

IL CFP DI COMO: UNA SCUOLA EUROPEA

I prossimi stage curriculari si svolgeranno anche in Giappone

La vocazione europea del Centro di Formazione Professionale di Como è ormai consolidata: il prossimo 7 dicembre il CFP verrà premiato, unico Istituto in Regione Lombardia, con l'assegnazione della **Carta della Mobilità Europea**, un importante riconoscimento grazie al quale l'Agenzia Formativa di Monteolimpino potrà rendere i tirocini in Europa una componente stabile della propria offerta formativa fino al 2021. Gli allievi dei Terzi e dei Quarti anni, sia del settore ristorativo-alberghiero sia del settore Benessere, avranno la possibilità di realizzare il tirocinio curriculare in uno dei Paesi partner del CFP. E dopo la qualifica o il diploma professionale potranno vivere un'esperienza di sei mesi in strutture professionali d'eccellenza. Una grande opportunità, che vuole essere il migliore

trampolino verso il mondo del lavoro in un contesto internazionale. Con lo stesso obiettivo tra le mete degli stage del Quarto anno del settore cucina il prossimo aprile ci sarà anche il **Giappone**, tappa obbligata delle carriere professionali dei grandi cuochi stellati, dove i ragazzi potranno conoscere e sperimentare per sette settimane i segreti della cucina tradizionale del Sol Levante. "Crediamo molto in queste opportunità — ha spiegato la Presidente della Scuola **Melina Falsone** — Per gli studenti come per i professori il confronto con le realtà scolastiche e con le aziende è importantissimo per aprire gli orizzonti professionali e per avere occasioni di crescita culturale e personale". Negli ultimi due anni il CFP ha coinvolto in esperienze di tirocinio in Europa n. 191 studenti dei terzi e quarti anni cre-

ando una rete di operatori scolastici e formativi a livello regionale oltre che europeo. Queste relazioni hanno portato a importanti risultati di cui il più recente la scorsa settimana: chef e allievi del CFP sono stati protagonisti in Lettonia della prima **"Settimana della cucina italiana nel mondo"**, iniziativa congiunta dei Ministeri degli Esteri e delle Politiche Agricole finalizzata a promuovere e difendere il valore del **Made in Italy** agroalimentare all'estero. I maestri dell'Associazione provinciale cuochi di Como, nonché docenti del CFP, Sergio Mauri e Paolo Michelotti e due allievi della Classe TERZA A Pierangelo Beltramelli e Michelangelo Primerano hanno curato la preparazione venerdì 25 novembre della **Cena Di Gala** presso l'Ambasciata italiana di Riga.



La delegazione del CFP di Como e del Comune di Como all'Ambasciata italiana di Riga

Percorsi Triennali e Quadriennali - Apprendistato e Alternanza Scuola Azienda

Operatore della Ristorazione
Preparazione Pasti, Servizi di Sala e Bar



CFP COMO - Monte Olimpino

Operatore della Trasformazione Agroalimentare
Panificatore/Pasticcere



www.cfpcomo.com

Operatore del Benessere
Acconciatura, Estetica



Tel. 031/571055