

**CFP.** Sono ripartite a pieno regime le attività in presenza in via Bellinzona a Como, dopo il periodo di divieto

# Progetti di innovazione ed eventi Una didattica con le «mani in pasta»



Alcuni ragazzi del corso con i docenti presso Villa Gallia

Una formazione centrata sulla pratica professionale che, in questi mesi, dopo un anno e mezzo di crisi pandemica, sta ricominciando a dare il massimo delle sue potenzialità.

La dimensione pratica, la relazione diretta e costante con gli insegnanti, i laboratori e in classe, con i compagni, con i "clienti", ha un ruolo centrale nel processo formativo. Se nell'ultimo anno e mezzo le diverse forme della didattica in presenza hanno subito le ripercussioni delle restrizioni sanitarie e del rischio di contagio, in queste

settimane gli allievi del C.F.P. stanno ritornando a usufruirne pienamente. A partire da settembre infatti è ripartita l'organizzazione di eventi nel settore ristorativo-alberghiero. In collaborazione con le istituzioni locali e le associazioni di categoria, il C.F.P. promuove catering ed eventi a tema, che valorizzano le competenze dei ragazzi e rappresentano un vero banco di prova e di costruzione di un bagaglio di esperienze.

Anche i tirocini sono tornati a pieno regime, garantendo a partire dal secondo anno di corso, la

possibilità di vivere in modo diretto il contesto lavorativo. Tutor dedicati si occupano dell'abbinamento tra allievi e aziende del territorio e si confrontano con i professionisti sulla crescita e la motivazione degli studenti. Proprio per questa forte vocazione tecnica, il quarto anno al C.F.P. è organizzato secondo la formula dell'alternanza: prevede la frequenza della metà del monte ore annuale in azienda. Ma non solo. Molti allievi, circa una trentina ogni anno, ottengono il diploma di Tecnico attraverso l'Apprendistato, un ve-

ro e proprio contratto di lavoro che investe di responsabilità gli apprendisti e prevede, per le aziende, un ruolo attivo nella formazione dei giovani e dell'accompagnamento all'esame del quarto anno. E, come gli allievi, sono presenti nelle imprese, il mondo del lavoro è protagonista nelle aule del C.F.P.: i docenti di pratica professionale sono professionisti di settore, come pure e molti rappresentanti delle aziende e importanti professionisti vengono coinvolti per moduli professionalizzanti e incontri specifici.

Per accedere ai percorsi di formazione, è determinante quindi la motivazione e la passione per il settore professionale scelto. La curiosità, la voglia di mettersi in gioco, l'entusiasmo di entrare da subito in rapporto con il mondo delle imprese rappresentano le leve del successo per i ragazzi che decidono di iscriversi ai percorsi di costruzione e formazione professionale. Garantisce le potenzialità di successo: chi si iscrive a un corso di qualifica professionale, ha già in tasca un contratto di lavoro. Le aziende in tutti i settori di competenza del C.F.P. chiamano costantemente lo Sportello Lavoro alla ricerca di personale. Nonostante il periodo difficile della pandemia i settori della ristorazione e del benessere continuano a garantire delle buone opportunità occupazionali.



Studenti impegnati in prove in cucina



La sala ristorante dell'istituto dove avvengono le esercitazioni



**OPERATORE  
DELLA  
RISTORAZIONE  
Cucina**

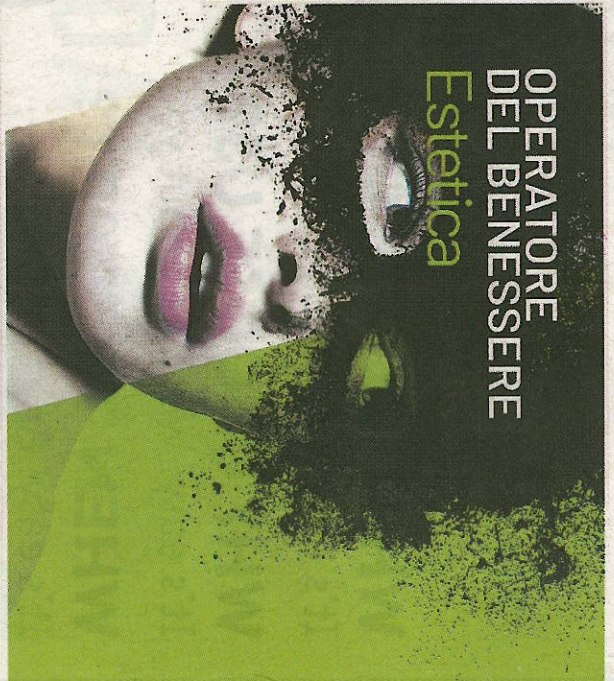


**OPERATORE  
DELLE PRODUZIONI  
ALIMENTARI**  
Pasticceria e Panificazione

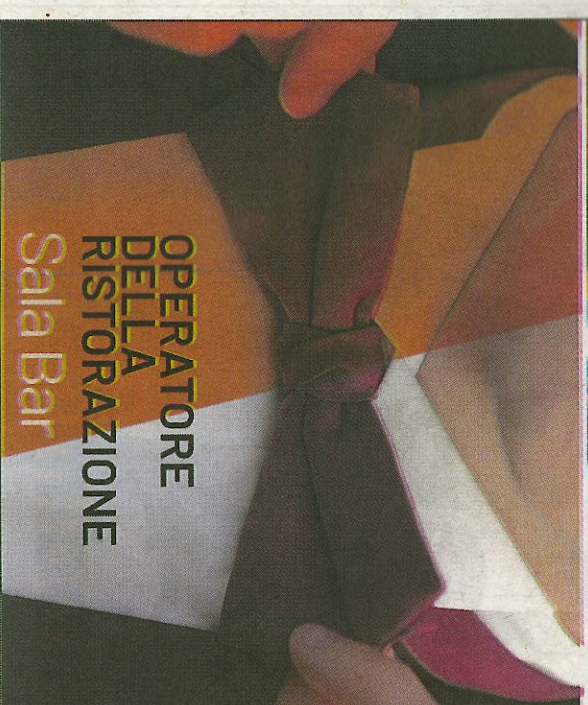
**SETTORE CUCINA - PASTICCERIA  
SALA BAR**

**OPEN DAY - SCUOLA APERTA**  
- Sabato 11 dicembre 2021

**SETTORE ACCONCIATURA  
ESTETICA**  
**OPEN DAY - SCUOLA APERTA**  
- Sabato 4 dicembre 2021



**OPERATORE  
DEL BENESSERE  
Estetica**  
Acconciatura



**OPERATORE  
DELLA  
RISTORAZIONE  
Sala Bar**

Per partecipare è necessario registrarsi sul sito [www.cfpcomo.com](http://www.cfpcomo.com)

**COMO** | Monteu Olimpino | via Bellinzona, 88  
[www.cfpcomo.com](http://www.cfpcomo.com)

**CFP** Centro Professionale **COMO**

Label di Eccellenza