

Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como. Accoglienza e buon cibo sono solo il punto di partenza

CFP Como, dove nasce l'eccellenza della ristorazione

Quando si parla di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione in Lombardia, il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como rappresenta una delle realtà più solide e riconosciute. Da decenni l'istituto forma cuochi, pasticceri e professionisti di sala che oggi operano nelle migliori strutture del territorio, in Italia e all'estero, contribuendo a mantenere alto il prestigio della cucina italiana nel mondo.

In un momento storico in cui il settore affronta una significativa carenza di vocazioni, il ruolo della formazione assume un valore ancora più strategico. Non si tratta semplicemente di aumentare il numero degli iscritti, ma di sviluppare nei giovani una piena consapevolezza di ciò che significa scegliere una professione nella ristorazione. Lavorare in cucina e in sala richiede dedizione, disciplina e passione. È un mestiere affascinante, capace di offrire grandi soddisfazioni personali e professionali, ma che richiede impegno costante e forte motivazione.

Per questo il CFP della Provincia di Como promuove un vero rilancio culturale del settore, proponendo alle nuove generazioni una lettura contemporanea e consapevole delle professioni dell'ospitalità. L'obiettivo non è formare grandi numeri, ma **professionisti prepa-**



Esami 2026: alcuni degli allievi di quarta annualità di cucina e sala

rati, motivati e consapevoli del proprio valore. In quest'ottica, il principio che guida l'azione educativa è semplice: guidare gli allievi ad affrontare con competenza e passione le sfide di una professione tanto impegnativa quanto straordinaria.

La storia e la cultura offrono continuamente occasioni per riflettere sull'importanza di questo mondo. Accoglienza e buon cibo sono solo il punto di partenza: **chi sceglie questo percorso diventa custode e innovatore della cultura gastronomica, un patrimonio immateriale fatto di tradizioni, territori, saperi e relazioni** che trova nella cucina una delle sue espressioni più autentiche e riconosciute

a livello internazionale.

Il successo del CFP di Como si misura soprattutto attraverso la qualità dei percorsi proposti e i risultati raggiunti dai suoi diplomati. Nel corso degli anni la scuola ha costruito una vera cultura dell'eccellenza, fondata sull'equilibrio tra preparazione teorica, pratica laboratoriale e costante confronto con il mondo delle imprese.

Nei laboratori di cucina e di sala gli studenti acquisiscono le competenze tecniche fondamentali della professione, imparano a lavorare in squadra, sviluppano capacità organizzative e si confrontano con gli standard richiesti dalla ristorazione contemporanea. Grande attenzione viene dedicata alla valoriz-

zazione delle materie prime, alla sostenibilità, alla tutela delle tradizioni gastronomiche e alla capacità di innovare senza perdere il legame con la propria identità culturale.

Sela cucina può essere considerata una forma d'arte, allora gli studenti che oggi frequentano il CFP di Como sono i futuri interpreti di questo patrimonio. Guidarli, sostenerli e valorizzarli significa creare le condizioni affinché il talento possa emergere e ricevere il giusto riconoscimento dal mondo del lavoro. È una responsabilità educativa che il CFP interpreta con convinzione, mettendo al centro la crescita personale e professionale di ogni ragazzo.

«La scuola è protagonista e pro-

motrice di iniziative concrete che mettono al centro le nuove generazioni, offrendo ai ragazzi un palcoscenico reale per esprimere e valorizzare il proprio talento», spiega la direttrice Antonella Colombo. «Le istituzioni ci offrono occasioni straordinarie per riflettere sull'importanza di questo settore e appuntamenti di rilievo internazionale, come la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo promossa dal Ministero degli Affari Esteri o la Giornata della Ristorazione nata da FIPE, rappresentano opportunità preziose per valorizzare il talento dei giovani. Questo è l'obiettivo che ci poniamo per il prossimo anno formativo».

A confermare il valore di questo percorso sono le **numerosissime storie di successo degli ex allievi.** Molti hanno costruito carriere prestigiose all'interno di ristoranti di alto livello, hotel di lusso e importanti gruppi della ristorazione. Alcuni hanno raggiunto il traguardo più ambito nel panorama gastronomico internazionale, conquistando la Stella Michelin. Riconoscimenti che rappresentano il risultato del talento individuale, ma che testimoniano anche l'importanza delle basi costruite durante gli anni della formazione.

Dietro ogni professionista di successo vi sono competenze tecniche solide, disciplina, capacità di adattamento e cultura del lavoro.

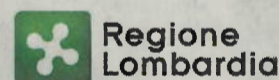
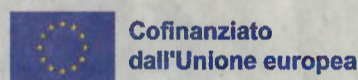
Sono valori che il CFP di Como trasmette quotidianamente ai propri studenti e che costituiscono il fondamento di ogni percorso professionale duraturo.

Gli ex allievi rappresentano inoltre un patrimonio prezioso per la scuola. Le loro esperienze diventano esempi concreti per le nuove generazioni, dimostrando come passione, preparazione e determinazione possano aprire le porte ai più alti livelli della ristorazione italiana e internazionale.

Uno degli elementi distintivi del CFP di Como è il **forte legame con il territorio e con il sistema delle imprese.** Le collaborazioni con ristoranti, alberghi e aziende del settore consentono agli studenti di confrontarsi fin da subito con la realtà professionale attraverso tirocini ed esperienze sul campo. Un rapporto diretto che favorisce l'acquisizione di competenze immediate spendibili e facilita un inserimento lavorativo rapido e qualificato.

È questa la direzione che il CFP di Como intende perseguire: continuare a investire sui giovani, sulla qualità della formazione e sulla valorizzazione del talento.

Perché il futuro della ristorazione italiana passa dalle competenze, dalla passione e dalla consapevolezza di chi oggi si prepara a raccogliere il testimone di una tradizione che tutto il mondo ci riconosce.



CORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE IEFP

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

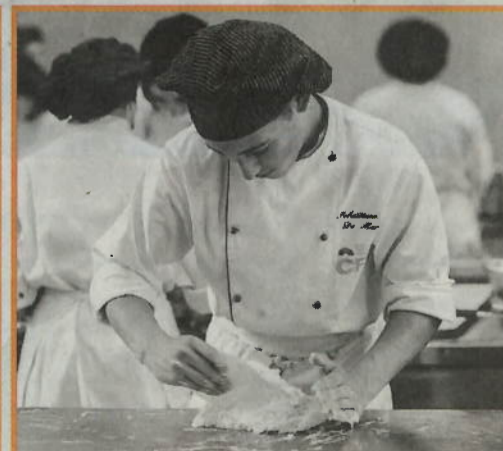
Costruiamo il Vostro futuro



CUCINA



SALA-BAR



PANIFICAZIONE PASTICCERIA



Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como dedicato a Luigi Grisoni

Como Via Bellinzona 88 - tel 031.571055 - e-mail: info@cfpcomo.com

Per info visita il sito - www.cfpcomo.com

