

Como- CFP : Centro di Formazione Professionale Via Bellinzona

PROFESSIONE SALA-BAR: MILLE VOLTI DI UNA PASSIONE

Scegliere un percorso formativo come **Operatore della Ristorazione - Sala Bar** non significa solo apprendere tecniche e competenze, ma anche abbracciare un mondo di opportunità. Con la possibilità di esprimere la propria creatività, costruire relazioni preziose, e avviare una carriera dinamica e gratificante, il settore della ristorazione è una scelta eccellente per chiunque desideri fare della propria passione un lavoro.

Creatività e espressione personale: che si tratti di creare cocktail innovativi al bar o offrire un servizio impeccabile in sala, ogni giorno porta nuove sfide e opportunità per stupire i clienti. Questa dimensione creativa rende ogni giorno diverso dall'altro, mantenendo alta la motivazione e l'entusiasmo.

Apprendimento continuo: Il settore della ristorazione è in costante evoluzione, con nuove tendenze, tecniche di miscelazione e diversi approcci al servizio. I corsi del Cfp offrono una formazione completa e pratica, permettendo agli studenti di acquisire competenze sempre aggiornate.

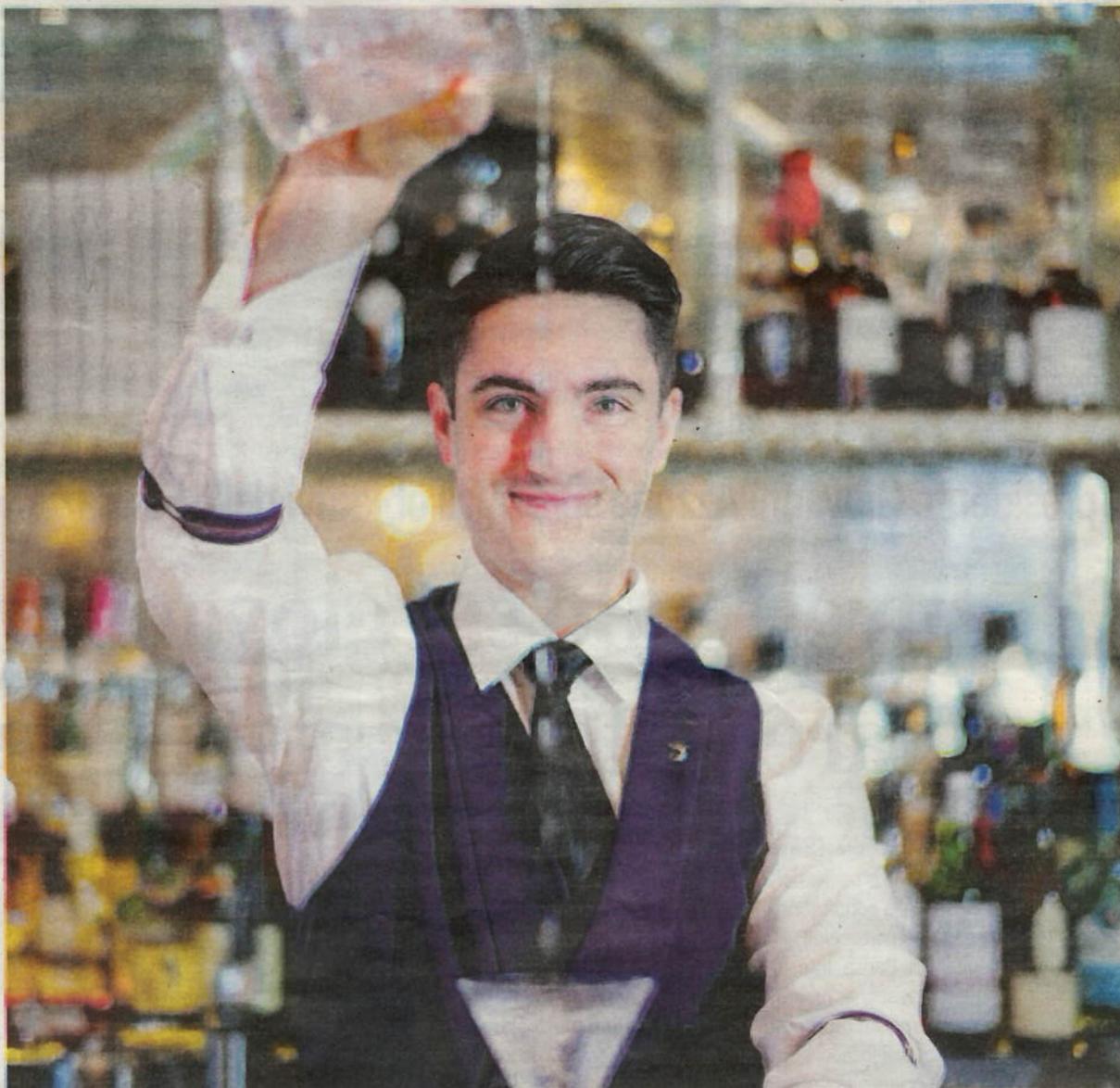
Possibilità di carriera: la carriera nella ristorazione offre una vasta gamma di ruoli, dai più pratici come cuochi e baristi, a posizioni manageriali come responsabili di sala, F&B Manager o direttori di albergo come il nostro ex allievo Mirko Cattini, General manager dell'Hotel Eden-Dorchester Collection di Roma, uno dei più prestigiosi Hotel italiani.

