



## **IFTS - LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE PRESSO AFOL DELLA PROVINCIA DI COMO DALL'ANNO FORMATIVO**

**Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica**

**Certificazione di  
specializzazione tecnica  
superiore**



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



# i soggetti coinvolti

Contribuiscono  
alla  
realizzazione  
del percorso  
formativo

1. **AFOL COMO – coordinatore di progetto**
2. **Istituzione scolastica superiore con sede sul territorio regionale (I.S.I.S Romagnosi)**
3. **Università Cattolica – Dipartimento di Scienze e Tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile**
4. **Confcommercio Como - Imprese o Associazioni di Imprese con sede in Lombardia**
5. **Associazione Piace Cibo Sano**
6. **Ecofficine Cooperativa sociale**

Contratto di  
**apprendistato** in  
art. 43 D. Lgs.  
81/2015 – Contratto  
di lavoro finalizzato  
all'acquisizione del  
titolo di studio

- Assunzione del partecipante da parte di un'azienda
- **Formazione mista:** parte **sul luogo di lavoro** e parte presso l'Istituzione formativa
- Contratto di lavoro **A TEMPO PIENO**
- **Coinvolgimento dell'azienda nell'attività di formazione**
- Durata del contratto coerente con l'attività formativa: da settembre/ottobre 2025 a giugno/settembre 2026

# Struttura del percorso

ARTICOLAZIONE  
DEL PERCORSO  
FORMATIVO

(800 ore)

- 300 ore di  
formazione presso  
l'Istituzione formativa

- 500 ore di  
formazione in azienda

## IL CALENDARIO:

UNA SETTIMANA AL MESE DI FORMAZIONE A SCUOLA  
TRE SETTIMANE IN AZIENDA

# IL CALENDARIO: UN ESEMPIO DI SETTIMANA TIPO AL CFP

23/2/2026	8,15-17,15	8	FIERA BOLOGNA - VISITA GUIDATA SANA FOOD E SLOW WINE FAIR	DI PIERRO ROBERTO	3
24/2/2026	8,15-10,15	2	MATEMATICA	CERIANI GIANLUIGI	6
24/2/2026	10,15-12,15	2	LA PRODUZIONE DEL MIELE: TESTIMONIANZA DI UN PRODUTTORE	BOTTA LORENZO	4
24/2/2026	13,15-17,15	4	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	DI PIERRO ROBERTO	3
25/2/2026	8,15-12,15	4	COMUNICAZIONE NEL SETTORE ENOLOGIA	INVERNIZZI FRANCESCO	3
25/2/2026	13,15-15,15	2	ECONOMIA	MONDINI LORIS	5
25/2/2026	15,15-17,15	2	LA SOSTENIBILITA': ELABORAZIONE DEI CONTENUTI DELLA FIERA	DELL'ORO MICOL	2
26/2/2026	8,15-12,15	4	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	DI PIERRO ROBERTO	3
26/2/2026	13,15-17,15	4	LABORATORIO DI ORTICOLTURA	PEDRETTI GUIDO	2
27/2/2026	8,15 - 10,15	2	Digital Marketing	DI PIERRO ROBERTO	3
27/2/2026	10,15-12,15	2	Food Cost	CASATI MIRTA	5
27/2/2026	13,15-15,15	2	LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	DELL'ORO MICOL	2
27/2/2026	15,15 - 17,15	2	MATEMATICA	CERIANI GIANLUIGI	6

# IL CONCETTO DI SOSTENIBILITA'



Ambientale



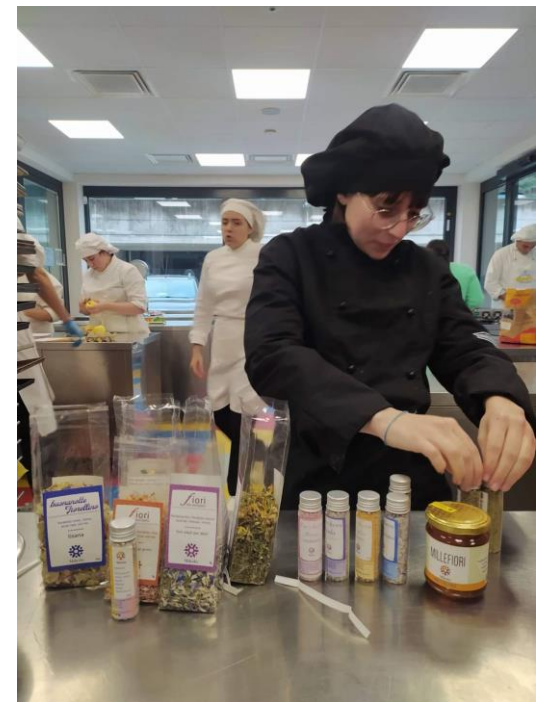
Sociale



Economica

# Metodologia e impostazione didattica:

- **Visite guidate, conoscenza e analisi di casi aziendali**
- **Lezioni teoriche** con docenti Università Cattolica
- **Laboratori professionali**



## La rete:

Slow Food Como

Ristorante Abitat Cavallasca (Co) – Stella verde Michelin

Agriturismo La Fiorida Mantello (So)– Stella Verde Michelin

Caseificio Casale Roccolo – Binago (Co)

Azienda Agricola La Runa – Erba (Co)

Il Crotto del Murnée – Albavilla (Co)

Cooperativa sociale Miledù – Como

Garabombo – Commercio Equo - Como

## Edizione 2026/2027:

✓ **Primavera 2026:**

Promozione e iscrizione partecipanti, abbinamento aziende

✓ **Luglio - Ottobre 2026:**

Abbinamenti e avvio dei contratti

✓ **Ottobre 2027:**

Avvio della formazione esterna presso il CFP

✓ **Settembre 2027:** Esami settore sala bar/cucina (da confermare)