

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-



Studenti impegnati in prove in cucina



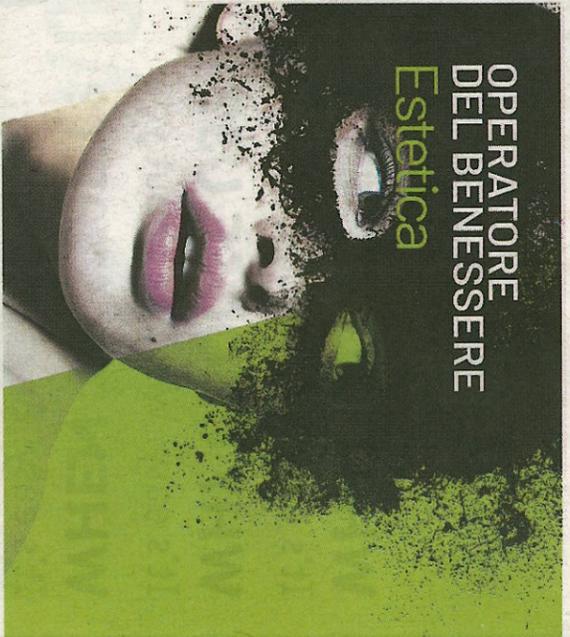
La sala ristorante dell'istituto dove avvengono le esercitazioni



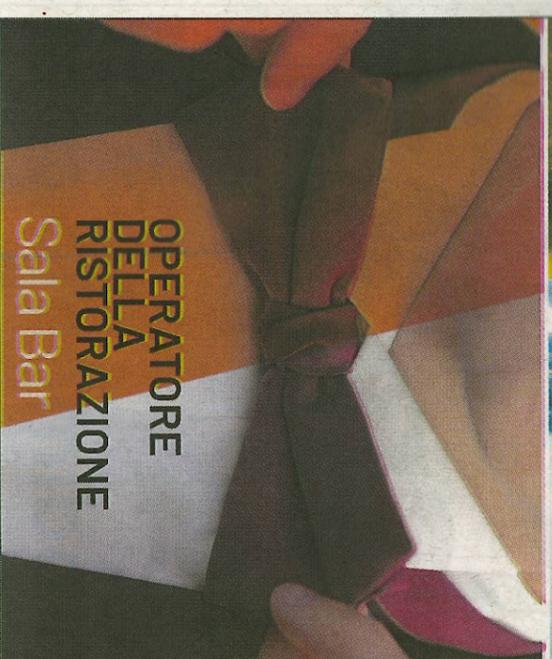
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Cucina



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI
Pasticceria e Panificazione



OPERATORE DEL BENESSERE
Estetica



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Sala Bar

SETTORE CUCINA - PASTICCERIA SALA BAR
OPEN DAY - SCUOLA APERTA
- Sabato 11 dicembre 2021

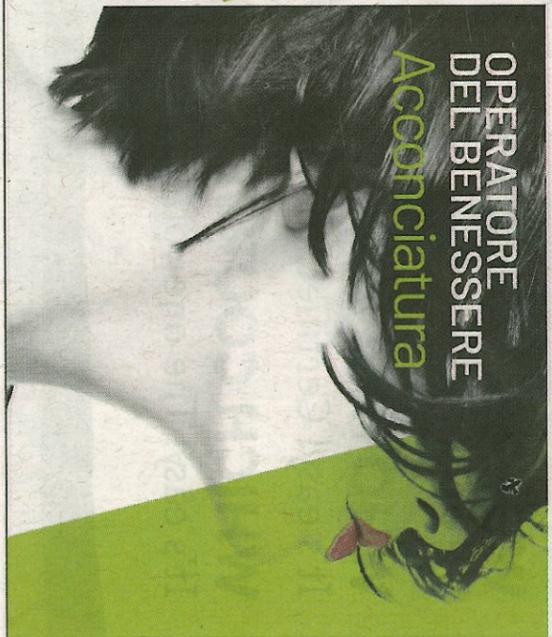
SETTORE ACCONCIATURA ESTETICA
OPEN DAY - SCUOLA APERTA
- Sabato 4 dicembre 2021

Per partecipare è necessario registrarsi sul sito www.cfpcomo.com

COMO | Monteolimpino | via Bellinzona, 88
www.cfpcomo.com

CFP Centro Professionale **COMO**

Label di Eccellenza



OPERATORE DEL BENESSERE
Acconciatura

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE