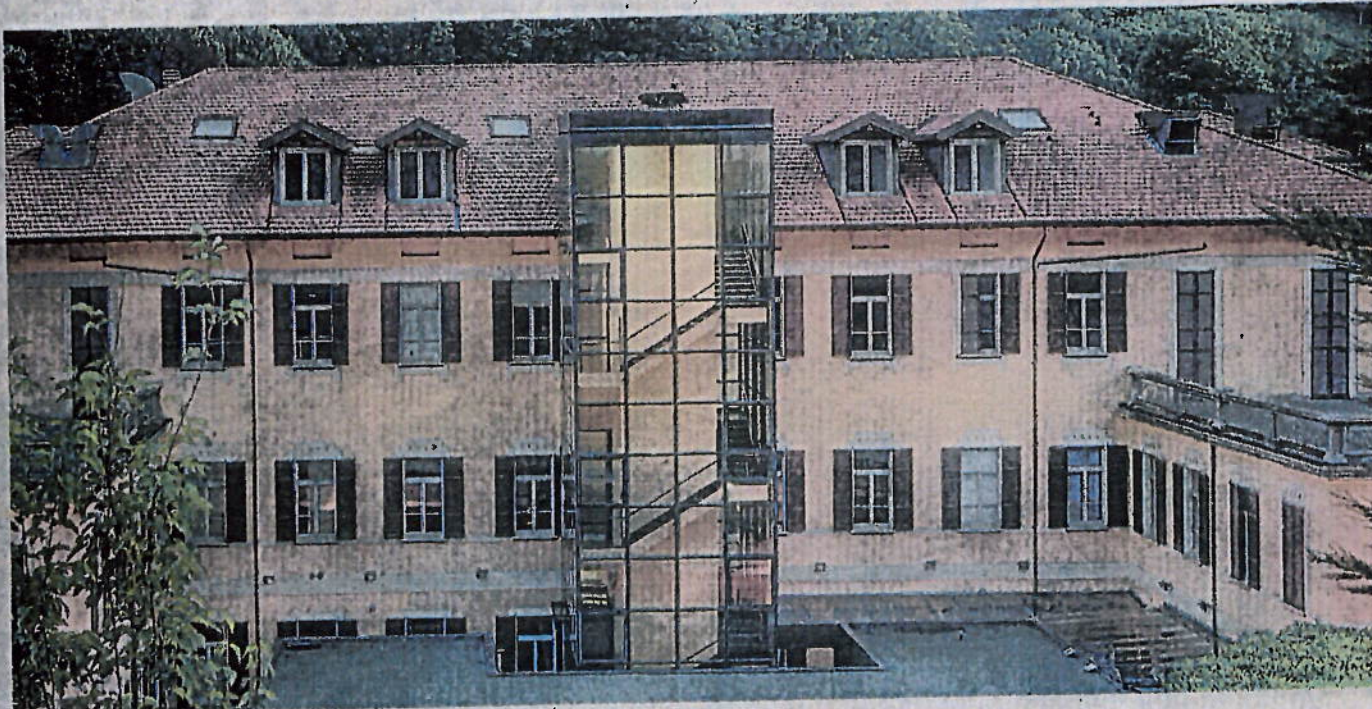


ScuolaAperta. La sperimentazione nazionale, il centro intitolato a Luigi Grisoni, una comunità viva oltre l'orario scolastico.

CFP Como: dove il futuro non si aspetta, si costruisce

Al CFP della Provincia di Como, intitolato a Luigi Grisoni, il futuro non si attende: si costruisce. Qui il diploma non è un semplice titolo, ma un passaporto verso il lavoro, lo studio e l'autonomia personale. Un percorso che unisce competenze tecniche, crescita umana e apertura al mondo. Da oltre cinquant'anni il CFP è un punto di riferimento nel settore alimentare, albergo e del benessere. Dopo la Terza media, gli studenti affrontano quattro anni di studio e pratica che trasformano la passione in competenza concreta, attraverso lezioni in aula, laboratori, tirocini in azienda e esperienze diversificate. Le lezioni in aula forniscono le basi culturali e tecniche indispensabili, mentre i laboratori permettono di applicare fin da subito quanto appreso, lavorando con attrezzature e metodologie professionali. I tirocini in azienda rappresentano un momento fondamentale di confronto con il mondo del lavoro, offrendo agli studenti l'opportunità di misurarsi con contesti reali e di sviluppare competenze operative, senso di responsabilità e autonomia. A completare il percorso, eventi, progetti e attività organizzati anche in collaborazione con enti esterni e realtà del territorio arricchiscono l'esperienza formativa, favorendo il contatto diretto con professionisti del settore e trasformando la passione iniziale in competenza concreta e spendibile. **Una scuola che guarda avanti: la**



