

Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421
Enrico Marletta e.marletta@laprovincia.it

Como forma i tecnici della cucina sostenibile «Ma istituzioni sorde»

Scuola e lavoro. Si chiude la prima edizione al Cfp. La direttrice: «Perché non riconoscere un diploma?» In aumento le richieste dalle imprese del territorio»

COMO

MARIA GRAZIA GISPI

Una decina di studenti del Cfp di Como sono in procinto di ottenere la specializzazione Tecnica Superiore Ifts in "Ristorazione sostenibile". Si conclude con gli esami a giugno la prima edizione del percorso realizzato con un'ampia serie di soggetti, tra questi Confcommercio Como, Enaip Como e Iss Romagnosi di Erba, Ecofficine e Slow Food e di una decina di aziende del territorio (ristoranti e pasticcerie).

Tra le specificità di questo anno che completa il percorso di studi del sistema professionale di Regione Lombardia c'è proprio la collaborazione concreta con il mondo della ristorazione e turismo.

Regolarmente assunti

«Si tratta di una anno "ponte" che consente ai ragazzi di abbinare alla formazione in aula di 300 ore un'esperienza di lavoro di 500 ore. Gli studenti sono infatti regolarmente assunti dalle aziende con un contratto di ap-

prendistato di primo livello secondo l'articolo 43 - ha spiegato la vice direttrice della scuola Mariachiara Bernasconi - In alcuni casi le aziende hanno già confermato che proseguiranno il rapporto di lavoro, dopo il raggiungimento del titolo, con un contratto di assunzione. In ogni caso gli studenti fanno esperienza di una realtà lavorativa mentre completano la loro formazione e, in tutto questo, sono ancora accompagnati dalla scuola: anche gli studenti più fragili hanno maggiori possibilità di inclusione lavorativa».

Dopo i tre anni professionali e il titolo di Operatore e il quarto dove si raggiunge il livello di Tecnico, è possibile proseguire con un quinto anno per ottenere la maturità oppure con l'Ifts che permette poi di accedere al successivo biennio di Istituto tecnico superiore Academy.

«Nell'ambito professionale si sta lavorando per una verticalizzazione della formazione - ha spiegato la direttrice Antonella Colombo - a fronte delle tante richieste delle imprese, soprat-

tutto nel settore turistico che a Como, lago e valli, ha ancora un potenziale da esprimere, i percorsi professionali rispondono con un'adeguata preparazione. Che è modulare e che consente quindi di proseguire fino ai livelli di altissima specializzazione degli Its Academy. Le istituzioni però non hanno ancora provveduto a riconoscere, in questa formazione successiva e coerente, la maturità, privando quindi gli studenti di quel diploma che è richiesto per ogni occupazione nel pubblico».

Verso l'ultimo esame

Paradossalmente i professionisti che hanno seguito una formazione nell'ambito della ristorazione per cinque o più anni non possono, ad oggi, lavorare nella cucina di una mensa pubblica. Possono iscriversi in Francia all'università per la ristorazione, in Italia no.

È come se in questo sistema professionale le istituzioni credessero abbastanza da investire, su sollecitazione delle aziende, un miliardo e mezzo di euro in



Da sinistra: Stefania Somaini, Savina Principi, Antonella Colombo e Mariachiara Bernasconi



I ragazzi del Cfp di via Bellinzona ieri con lo chef Mirko Gatti CUSA

tre anni negli Its Academy con una riforma diventata legge lo scorso luglio, ma non così tanto da riformare profondamente il sistema della scuola secondaria di secondo grado includendo i percorsi professionali in una logica che dia, a chi li sceglie, pari opportunità.

In attesa dell'esame di fine corso, ieri nella sede di via Bellinzona di Cfp gli studenti hanno proposto la degustazione di ricette elaborate a partire dalle esperienze di quest'anno di formazione e nel rispetto di quei principi di sostenibilità che sono stati il filo conduttore del corso: non spreco, materie prime a km zero e riutilizzo creativo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Sono aperte le iscrizioni per settembre

Sono aperte le iscrizioni per il prossimo anno scolastico all'Ifts di Cfp in "Ristorazione Sostenibile". Il percorso è rivolto a giovani dai 17 ai 25 anni, diplomati del Sistema dell'istruzione e del Sistema dell'istruzione e formazione professionale di Regione Lombardia nell'ambito della ristorazione: significa che sono ammessi i Tecnici che hanno

superato il IV anno della scuola professionale di indirizzo, chi ha un diploma o anche studi ulteriori e intende specializzarsi nella ristorazione di alto livello per ottenere un titolo professionalizzante. Per accedere al percorso formativo, i destinatari verranno assunti con contratto di apprendistato di primo livello presso aziende del territorio, questo consente di ottenere la specializzazione attraverso un'esperienza. È possibile fin da ora presentare la propria candidatura ad Afol Como. Tutte le informazioni sono disponibili al sito cfpcomo.it.