

A cura di Agenzia Formazione per l'orientamento e il lavoro

# CFP Como, il diploma che apre le porte del futuro

## Tra formazione, esperienze internazionali e nuove sfide educative

Dal corso di "Ristorazione sostenibile" ai tirocini Erasmus, fino al progetto "ScuolaAperta": al Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como la scuola diventa un vero trampolino verso il mondo del lavoro e l'autonomia personale

**UN DIPLOMA, MILLE OPPORTUNITÀ**  
Al CFP della Provincia di Como, dedicato al fautore comasco della formazione professionale "Luigi Grisoni", il futuro non si aspetta: si costruisce. Tra esperienze all'estero, percorsi di eccellenza e nuove opportunità di studio e impresa, i giovani diplomati non lasciano la scuola con un semplice titolo, ma con un vero passaporto per il futuro. Nella splendida cornice di Villa Gallia, a fine ottobre oltre cento ragazzi hanno ricevuto il proprio diploma, circondati da famiglie, formatori e tutor. A premiare l'impegno di questi giovani l'amministratore unico Simone Gatto e il presidente della Provincia Fiorenzo Bongiasca, che ha ricordato come la formazione professionale rappresenti "un investimento sul futuro del territorio". Il CFP da



oltre cinquant'anni è il punto di riferimento nella formazione del settore alimentare, alberghiero e del benessere e promuove per i ragazzi dopo la Terza media quattro anni di studio, pratica e dedizione che diventano competenza concreta, attraverso lezioni d'aula, esercitazioni pratiche, tirocini in azienda ed eventi organizzati presso la sede o presso enti esterni.

**LA SCUOLA CHE GUARDA AVANTI**  
Il CFP Como è protagonista della sperimentazione nazionale che sta

cambiando il volto della formazione professionale. La nuova riforma dei diplomi permetterà agli studenti di accedere direttamente ai percorsi ITS o di sostenere l'esame di Maturità. Dopo la fase pilota avviata nel settore Cucina, la il nuovo modello è stata estesa anche all'indirizzo Sala Bar: un segno concreto di evoluzione e fiducia nel futuro.

**"SCUOLAPERTA": UNA COMUNITÀ CHE CRESCE**  
Per l'anno formativo 2025/2026 è nata ScuolaAperta, un progetto che

apre gli spazi del CFP anche nel pomeriggio, oltre l'orario scolastico. Un'iniziativa che offre studio assistito, laboratori, attività educative e momenti di socializzazione, per imparare a organizzarsi e a crescere in un ambiente positivo e protetto. Le attività, condotte da formatori esperti, coinvolgono anche gli studenti più grandi come volontari in peer education, pronti a supportare i compagni più giovani. ScuolaAperta rientra in una visione più ampia di scuola come comunità educativa, che valorizza la collaborazio-

ne tra studenti, famiglie e territorio. Grazie anche al contributo volontario dei genitori, il CFP amplia la propria offerta con laboratori opzionali, corsi, sportelli psicologici e attività integrative. Il risultato è una scuola viva, aperta, capace di rinnovarsi e di accompagnare ogni ragazzo verso la piena realizzazione personale e professionale.

**DALLA PASSIONE ALLA PROFESSIONE: PERCORSI IN APPRENDISTATO**  
Per molti allievi il diploma non è un

traguardo, ma l'inizio di un cammino già orientato al lavoro. e accompagna i suoi allievi anche dopo il diploma, con nuove opportunità di crescita. Chi desidera proseguire può iscriversi al corso IFTS di "Ristorazione sostenibile", un percorso di specializzazione tecnica superiore che unisce formazione e lavoro. Gli studenti alternano lezioni al CFP e apprendistato in azienda, imparando sul campo ciò che serve davvero nel mondo della ristorazione moderna.

**DESTINAZIONE: MONDO**  
Per altri la prossima tappa è all'estero. Ogni anno oltre una decina di diplomati partono per tirocini o apprendistati internazionali in Paesi come Spagna, Francia, Irlanda o perfino Mauritius. Esperienze da sei mesi a un anno che arricchiscono competenze, lingua e spirito di adattamento. L'apertura al mondo è un tratto fondamentale del CFP, accreditato Erasmus+ dal 2016. Già durante la formazione circa cinquanta studenti partecipano a mobilità di un mese in Europa. Per molti, quell'esperienza diventa la scintilla di una futura carriera internazionale.

**GIOVANI E INDIPENDENTI**  
Nel settore benessere, il futuro può iniziare subito. Gli studenti di acconciatura ed estetica, al termine del quarto anno, ottengono insieme al diploma tecnico anche il titolo abilitante per l'esercizio della professione. In pratica, possono aprire il proprio salone e diventare "capo di se stessi". È una scelta che unisce competenza e coraggio, e che il CFP sostiene con percorsi dedicati all'autoimprenditorialità, aiutando i giovani a trasformare la passione in impresa.

**SETTORI**

- CUCINA
- SALA-BAR
- PASTICCERIA
- ESTETICA
- ACCONCIATURA

**OPEN DAY**

29 NOVEMBRE  
dalle 9.00 alle 13.00

13 DICEMBRE  
dalle 14.00 alle 17.00

Per partecipare è possibile iscriversi compilando il form online

### Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale leFP

**LABORATORI DI ORIENTAMENTO "ALLA SCOPERTA DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE"**

\*GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE 15.00 - 18.00  
GIOVEDÌ 11 DICEMBRE 15.00 - 18.00  
GIOVEDÌ 15 GENNAIO 2026 15.00 - 18.00

**BENESSERE E BELLEZZA: ORIENTATI VERSO LA TUA PASSIONE!**

\*MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE 14.30 - 17.30  
MERCOLEDÌ 03 DICEMBRE 14.30 - 17.30  
MERCOLEDÌ 14 GENNAIO 14.30 - 17.30

\*attività finanziata nel quadro dell'iniziativa "GAME UP!2.0" - Fondo Politiche Giovanili 2023

**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DELLA PROVINCIA DI COMO DEDICATO A "LUIGI GRISONI"**

COMO, VIA DELL'INIZIATIVA 88 - WWW.CERCOMO.COM