La sede del CFP di Como

La riforma dei Diplomi

Il CFP Como è protagonista della sperimentazione nazionale che sta rinnovando profondamente la formazione professionale. La nuova riforma dei diplomi apre prospettive inedite: al termine del percorso gli studenti potranno accedere direttamente agli ITS oppure sostenere l'esame di Maturità, ampliando in modo significativo le opportunità di studio e di carriera. Il nuovo modello

è applicato sia al Settore cucina che a Sala Bar. Un segnale concreto di evoluzione, che conferma la capacità del CFP di anticipare il cambiamento e di offrire ai giovani strumenti adeguati alle sfide del presente e del futuro.

ScuolaAperta: una comunità che cresce

Guardare avanti significa anche ripensare il ruolo della scuola come luogo di relazione e di crescita. Dal-

l'anno formativo 2025/2026 è nato ScuolaAperta, un progetto che apre gli spazi del CFP anche nel pomeriggio, oltre l'orario scolastico. Studio assistito, laboratori, attività educative e momenti di socializzazione offrono agli studenti un ambiente positivo e protetto, in cui imparare a organizzarsi e a sviluppare responsabilità. Le attività, guidate da formatori esperti, coinvolgono anche gli studenti più grandi in un percorso di pe-

er education a supporto dei compagni più giovani. ScuolaAperta entra in una visione di scuola come comunità educativa, fondata sulla collaborazione tra studenti, famiglie e territorio. Grazie anche al contributo volontario dei genitori, il CFP arricchisce l'offerta con laboratori opzionali, concorsi, sportelli psicologici e attività integrative, diventando uno spazio vivo e aperto.

Un diploma, mille opportunità

Per molti allievi il diploma è l'inizio di un percorso già orientato al lavoro. Chi desidera proseguire può iscriversi ai corsi di Specializzazione Tecnica superiore IFTS "La Ristorazione sostenibile", che integra formazione e apprendistato in azienda.

Altri diplomati scelgono esperienze all'estero: una decina ogni anno partono per tirocini o apprendistati in Paesi come Spagna, Francia, Irlanda o perfino Mauritius. Esperienze da sei mesi a un anno che arricchiscono competenze, lingua e spirito di adattamento. Già durante la formazione oltre cinquanta studenti partecipano a mobilità di un mese in Europa. Per molti, questa prima esperienza diventa la scintilla di una futura carriera internazionale. Nel settore benessere, infine, gli allievi conseguono con il Diploma anche l'abilitazione professionale, potendo avviare subito un'attività in proprio. Un risultato che unisce competenza, coraggio e visione del futuro.

Le iscrizioni per l'anno formativo 2026/2027: un servizio per le famiglie

Per adempiere alle procedure online di iscrizione, il CFP offre un servizio di supporto alle famiglie che ne richiedano necessità. In questo caso la famiglia dovrà inviare una mail di richiesta appuntamento entro il 6 febbraio all'indirizzo vincenzi@cfpcomo.com. Informazioni e dettagli sono pubblicati sul sito www.cfpcomo.com.



Finanziato dall'Unione europea
Next Generation EU



Italia domani
Ministero dell'Istruzione



Regione Lombardia

COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO, SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO

I nostri servizi

FORMAZIONE PROFESSIONALE
SERVIZI PER IL LAVORO
MOBILITÀ ERASMUS+ E PROGETTI INTERNAZIONALI
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
TIROCINI ED INSERIMENTO LAVORATIVO
APPRENDISTATO
EVENTI E SEMINARI

Operatore della Ristorazione

CUCINA E SALA E BAR

Operatore delle Produzioni Alimentari

PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Operatore del Benessere

ACCONCIATURA ED ESTETICA



Centro
Formazione
Professionale
CFP
COMO

Como

Via Bellinzona 88

tel 031.571055

e-mail: info@cfpcomo.com

Per info visita il sito

www.cfpcomo.com