

Formazione

Imparare un mestiere

# Cucina, sala, pasticceria

## Le mille opportunità offerte nella ristorazione

**I percorsi.** Appeal in calo rispetto al passato, ma solidi sbocchi professionali. Tre anni per la qualifica e opzione diploma professionale, Ifts o Maturità

### Cfp, vince ancora la passione

### Bene il settore benessere

**C**ucina e pasticceria in leggero calo, pur mantenendo tutte le classi, mentre cresce il settore del benessere. Questo il bilancio del Cfp di Monte Olimpino, dove emerge un dato per quanto riguarda l'ambito della ristorazione: chi lo sceglie non lo fa come ripiego, ma è mosso da grande passione. Le classi sono infatti molto motivate con ragazzi partecipativi. «Il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como apre l'anno con importanti occasioni di esperienze oltre la scuola - evidenzia la direttrice Anto-

nella Colombo -. Ci mettiamo in gioco in eventi istituzionali locali e regionali, con l'obiettivo di "fare per ispirare al bello". I ragazzi ci seguono e restano dentro, forse inizialmente perché è obbligo, ma poi perché è bello. Eventi già realizzati e altri in programma, apparentemente semplici ma impegnativi, che preoccupano e al tempo stesso soddisfano noi come scuola e i nostri ospiti. Non solo il Settore alimentazione, ma anche quello benessere, insieme perché la scuola non è solo scuola, è spazio di opportunità per vedere ciò che c'è e non ciò che manca. Tante occasioni importanti, tanti momenti che ci fanno dire con orgo-

goglio: "Questi sono proprio bravi ragazzi!" "Questi nostri bravi ragazzi, i bravi ragazzi del Cfp di Monte Olimpino"». Fin dai primissimi giorni di scuola sono state numerose le iniziative: il 16 settembre gli allievi di Sala/Bar sono stati impegnati a Villa Gallia per un evento dedicato al Bicentenario di Volta: colazione, doppio coffee break e pranzo a buffet, operativi dalla mattina al tardo pomeriggio. Poi sono stati presenti in Camera di Commercio a Como per un buffet in occasione dell'incontro Il ruolo della cultura per lo sviluppo sostenibile del territorio, promosso dalla Rete lariana per la transizione sostenibile.



Al lavoro nei laboratori di pasticceria del Cfp di Monte Olimpino

Anche il calendario di ottobre è stato fitto di impegni: i ragazzi sono stati di nuovo a Villa Gallia per il tavolo di confronto territoriale nell'ambito del Tour Lombardia protagonista. Crescere, costruire, innovare. QUI PUOI, alla presenza del presidente di Regione Attilio Fontana e dell'assessore allo Sviluppo Economico Guido

Guidesi. Il 20 e 21 ottobre si sono cimentati nella realizzazione di un servizio di catering a Villa Erba, presenti infine anche alle celebrazioni per il cinquantesimo anniversario del gemellaggio con Tokamachi e all'accoglienza della delegazione giapponese avvenuta a Palazzo Cernezz, con allievi e le allieve del Settore Benessere

#### La formazione nell'area Ristorazione Alimentare

Cfp ed Enaip offrono a Como percorsi quadriennali nel settore **Ristorazione e Alimentare**, rivolti ai giovani che hanno terminato la scuola media.

Il percorso è strutturato per fornire **competenze pratiche e teoriche immediatamente spendibili nel mercato del lavoro**, con un'attenzione particolare all'esperienza in azienda.

#### 1 CUCINA

Il corso triennale forma l'**Operatore della Ristorazione** specializzato nella **preparazione e allestimento dei piatti**, in grado di lavorare all'interno della "brigata di cucina".

Il quarto anno porta al **Diploma di Tecnico di cucina**, figura professionale con maggiore autonomia nella **gestione dei processi**, dalla definizione dell'offerta alla valorizzazione dei prodotti del territorio.

che hanno accolto la delegazione con una sfilata di abiti tradizionali, interpretando con trucco e acconciature lo stile e il gusto orientale. Il settore alimentare ha gestito la preparazione e servizio di un buffet di piatti tradizionali italiani che i cittadini di Tokamachi hanno dimostrato più volte di apprezzare durante le visite del Cfp nella città gemella. «L'apertura internazionale si conferma un tratto distintivo della nostra realtà - aggiunge Colombo - l'entusiasmo e l'impegno dimostrato dai nostri allievi hanno sicuramente messo in evidenza il valore educativo delle relazioni internazionali, dell'importanza del confronto e della conoscenza tra popoli e culture». Il Centro di Formazione Professionale suggerirà inoltre il successo formativo dei propri allievi con la consegna dei Diplomi di IV anno organizzando l'evento presso l'Amministrazione provinciale a Villa Gallia. **D. Col.**