

CFP Como- L'internazionalità è un tratto distintivo dell'offerta formativa

COL CFP SI CUCINA ANCHE A VERSAILLES

Con studenti francesi e lettoni grazie al programma Erasmus+



A marzo 2023 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.

La cena è stata realizzata a conclusione del progetto Erasmus+ "Un diner au chateau", diretto a favorire la conoscenza della storia, cultura, del patrimonio enogastronomico europeo attraverso la realizzazione di eventi presso importanti dimore storiche. Il primo appuntamento è stato a Villa Olmo a settembre 2022, per proseguire con il prestigioso Palazzo di Rundale in Lettonia, e arrivare al culmine del progetto proprio con Versailles.

"Questa straordinaria opportunità – spiega l'Amministratore unico di Afol Como **Simone Gatto** -

ha permesso ai nostri allievi di mettersi in gioco in un contesto multiculturale, di **condividere esperienze indimenticabili con ragazzi di altri paesi europei**, di conoscere la ricchezza del patrimonio storico europeo attraverso la loro professione."

Il progetto "Un diner au chateau" si inserisce nel quadro delle attività internazionali del CFP di Como, che organizza costantemente attività di mobilità e progetti di innovazione in Europa e nel mondo.

Il Centro di Formazione Professionale di



Como è stato insignito del **Label di Eccellenza Erasmus+** per la gestione delle mobilità europee, un riconoscimento che premia l'organizzazione delle attività, realizzate dal Centro fin dal 2008.

L'internazionalità al CFP: tirocini in mobilità e innovazione didattica

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**.

Ogni anno gli allievi di quarta di tutti i settori possono frequentare un tirocinio formativo in Europa mentre molti loro compagni più grandi, che hanno ter-

minato gli studi, partecipano ad esperienze di tirocinio e di apprendistato di lungo periodo.

In questi giorni gli studenti di quarto anno che hanno presentato la loro candidatura per partecipazione alle mobilità stanno affrontando i colloqui di selezione. I ragazzi selezionati partiranno tra febbraio e marzo, accompagnati dai loro docenti, per vivere un'esperienza professionale e culturale di conoscenza di diversi paesi europei, dove il CFP ha costruito negli anni partenariati di collaborazione con istituti di formazione, scuole e numerosissime aziende.

Quattordici ragazzi diplomati a fine novembre prenderanno il volo per Francia, Spagna, Irlanda e la bellissima isola di

Mauritius. Porteranno il loro bagaglio di competenze in altrettante aziende e acquisiranno nuove tecniche e modalità di lavoro, parleranno una lingua diversa, vivranno con i loro compagni o con famiglie ospitanti.

"Ho deciso di affrontare questo percorso per formarmi in modo completo nella mia professione e per imparare bene il francese – dice Erwin Lodigiani, 17 anni, diplomato a giugno e attualmente apprendista nel ristorante Le 7 de table" e Mesanger nella Francia occidentale – sto frequentando un percorso in alternanza di un anno che unisce scuola e lavoro e che mi farà crescere sia sul piano professionale sia personale. Sono un ragazzo molto determinato, e non ho avuto nessuna difficoltà anche grazie alla straordinaria disponibilità del personale."

Sono numerose le attività in ambito internazionale che, oltre ai tirocini professionali, comprendono anche progetti di innovazione e sperimentazione didattica.

Tra i progetti di innovazione è sicuramente da evidenziare il progetto "Mobilitimeline", che ha come obiettivo la creazione di strumenti digitali, da utilizzare nelle diverse fasi di gestione dei tirocini internazionali degli allievi e dei diplomati e la sperimentazione "Train. Learn.Travel", un corso post diploma itinerante, in quattro Paesi (Italia, Francia, Ungheria e Lettonia) alla scoperta delle culture gastronomiche europee.