

**CFP.** Esperienza, internazionalizzazione e filo diretto con il mondo del lavoro. Anche all'Estero.

# Valorizzare tutte le potenzialità esaltando il talento di ogni studente

Diversi volti che contribuiscono ad un'attività dinamica e diversificata, che unisce generazioni e professionalità per valorizzare i talenti e contribuire al futuro dei giovani e del territorio.

## Quali elementi caratterizzano il percorso formativo?

Esperienza, apprendimento in situazione, metodologia didattica finalizzata allo sviluppo delle competenze professionali e della creatività sono gli elementi fondanti l'approccio formativo sperimentato al CFP tutti i giorni. I nostri 600 ragazzi sono ognuno diverso dall'altro e sono portatori di stili di apprendimento e talenti diversi e spesso complementari. «Il nostro lavoro è scoprire le differenze, valorizzarle e trasformarle in potenzialità - spiega il Coordinatore didattico Simon Pietro Scaccabarozzi - ogni classe ha un tutor dedicato, impegnato a supportare gli allievi negli apprendimenti, a favorire il rapporto con il sistema delle imprese e a mantenere costante la relazione con le famiglie».

## Cosa rappresenta il tirocinio nel corso di studi?

«È l'opportunità per l'allievo di entrare sulla "scena" del lavoro e di agire dal vivo le competenze apprese in laboratorio. È il vero banco di prova della vocazione professionale». Roberto Binfarè si occupa di at-



**Antonella Colombo**  
Direttrice

**Lorenzo Bellome**  
Professionista  
Acconciatura

**Simon Pietro  
Scaccabarozzi**  
Coordinatore  
didattico

**Chiara Graci**  
Allieva  
Quarta  
Acconciatura

**Roberto Binfarè**  
Tutor stage

**Roberto Clerici**  
Orientatore

tivare i tirocini nel settore alimentare, definire gli abbinamenti con le aziende e valutare i risultati con i responsabili aziendali.

## Esiste la possibilità di esperienze internazionali per gli studenti?

«Grazie all'accreditamento Erasmus+ realizziamo sistematicamente tirocini in aziende europee e internazionali. Quest'anno ci è stato riconosciuto il Label di Eccellenza Erasmus+, un premio alla qualità del lavoro svolto». Il Direttore Antonella Colombo descrive la dimen-

sione internazionale quale tratto distintivo. «Dal prossimo anno i diplomati potranno realizzare esperienze anche oltre i confini europei. Abbiamo collaborazioni con istituzioni formative e strutture ricettive di altissimo livello internazionale».

## Quali servizi offre il CFP per le persone in cerca di occupazione?

«In questo periodo ci stiamo impegnando per far fronte nel modo migliore possibile all'impennata di richieste di lavoro nel settore ristorativo-alberghiero». Spiega Rober-

to Clerici, responsabile dello Sportello Lavoro. Studenti, diplomati e adulti possono trovare un aiuto per il contatto con le aziende e per conoscere caratteristiche e opportunità del mondo del lavoro.

## Quali sono le relazioni con il sistema delle imprese?

«Nella mia esperienza al CFP - spiega Lorenzo Bellome, docente di acconciatura e titolare di Mama Parucchi di Como - ho mirato ad allargare gli orizzonti degli studenti sulla nostra bellissima professione,

intesa non solo come applicazione di tecniche e di manualità, ma come capacità di intervenire sull'immagine in modo complessivo, con un impegno di adattamento ai modelli internazionali più celebri». «Ospitiamo allievi per tirocini curricolari, percorsi di inserimento professionale e di apprendistato - Davide Ballerini, titolare del ristorante Vin-tage a Como, descrive la collaborazione con il CFP attiva da anni - abbiamo accolto anche apprendisti francesi in Erasmus a Como. Per noi imprenditori è stimolante e arric-

chente contribuire alla formazione dei giovani».

## La voce di un'allieva: cosa ha lasciato il CFP?

«La scuola è stata importante nell'insegnarci ad entrare nel mondo del lavoro in tempi più brevi rispetto ai nostri coetanei - riassume la sua esperienza Chiara Graci di IV Acconciatura - nonostante la pandemia e la formazione a distanza, i nostri formatori sono stati sempre presenti e molto disponibili, aiutandoci per ogni necessità».