

La scuola come grande e potente motore di ricerca

Al Centro di Formazione Professionale di Monteolimpino i nostri parucchieri, estetiste, sala-bar, cuochi e pasticceri hanno superato brillantemente gli esami di Qualifica Diploma.

Com'è sempre la nostra scuola, per quindici giorni, ha vissuto la trepidazione e l'ansia dei risultati e la felicità per il successo: allievi, docenti, tutor e coordinatori hanno infatti con un esame finale particolarmente "perfettamente" che stimola i talenti individuali; il lavoro in team e la capacità da parte dei candidati di pianificare e progettare il proprio "capo-lavoro".

Nel corso di questi anni abbiamo costruito percorsi formativi in linea con le esigenze del mercato del lavoro, abbiamo investito nello sviluppo delle capacità pratiche, arricchendo di contenuti professionalizzanti l'attività formativa, impegnandoci a introdurre innovazione, qualità ed esperienze interazionali nei curricula di nazionali, nei curricula dei nostri allievi. I risultati sono stati evidenti per i noti ristorsori

ratori, i rappresentanti del settore ricettivo-alberghiero e i qualificati provenienti dall'Associazione Provinciale le Cuochi, che hanno seguito le prove pratiche d'esame in esami di valutatori esterni: gli ospiti hanno potuto apprezzare la capacità degli allievi di fondere risorse operativo-inventiva, creatività, pedagogia specifica di settore e competenze di valutazione.

Gli allievi delle Quarte Alimentazione e Trasformazione Agroalimentare hanno presentato progetti imprenditoriali legati ai modelli ristorativi e di catering individuali, di riferimento. Le idee spaziano dal piccolo agriturismo di alto livello, sui monti di Nesso, completamente ecocertificabile, a un "format di ristorazione veloce alternativa", alla pasticceria "sugar free", localizzata in centro a Milano, per giungere alla "wedding cake" proposta nel buffet "nozze marine". Ottimi i lavori proposti dai trent'anni Cucina, elaborato "sette vizi capitali" che coniuga conoscenze di diversi ambiti disciplinari, o ancora "Alimentazione per il futuro", versioni sull'entomofagia che



Settore Accconciatura ed Estetica

Settore Ricettivo-Alberghiero

prendere in considerazione piatti e proposte alternative legate anche a chef del Nord Europa. L'espressione dell'alta pasticceria si è manifestata nei lavori degli allievi del terzo anno. Particolarmenete innovativi sono stati i dolci al pasto come: "Sfumato Matcha in tre versioni di impiattamento,

"Emozioni di bosco" a base di mirtilli e trottola fritta delle valli del lagor di Como. Come non essere scordati nel vedere allievi di Quarta Accconciatura ed Estetica presentare il proprio "Project Work" come idea imprenditoriale, le Alievi di terza Accconciatura ed Estetica elaborare e realizzare servizi tecnici, stilistici e trattamenti, degni di un

professionista. Proprio nel Settore Benessere del CFP si è inesegnato un processo di rinnovamento del settore dell'accconciatura a Como e di altri allievi di Quarta Accconciatura, con percorsi molto più tecnici e mirati, in particolare per l'accconciatura oggi siamo pronti a rivoluzionare ulteriormente l'offerta formativa, introducendo due anni di terza Accconciatura tra tecnica pura, filosofia aziendale, studio degli incaricati e creatività.

DIVENTARE PROFESSIONISTI: PERCORSI DI PERFEZIONAMENTO IN ACCONCIATURA



Nel 2016/2017 prenderà l'avvio un nuovo progetto nel Settore Accconciatura del CFP.

Il quinto e sesto anno serali

L'esigenza di aggiungere un percorso di approfondimento tecnico al percorso di qualifica e abilitanti esistente è nata dai desideri di creare un polo di eccellenza nel settore dell'accconciatura a Como e di creare, quindi, nuove promesse per il futuro.

Due anni di attività e formazione, un viaggio incredibile tra tecnica aziendale, studio degli incaricati e creatività.

[Struttura della "PROPOSTA FORMATIVA"]



CFP COMO - MONTEOLIMPINO - via Bellinzona, 88
tel. 031 571055 - 574000 - fax 031 575047 - info@cfpcomo.com - www.cfpcomo.com