

SPECIALE

SCUOLE

A cura di SPN Pubblicità

CFP Monteolimpino

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 e Diploma. Come 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 visto concretizzarsi gli sforzi di tanti mesi di lavoro.

I percorsi triennali ed i quattro anni del CFP terminano infatti con un esame finale particolarmente "performativo" 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 internazionali nei curricula dei nostri allievi. I risultati sono stati evidenti per i nostri ri-



Settore Accorciatura ed Estetica



Settore Ricettivo-Alberghiero

toratori, i rappresentanti del settore ricettivo-alberghiero e i qualificati componenti dell'Associazione Provinciale Cuochi, che hanno seguito le prove pratiche d'esame in veste di valutatori esterni. Gli ospiti hanno potuto apprezzare la capacità degli allievi di fondere rigore operativo, inventiva e creatività, padronanza nell'utilizzo della tecnologia specifica di settore e della multimedialità.

Gli allievi delle Quarte Alimentazione e Trasformazione Agroalimentare hanno presentato progetti imprenditoriali legati ai modelli ristorativi e di catering individuali all'interno del mercato di riferimento. Le idee spaziavano dal piccolo agriturismo di alto livello, sui monti di Nesso, completamente ecosostenibile, 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 dal triennio Cucina: l'elaborato "sette vizi capitali" che coniuga conoscenze di diversi ambiti disciplinari, o ancora "Alimentazione del futuro", tesi sull'entomofagia che prende 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. Particolarmente innovativi sono stati i docci al piatto come: "Stronature di tè", parfat al tè Marcha in tre versioni di impiattamento.

"Emozioni di bosco" a base di mirtillo e trota fario delle valli del lago di Como. Come non essere soddisfatti nel vedere gli Allievi di Quarta Accorciatura ed Estetica presentare il proprio "Project Work" come idea imprenditoriale. Le Allieve di Terza Accorciatura ed Estetica elaborare e realizzare servizi tecnici, stilistici e trattamenti, degni di un professionista.

> QUINTO ANNO

dedicato ad approfondire le tecniche per leggere l'immagine, per realizzare accorciatura che costituiscono uno stile definito, guardo, disegno, realismo...

DURATA DEL PERCORSO:

308 ore di docenza organizzate da settembre 2015 a maggio 2017

A CHI È DEDICATO:

Qualificati con almeno 11 anni di esperienza lavorativa. Allievi o Diplomati in tecnico dell'Accorciatura.

COME ACCEDERE AL PERCORSO:

per i soli qualificati valutazione delle competenze tecniche attraverso test pratico

> SESTO ANNO

approfondimento delle tecniche affrontate ad un livello più alto, dando spazio alla creatività.

DURATA DEL PERCORSO:

308 ore di docenza organizzate da settembre 2017 a maggio 2018



**DIVENTARE
PROFESSIONISTI:
PERCORSI DI
PERFEZIONAMENTO IN
ACCORCIATURA**

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

*Siamo lieti di presentare
il quinto e sesto anno serali*

L'esigenza di aggiungere un percorso di approfondimento tecnico ai percorsi di qualifica e abilitanti esistenti è nata dal desiderio di creare un polo di eccellenza nel settore dell'accorciatura a Como e di creare, quindi, nuove promesse per il futuro. Due anni di attività e formazione, un viaggio incredibile tra tecnica, filosofia aziendale, studio degli incarnati e creatività.

[Struttura della "PROPOSTA FORMATIVA"]

Il percorso è stato pensato per tutti coloro che, parucchieri qualificati e/o abilitati, desiderano partecipare a "laboratori di ricerca e sviluppo" per la costruzione di un proprio stile lavorativo attraverso l'acquisizione di nuove tecniche e metodologie di lavoro.



**LA SCUOLA CAMBIA VOLTO
DUEMILA16 DUEMILA17**



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