

SPECIALE

SCUOLE

A cura di SPM Pubblicità

CFP. Specializzazione tecnica sostenibilità nella ristorazione e IFTS apprendistato

Solo con CFP. Alta professionalità

Opportunità formative Esperienze senza confini



Gli allievi di CFP hanno esperienze professionali di alto livello

Servire una cena di gala alla Reggia di Versailles



L'Istituto sensibilizza i ragazzi sul tema della sostenibilità in cucina

Dedicato ai giovani diplomati, dai 17 ai 25 anni, il corso di Specializzazione Superiore "La ristorazione sostenibile" fornisce competenze legate alla gestione dell'azienda ristorativa, attraverso l'approfondimento di un tema di assoluta urgenza come quello della sostenibilità.

Il corso nasce dalla sinergia tra l'esperienza e il saper fare del mondo professionale e i contenuti scientifici sviluppati dalla ricerca universitaria.

Il team di docenti è composto da professionisti, titolari di aziende ed esperti del tema della sostenibilità del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile dell'Università Cattolica, partner di progetto.

UN CORSO IN APPRENDISTATO
Arendere la formazione efficace e altamente professionalizzante contribuisce la modalità in Apprendistato.

I partecipanti vengono assunti con contratto presso aziende del territorio, permettendo loro di ottenere il titolo attraverso un'esperienza professionale.

Il CFP garantisce il suo supporto per l'abbinamento con l'azienda più adatta alle aspettative dei ragazzi in linea con gli obiettivi del corso.

Numerose, ed i livelli molto alti-

to, le aziende che hanno collaborato alla prima edizione del corso nell'anno formativo 2022/2023, e che sono pronte a ripetere l'esperienza per il nuovo anno in partenza. Una settimana al mese

è dedicata alla formazione a scuola, laboratori pratici, visite in azienda e attività di gruppo coinvolgono i ragazzi in modo attivo e li rendono protagonisti dell'apprendimento. Al progetto aderisce anche Confcommercio Como che ha messo a disposizione un premio per gli studenti più meritevoli.

Info:
www.cfpcomo.com/it

Internazionalità, esperienze in aziende e specializzazioni sono le leve del successo del Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como.

L'CFP propone un percorso modulare e progressivo, che inizia con la Qualifica professionale rilasciata al Terzo Anno, prosegue con il Diploma di Tecnico (Quarto anno) per procedere con la Specializzazione Tecnica Superiore o con progetti professionali internazionali. Il CFP vanta cinquant'anni di relazione stretta e sinergica con le aziende, per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e garantire agli allievi esperienze qualificanti di alta qualità scuola-lavoro e percorsi efficaci di inserimento professionale.

L'Accreditamento Erasmus+ permette di organizzare tirocini internazionali per allievi e diplomati, per i quali il CFP è stato insignito del Label di Eccellenza Erasmus+.



Finanziato dall'Unione europea
Next Generation EU



Ministero dell'Università e della Ricerca



Regione Lombardia



IFTS
Istruzione e Formazione Tecnica
Superiore in Apprendistato

Per info e iscrizioni:
tel 031571055-031574000
www.cfpcomo.com
info@cfpcomo.com

La ristorazione sostenibile Formazione in Apprendistato: un'opportunità per i giovani, un'occasione per le aziende

Durata e articolazione del percorso formativo

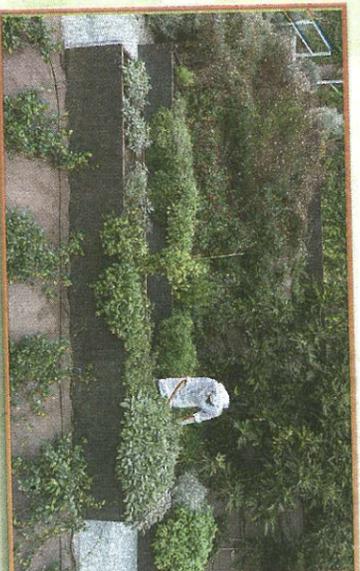
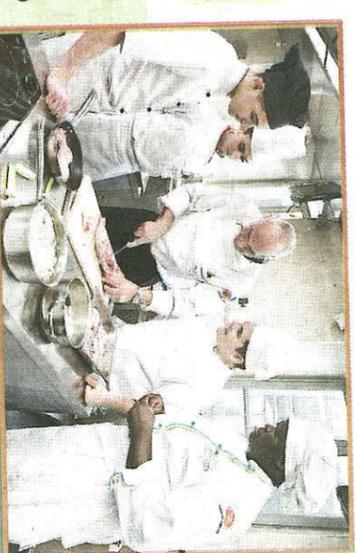
Durata del percorso di formazione: 800 ore complessive di cui:
300 formazione presso l'Agenzia formativa
500 presso le aziende titolari dei contratti di lavoro

Certificazione rilasciata

Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore
IV livello EQF

I contenuti

- La sostenibilità ambientale: principi, valori e normativa di riferimento
- La sostenibilità sociale di impresa: normativa di riferimento e applicazione nell'ambito del settore ristorativo e alimentare
- La sostenibilità economica: la produzione duratura di reddito e lavoro
- La gestione sostenibile dell'azienda ristorativa
- Misurare la sostenibilità (ambientale, sociale ed economica)
- dei processi di produzione
- Marketing aziendale: principi e strumenti per la comunicazione della sostenibilità
- La progettazione del Menu sostenibile



Partner del progetto

