

Erasmus+. L'istituto ha ottenuto la "Carta della Mobilità europea"

Il C.F.P. di Como Allievi a scuola con la valigia pronta



Il gruppo di allievi in partenza per i tirocini Erasmus+ FOTO: CARLO POZZONI

ERASMUS PLUS: TIROCINI IN EUROPA PER LE CLASSI TERZE E QUARTE

Sono pronti a partire gli oltre cinquanta ragazzi selezionati per i tirocini Erasmus+ 2017/2018. Un mese in Francia, Spagna, Germania o Regno Unito, durante il quale gli studenti saranno ospiti in aziende europee per un'esperienza di crescita professionale e personale.

Il C.F.P. di Como, primo istituto in Regione Lombardia, ha ottenuto la "Carta della Mobilità europea", un importante riconoscimento che consente di realizzare tirocini in Europa fino al 2021. "Cambiare vita, aprire la mente" è lo slogan del programma Erasmus che accompagna e ispira tutte le attività internazionali del Centro.

"Vogliamo offrire ai nostri studenti tutte le opportunità più utili

per la loro crescita personale, culturale e professionale - dichiara il Direttore del C.F.P. di Como Silvio Peverelli - per questo motivo abbiamo voluto dare ai nostri corsi una valenza internazionale. Il confronto con le realtà scolastiche e con le aziende europee è importantissimo per aprire gli orizzonti professionali e per avere le migliori possibilità occupazionali".

DOPO IL DIPLOMA: FORMAZIONE E LAVORO IN AZIENDE EUROPEE

Il C.F.P. offre in ambito europeo anche concrete possibilità occupazionali dopo il Diploma. Sei giovani del settore ristorativo sono stati assunti in altrettante aziende delle regioni francesi della Vandea e della Loira con contratti di apprendistato.

Una grandissima opportunità

che permette loro di lavorare per un anno, conoscere tradizioni e cultura professionale d'oltralpe e seguire parallelamente un percorso di specializzazione in due istituti formativi francesi partner del C.F.P.: "All'inizio ho avuto qualche difficoltà con la lingua - racconta Sofia, 17 anni, operatrice di sala-bar che lavora a Tours da fine agosto - ma ora sono davvero entusiasta di questa esperienza; dove lavoro ho trovato un'equipe fantastica e a scuola sono seguita in modo molto attento".

Insieme ad Alex, suo compagno di avventura, Sofia rimarrà a Tours fino a fine agosto 2018 e tornerà conoscendo perfettamente la lingua francese e con un diploma di specializzazione in Sommelier. Quattro diplomati di cucina e pasticceria hanno avuto la stessa opportunità nella regione intorno a Nantes: sono stati

assunti come apprendisti e frequentano corsi di specializzazione. "L'aspetto più bello di questa esperienza - raccontano Elisa Aurina e Elisa Briccola, due pasticciere di 18 anni - è insieme il più difficile, è che siamo completamente autonome, ogni aspetto della vita lavorativa e personale dipende esclusivamente da noi".

Queste opportunità sono state rese possibili grazie al progetto European Apprenticeship Ambassadors, promosso dal Parlamento Europeo che coinvolge 33 Scuole europee in 12 diversi paesi.

Valigia pronta anche per quattro ragazzi che con il programma Erasmus+ verranno coinvolti in un tirocinio di sei mesi a Valencia, in Spagna mentre due acconciatrici partiranno per Londra, sempre per un'esperienza di sei mesi.

Masterclass di cucina in Lettonia.



Allieve del C.F.P.

Settimana della cucina Italiana Il C.F.P. a Riga

CUOCHI E STUDENTI DEL CFP ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO IN LETTONIA

Dal 20 al 25 novembre il C.F.P. di Como è presente a Riga per la Settimana della Cucina Italiana nel mondo, iniziativa congiunta dei Ministeri degli Esteri e delle Politiche Agricole che coinvolgerà la rete estera della Farnesina con oltre mille trecento eventi in 105 Paesi, per promuovere e difendere il valore del Made in Italy agroalimentare all'estero.

Per il secondo anno consecutivo il C.F.P. organizza un Masterclass di Cucina italiana e lombarda presso la prestigiosa Technical School of Tourism and Creative Industry di Riga, due eventi di presentazione e degustazione di prodotti italiani e, in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi di Como, due cene di gala con menu italiano e lombardo.

In particolare fanno parte della Delegazione Rita Livio, Presidente della Provincia di Como, Fortunato Turcato, il Sindaco di Ugiate Trevano, città gemellata con il Comune lettone di Rundale, Francesco Cavadini, Sindaco di Brieno e noto ristoratore del Lago di Como, oltre a Silvio Peve-

relli, Direttore del C.F.P., e a professori di cucina e studenti dei corsi del settore ristorativo-alberghiero.

Tutti gli eventi sono organizzati in collaborazione con l'Ambasciata italiana a Riga e le scuole partner Technical School of Tourism and Creative Industry e Jelgavas Amatū Vidusskola.

I rapporti di collaborazione e di scambio con la Lettonia sono stati avviati dal Centro di Formazione Professionale di Como nel 2011 e hanno portato negli anni a organizzare esperienze di mobilità in Lettonia per allievi frequentanti percorsi di formazione professionale nel settore ristorativo-alberghiero e allo stesso tempo ad ospitare studenti lettone in aziende del territorio comasco nei settori di cucina, servizio di sala, pasticceria e reception, con un partenariato che progressivamente ha coinvolto anche altre realtà formative e scolastiche del territorio comasco e lombardo.

La collaborazione ha coinvolto anche il Comune di Como che nel novembre dello scorso anno, proprio durante la Settimana della cucina italiana nel mondo, ha siglato il Patto di Amicizia con la città di Jelgava.

Centro
Formazione
Professionale

CFP

COMO



VI ASPETTIAMO
PER LA GIORNATA
**SCUOLA
APERTA**

16 dicembre 2017
14:00 - 18:00

Como - Via Bellinzona, 88
www.cfpcomo.com

CUCINA
PASTICCERIA
SALA BAR
ESTETICA
ACCONCIATURA