Opportunità imprenditoriali: per coloro che sognano di gestire un proprio ristorante o bar, la formazione offerta dal Cfp di Como è un punto di partenza ideale. Gli studenti acquisiranno le competenze necessarie per avviare e gestire un'attività, dalla pianificazione al marketing, fino alla gestione delle operatività quotidiane.

Soddisfazione personale e professionale: la gratificazione che nasce dal soddisfare il cliente, unita alla possibilità di lavorare in un ambiente dinamico e stimolante, rende la carriera nella ristorazione estremamente appagante.

SalaBar: cosa si impara nei laboratori del CFP

Il percorso formativo prende il via dalla



Nella foto Giorgio Iovine, ex allievo del CFP, mixologist presso The Connaught Bar, Londra

realizzazione di prodotti di caffetteria e le tecniche di servizio in sala.

La miscelazione rappresenta un'altra competenza fondamentale nel campo della ristorazione. Gli allievi del Cfp apprendono tecniche di miscelazione, che includono non solo cocktail classici ma anche creazioni innovative e di tendenza. Il **food pairing**, ovvero l'arte di abbinare cibo e bevande, viene approfondito durante le lezioni con i colleghi dei corsi di cucina, consentendo ai futuri professionisti di proporre esperienze gastronomiche indimenticabili per i loro clienti.

Infine, **una profonda conoscenza dei vini è essenziale:** attraverso il corso del Cfp, gli allievi imparano a comprendere le tecniche di degustazione e

abbinamento e a gestire una cantina in modo professionale.

Opportunità uniche offerte al CFP di Como

Il Cfp di Como non si limita a fornire una preparazione teorica ma offre opportunità uniche che arricchiscono l'esperienza formativa:

Serate con Chef Stellati: vengono promossi eventi con chef di fama, dove gli studenti possono assistere a dimostrazioni culinarie, imparare tecniche avanzate e interagire con professionisti del settore. Nel mese di novembre 2024 sono in programma una serata con Andrea Casali, ex allievo del Cfp, e Bernard Fournier, la prima stella della provincia di Como.

Eventi Esterni: il Cfp partecipa con

regolarità a eventi gastronomici, fiere e catering per istituzioni e associazioni del territorio, permettendo agli studenti di mettersi alla prova in contesti reali, sviluppando abilità pratiche e relazionali.

Ristorante/Bar Didattico: Il ristorante e bar didattico del Cfp è aperto al pubblico, offrendo agli studenti la possibilità di mettere in pratica quanto appreso in aula, gestendo ogni aspetto del servizio e della cucina.

Esperienze in Europa e nel mondo: grazie all'Accreditamento Erasmus+, studenti, diplomati e formatori del Cfp possono partecipare sistematicamente a esperienze di tirocinio presso aziende e istituzioni di partner di paesi europei ed extraeuropei.

cfpcomo.com