

SPECIALE

SCUOLE

A cura di SPM Pubblicità

CFP. Rappresenta un percorso di studi che consente l'inserimento nel mercato del lavoro, la chiave del successo

Dal 1972 CFP è il punto di riferimento per la formazione professionale a Como

ESPERIENZE DI QUALITÀ

Sono le esperienze di qualità a determinare lo sviluppo di competenze efficaci.

Per questo motivo AFOL COMO si adopera per garantire ai propri allievi tutte le opportunità migliori per un futuro professionale gratificante.

A partire dalla scelta personalizzata delle aziende che ospitano il tirocinio, una parte importante del percorso formativo che comincia a partire dal secondo per assumere un peso sempre maggiore al terzo e quarto anno. Con l'affiancamento di tutor dedicati, la valutazione attenta del valore formativo delle imprese ospitanti: il tirocinio diventa non solo una parte integrante del percorso di formazione ma anche un trampolino per il futuro degli allievi.

È proprio l'esperienza di tirocinio presso il trisstellato piazza Duomo di Alba (con il più illustre tra gli ex allievi del CFP Enrico Crippa) ad aver avviato la carriera luminosa di Andrea Casali, arrivato ad ottenere la stella Michelin a soli 27 anni. Così come gli eventi, le serate a tema con chef stellati, i infrastrutture organizzati per istituzioni pubbliche e associazioni, le sfide del settore benessere rappresentano per gli studenti opportunità per mettersi alla prova in situazioni reali di lavoro.



Allievi e docenti del CFP alla Reggia di Versailles

L'IMPORTANZA DEL SAPERE: PERCORSI DI SUPPORTO ALL'APPRENDIMENTO

Il CFP, con l'obiettivo di supportare i propri allievi nel raggiungimento del successo formativo, ha pianificato interventi di recupero sviluppo degli apprendimenti che si realizzano con il coinvolgimento di professori docenti e di esperti, come supporto per l'acquisizione del metodo di studio e il rinforzo della motivazione dei ragazzi. Permettere agli allievi con difficoltà di apprendimento di sviluppare strategie organizzative per affrontare adeguatamente il percorso formativo rappresenta la condizione fondamentale per evita-

re la dispersione scolastica, e aumentare le possibilità di successo professionale personale. Le risorse del PNRR messe a disposizione da Regione Lombardia saranno quindi destinate agli allievi dei quartieri, mentre il CFP ha messo a disposizione ulteriori fondi per tutti gli allievi dei percorsi triennali. Pari attenzione viene posta ai nuovi iscritti che inizieranno a frequentare il Centro apartire dell'A.F. 24/25: sono previsti incontri che permetteranno di conoscere anticipatamente le condizioni utili ad affrontare adeguatamente il "cambio di passo" che caratterizza il passaggio dalle scuole em-

dite alla scuola superiore.

INTERNAZIONALITÀ

Anche le esperienze internazionali, un tratto distintivo e qualificante dell'offerta formativa del CFP, rappresentano un valore aggiunto che permette di specializzarsi professionalmente ma, soprattutto, di acquisire autonomia e spirito di iniziativa, abilità linguistiche e capacità di adattamento. Il CFP è titolare dell'Accreditamento Erasmus+, che garantisce ad allievi, docenti e diplomati la possibilità di realizzare tirocini di

formazione in aziende in Europa e nel mondo. Ma non solo: vengono promossi gemellaggi con studenti europei, organizzati labora-



Allievi di cucina con lo chef stellato Gianni Tarabini

tori in lingua inglese, promossi corsi di seconda lingua e progetti di innovazione didattica. In questo contesto allievi di cucina e sala hanno partecipato ad una settimana di formazione a Parigi conclusasi con uno straordinario evento che li ha visti protagonisti nel preparare una cena di gala alla reggia di Versailles, insieme a studenti francesi e lettoni.

L'ADESIONE ALLA SPERIMENTAZIONE DELLA RIFORMA DEI DIPLOMI PROFESSIONALI

Nell'offerta formativa del Centro di Formazione Professionale l'alternanza scuola-lavoro, la presen-

za di docenti provenienti dal mondo delle imprese, il rapporto diretto con il sistema delle imprese e l'internazionalità sono dunque elementi consolidati. Gli stessi principi si trovano nell'attuale riforma del Diploma professionale promossa dal Ministro Valditara, alla cui sperimentazione il CFP ha manifestato la sua candidatura a partecipare. Con questa sperimentazione, che vedrà la collaborazione di Istituti statali, CFP regionali e Fondazioni ITS (Istituti Tecnologici Superiori), il percorso di Diploma verrà allineato su quattro anni, sia per gli allievi dei percorsi leFP regionali sia per i percorsi statali.



Finanziato
dall'Unione europea
NextGeneration EU



Italiadomani
PRIMO NAZIONALE
ORIENTATA E RESISTENZA



Regione
Lombardia

**COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO,
SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO**

I nostri corsi:

Operatore della Ristorazione - **CUCINA**
Operatore della Ristorazione - **SALA BAR**
Operatore delle produzioni alimentari - **PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**
Operatore del Benessere - **ESTETICA**
Operatore del Benessere - **ACCONCIATURA**

Centro
Formazione
Professionale
CFP
COMO

Per info visita il sito www.cfpcomo.com

Como, Via Bellinzona 88
tel 031.571055
e-mail: info@cfpcomo.com

