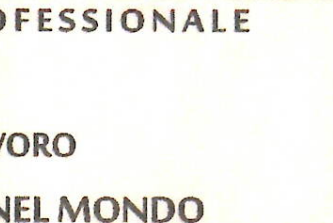
e degli stili di apprendimento dei giovani che al CFP possono trovare servizi personalizzati. I tutor formativi affiancano i ragazzi nel loro percorso di crescita, si occupano di affrontare eventuali difficoltà e di intervenire nella relazione con le aziende durante i tirocini. I percorsi di formazione di quarto anno vengono attivati anche in alternanza

scuola-lavoro e in apprendistato, potenziando la durata tirocinio e coinvolgendo in modo significativo le aziende nella formazione dei ragazzi.

LABORATORI E ATTREZZATURE:

Da quest'anno attiva anche la serra idroponica. Il Centro dispone di laboratori professionali di cucina, pasticceria, servizio bar, servizio di sala, estetica e acconciatura. Questi spazi sono dotati di tutti gli strumenti e le apparecchiature professionali la cui conoscenza è richiesta dal mercato del lavoro e che viene trasmessa agli allievi grazie all'esperienza e alla competenza dei docenti di laboratorio, tutti professionisti dei diversi settori lavorativi. Nel giardino del CFP inoltre è stata inaugurata in primavera la serra idroponica, che attraverso una tecnica di irrigazione all'avanguardia permette la coltivazione di prodotti destinati alla cucina per tutto l'anno formativo.

Il Direttore Silvio Peverelli precisa: "Grazie al parziale finanziamento della Fondazione Cariplo, abbiamo realizzato la serra che permette di coinvolgere gli studenti valorizzando i principi di Expo 2015 in tema di attenzione alle materie prime e di risparmio energetico, promuovendo una vera e propria cucina a km. 0".



CORSI DDIF FORMAZIONE PROFESSIONALE

APPRENDISTATO

ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

STAGE FORMATIVI IN EUROPA E NEL MONDO

PREPARAZIONE PASTI
SERVIZI DI SALA E BAR

PANIFICAZIONE
PASTICCERIA

ACCONCIATURA
ESTETICA

COMO Monte Olimpino

Via Bellinzona, 88

www.cfpcomo.com

031-571055

info@cfpcomo.com