

SPECIALE

SCUOLE

A cura di SPM Pubblicità

Centro Formazione Professionale. Sempre forte il collegamento con il mondo del lavoro

CFP di Monteolimpino: le nuove opportunità formative

Avviate le lezioni per seicento studenti del Centro di Formazione Professionale di Monteolimpino, che anche quest'anno si presenta a "pieno carico" per quanto riguarda i corsi in DDIF, registrando anche l'avvio di esperienze formative in Alternanza e in Apprendistato nei settori Benessere, Ristorativo e Agroalimentare. L'offerta formativa quindi si amplia con percorsi a forte connotazione esperienziale e lavorativa.

Attraverso la strategica alleanza scuola-impresa, vengono infatti estesi i campi di conoscenze degli studenti e viene implementata la connessione tra i contenuti della formazione e le richieste del mercato del lavoro per favorire una reale interazione tra dimensione teorica e dimensione pratica dell'agire.

I percorsi in Alternanza sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità del Centro di Formazione Professionale attraverso apposite convenzioni sottoscritte con le imprese disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

I percorsi in Apprendistato prevedono invece la stipula di un contratto a tempo indeterminato e sono finalizzati



all'occupazione dei giovani e al primo inserimento lavorativo. Il contenuto formativo in questo caso viene sviluppato in azienda, dove è possibile acquisire le competenze pratiche e tecnico-professionali attraverso un'attività forma-

tiva che si completa con le competenze acquisite in ambito scolastico. L'offerta si estende anche attraverso programmi, iniziative e percorsi personalizzati, opportunità e orientamento, formazione per l'inserimento

e il reinserimento lavorativo oltre che di aggiornamento professionale. Grazie ai finanziamenti "a dote" di Regione Lombardia, Garanzia Giovani e Dote Unica, sono stati pianificati specifici corsi altamente professionalizzanti nei settori

Agroalimentare e Ristorativo volti a valorizzare attitudini e background professionale, sviluppando nuove conoscenze e competenze tecniche. Le lezioni si svolgeranno nei laboratori del CFP, dotati di attrezzature di nuova genera-

zione e postazioni individuali realizzando percorsi di durata di 100 ore complessive declinate in parte teorica e parte pratica.

Nel mese di ottobre prenderanno infatti avvio i corsi **Tecniche di Pasticceria** finalizzato all'acquisizione di procedimenti e tecniche per consentire ai partecipanti di conseguire la maniabilità pratica e l'affinamento estetico della produzione dolciaria. **Bar a 360°** che fornisce le conoscenze e le abilità legate alla caffetteria, all'accoglienza del cliente, alla gestione della sala e alle tecniche per la preparazione di cocktail.

Scuola di cucina pensata per dare le competenze utili alla creazione di menu ispirati alla cucina italiana e internazionale. Sotto la guida dei top Chef, gli utenti affronteranno la definizione e la selezione delle materie prime, i miti di cottura, l'impiattamento secondo i corretti canoni cromaticità e volume, la preparazione di dessert al piatto e al cucchiaio.

Per informazioni: CFP - Bellinzona, 88 - Como - 031/571055 - 031/574000 info@cfpcomo.com

**OPERATORE
DEL
BENESSERE
ESTETICA**

**OPERATORE
DELLA
TRASFORMAZIONE
AGRO-ALIMENTARE
■ PANIFICAZIONE PASTICCERIA**

**OPERATORE
DELLA
RISTORAZIONE
CUCINA**

**OPERATORE
DEL
BENESSERE
CONCIATURA**

Centro
Formazione
Professionale
CFP
COMO

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

**OPERATORE
LA
RISTORAZIONE
LA BAR**