

Percorsi: Dopo gli esami di Qualifica e Diploma professionale diverse le opportunità per i giovani cuochi del CFP

CFP DI COMO: l'eccellenza nel settore della ristorazione

In questi giorni gli allievi delle Terze e Quarte annualità di AFOL COMO hanno affrontato 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...

Nonostante molti studenti prolunghino la loro formazione, l'inserimento nel mondo del lavoro è la priorità dei percorsi del Centro di Formazione Professionale di Como, che da oltre quarant'anni promuove la crescita professionale dei giovani nei settori ristorativo-alberghiero e nel settore benessere, con risultati d'eccellenza sul piano territoriale e nazionale. Basta dire che allievo del CFP è stato Enrico Crippa, chef del tre volte stellato ristorante Piazza Duomo di Alba, che è stato recentemente insignito del Gran Prix de l'Art de la Cuisine, riconoscimento dell' Aca-



Gli chef Enrico Crippa e Dennis Panzeri con gli allievi del CFP

demie Internationale de la Gastronomie di Parigi che ogni anno dal 1990 identifica il migliore cuoco del mondo.

ENRICO CRIPPA, IL MIGLIORE CUOCO DEL MONDO, HA STUDIATO AL CFP DI COMO

Uno degli insegnamenti più importanti di Crippa riguarda l'attenzione e la cura della materia prima, la sua è una cucina profondamente legata alla terra: "Imparare a lavorare con l'orto significa sviluppare una capacità di ascolto: è

l'orto che decide per te, non tu a scegliere". Dalla sua ispirazione e dai principi di Expo 2015 in tema di attenzione alle materie prime e al risparmio energetico è nato il progetto della Serra idroponica, inaugurata in primavera nel giardino del CFP, che attraverso una tecnica di irrigazione all'avanguardia permette la coltivazione di prodotti vegetali 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 nella conoscenza dei prodotti, delle loro caratteristiche".

CON LA SERRA IDROPONICA SI REALIZZA LA CUCINA A M.O

AL CFP lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche di laboratorio si integrano 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 e il diploma. Più di trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del CFP durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione

"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. Ci auguriamo che i migliori diplomati seguano l'esempio di Crippa e come

lui dedichino passione e ingegno al mestiere di cuoco".

OPPORTUNITA' DI TIROCINIO E LAVORO IN EUROPA

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.

CFP Como:
Monte Olimpino
Via Bellinzona, 88
Tel. 031.571055
www.cfpcomo.com
info@cfpcomo.com



Gli allievi del CFP alle serre idroponiche del CFP di Como