

CFP. Centro di Formazione Professionale

A cura di SPM Pubblicità

Studiare al CFP, lavorare in Europa costruiamo il vostro futuro

I PERCORSI PROFESSIONALI: un sicuro successo nell'inserimento professionale e la possibilità, per chi vuole, di proseguire gli studi.

Il contatto diretto con il mondo del lavoro è la priorità principale dei percorsi del Centro di Formazione Professionale di Como, che da oltre quarant'anni si occupa sul territorio di promuovere la crescita professionale di giovani e adulti, nei settori ristorativo-alberghiero e al settore benessere. A sei mesi dal titolo di studio oltre l'80 % dei giovani ha trovato un'occupazione coerente con il proprio profilo professionale. Un programma di studi articolato conduce in quattro anni i sei cento studenti del CFP al conseguimento della Qualifica e del Diploma professionale: con la possibilità, al termine del percorso, di proseguire gli studi o di inserirsi nel mondo del lavoro, forti di un bagaglio di conoscenze e competenze maturate in classe, nei laboratori della scuola e in azienda. Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche di laboratorio si integrano, a partire dal secondo anno, con momenti di tirocinio in azienda, che permettono un contatto diretto con la realtà del mondo del lavoro e si traducono spesso in opportunità di inserimento lavorativo dopo la qualifica professionale. Più di trecento le aziende del territorio che ospitano gli allievi del CFP durante i periodi di tirocinio e contribuiscono alla loro formazione.

"Dopo la Qualifica - spiega la Vice Direttrice Antonella Colombo - gli allievi possono scegliere di proseguire gli studi con il quarto anno, un percorso di apprendimento fortemente improntato a sviluppare capacità professionali e spirito imprenditoriale".

Nel settore acconciatura ed estetica il quarto anno è previsto dalle normative di settore come percorso abilitante per poter avviare una propria attività autonoma. Gli allievi che vogliono arrivare alla maturità possono frequentare presso Istituti Professionali convenzionati con il CFP il quinto anno.

L'ALLIEVO AL CENTRO: orientamento alla scelta, servizi personalizzati e metodologie didattiche diversificate.

L'approccio formativo viene differenziato in funzione delle caratteristiche e degli stili di apprendimento dei giovani che al CFP possono trovare servizi personalizzati. I tutor formativi affiancano i ragazzi nel loro percorso di crescita, si occupano di affrontare eventuali difficoltà e di intervenire nella relazione con le aziende durante i tirocini. Per permettere una scelta coerente con le attitudini e le caratteristiche dei ragazzi, il CFP sta orga-

nizzando in queste settimane "laboratori di orientamento" per gli studenti di Terza media interessati a frequentare i suoi percorsi: i ragazzi hanno la possibilità di "sperimentare" le manualità e di confrontarsi con alcuni contenuti teorici presenti all'interno dei diversi percorsi professionali, allo scopo di verificare il proprio interesse e effettuare l'iscrizio-

ne per il prossimo anno in modo consapevole.



Carlo Cracco, ospite d'eccellenza al CFP

GLI STAGE IN EUROPA E NEL MONDO

Il CFP di Como, unico istituto in Regione Lombardia, è tra le trecento scuole sul piano nazionale

ad aver ottenuto la Carta della Mobilità europea, un importante riconoscimento che consentirà, attraverso il programma Erasmus Plus, di realizzare tirocini in Europa fino al 2021. Cinquanta studenti dei terzi e dei quarti anni potranno dunque scegliere di realizzare uno dei loro tirocini curriculare in un paese europeo mentre al termine del percorso

rale e professionale - dichiara la Presidente del CFP di Como Melania Falsone - per questo motivo abbiamo voluto dare ai nostri corsi una valenza internazionale e abbiamo stabilito collaborazioni importanti con numerosi paesi europei".

E non solo: infatti il prossimo aprile alcuni stage del settore cucina si svolgeranno anche a

ria, servizio bar, servizio di sala, estetica e acconciatura. Questi spazi sono dotati di tutti gli strumenti e le apparecchiature professionali la cui conoscenza è richiesta dal mercato del lavoro e che viene trasmessa agli allievi grazie all'esperienza e alla competenza dei docenti di laboratorio, tutti professionisti dei diversi settori professionali.

Il Direttore Silvio Peverelli precisa: "grazie al parziale finanziamento della Fondazione Cariplò, abbiamo realizzato anche una serra idroponica che, in coerenza con i valori e gli indirizzi di Expo 2015, permetterà di coinvolgere gli studenti nella produzione delle materie prime che riforniscono le cucine del Centro a KM. 0"

EVENTI E SERATE A TEMA

Per promuovere il continuo aggiornamento e stimolare curiosità e interesse dei propri studenti il CFP organizza regolarmente eventi a tema nel settore ristorativo. In collaborazione con i migliori Chef del territorio e non solo, vengono promosse serate durante le quali i ragazzi hanno l'opportunità di assistere a lezioni di pratica condotte da chef stellati e di collaborare con loro per la realizzazione dei menu. Allo stesso modo nel Settore Benessere vengono promossi seminari ed eventi di aggiornamento professionale.

Tokamachi, la città giapponese gemellata con il Comune di Como

LABORATORI E ATTREZZATURA: da quest'anno attiva anche la serra idroponica.

Il Centro dispone di laboratori professionali di cucina, pasticceria-

di formazione per cinque neodiplomati è possibile svolgere un periodo di sei mesi in un'azienda in Francia, Spagna, Germania o Regno Unito.

"Vogliamo offrire ai nostri ragazzi tutte le opportunità più utili per la loro crescita personale, cultu-

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

OPERATORE DEL BENESSERE

**PREPARAZIONE PASTI
SERVIZI DI SALA E BAR**

**PANIFICAZIONE
PASTICCERIA**

**ACCONCIATURA
ESTETICA**

COMO Monte Olimpino

Via Bellinzona, 88

www.cfpcomo.com

031-571055

info@cfpcomo.com