Professioni | Il valore del saper fare

La pasticceria crea lavoro Il modello “3+1” apre le porte del mondo

L’offerta. Il corso di Panificazione e Pasticceria del Cfp di Como
Un modello che coniuga basi teoriche a un’intensa attività pratica

FEDERICA BERETTA

Formare professionisti pronti a entrare nel mondo del lavoro, senza rinunciare alla possibilità di proseguire gli studi. È questa la doppia anima del corso triennale di Panificazione e Pasticceria del CFP della Provincia di Como, che prevede anche un quarto anno per il conseguimento del diploma professionale e ulteriori opportunità di specializzazione.

«Si tratta di un percorso strutturato per accompagnare i ragazzi passo dopo passo verso l’occupazione», spiega il coordinatore del corso, Simon Pietro Scaccabarozzi. «Non ci limitiamo alla pasticceria artigianale, lavoriamo anche sulla pasticceria da ristorante, soprattutto nel quarto anno, dove gli studenti imparano a realizzare dolci al piatto per la ristorazione gourmet». L’offerta formativa è ampia e aggiornata rispetto alle esigenze del mercato. Accanto alla produzione dolciaria, gli studenti acquisiscono competenze nella gestione di attività legate a hotel, catering ed eventi, senza trascurare un aspetto ormai imprescindibile: «Oggi quasi tutte le aziende del settore offrono il servizio bar, per questo dedichiamo spazio anche alla caffetteria», aggiunge Scaccabarozzi.

Uno degli elementi distintivi del percorso è il forte legame con il mondo del lavoro. Il tirocinio non è opzionale ma parte integrante della formazione:

Studenti del Cfp durante un’attività in laboratorio

circa 400 ore annue nel triennio vengono svolte in azienda, fino ad arrivare a occupare quasi il 50% del percorso nel quarto anno. «L’apprendimento in azienda è fondamentale – sottolinea il coordinatore – e spesso si traduce in un’opportunità concreta di inserimento lavorativo». Non è raro, infatti, che gli studenti vengano assunti proprio dalle realtà in cui hanno svolto lo stage o che proseguano con un contratto di apprendistato durante il quarto anno. «Si crea un rapporto diretto tra allievo e azienda, che può evolvere naturalmente in un’assunzione», spiega. I numeri confermano l’efficacia del modello. «La richiesta di personale è alta – osserva Scaccabarozzi – siamo intorno all’85% di occupazione. Se alcuni ragazzi non lavorano è perché scelgono strade diverse, magari proseguendo gli studi».

I tirocini arrivano a coprire il 50% del monte ore

Raggiunto un tasso di occupazione dell’85%

Il CFP della Provincia di Como, diretto da Antonella Colombo, attraverso l’Area Lavoro supporta il passaggio tra formazione e lavoro, stabilendo contatti tra imprese e studenti per facilitare l’incontro tra domanda e offerta.

E per chi desidera continuare a formarsi presso il Centro, le opportunità non mancano: tra queste, un Quinto anno di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), realizzato in partenariato con l’Università Cattolica di Piacenza, con un focus sulla sostenibilità. La qualità del percorso è testimoniata dalle storie degli ex allievi. Una giovane diplomata, ad esempio, ha lavorato in una delle realtà più prestigiose al mondo: «Abbiamo un’ex studentessa assunta al Ritz di Parigi - racconta il coordinatore - che da ormai da diversi anni sta vivendo un’esperienza internazionale».

Un modello formativo che unisce pratica e teoria, scuola e impresa, e che risponde in modo efficace alle esigenze di un settore in continua evoluzione, offrendo alle giovani generazioni solide competenze e reali prospettive. Il corso di Panificazione e Pasticceria, sempre più apprezzato da studenti e famiglie del territorio, è un percorso formativo declinato secondo il modello “3+1” finalizzato all’ ottenimento delle Qualifica professionale di “Operatore delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”, preparando gli studenti a lavorare nei laboratori artigianali e nelle aziende del settore.

Ma è il Quarto anno a rappresentare un vero valore aggiunto. Gli studenti hanno infatti la possibilità di conseguire il Diploma professionale di “Tecnico delle produzioni alimentari” segnando il passaggio a figure più autonome e responsabili.

Durante questa annualità, il percorso si arricchisce con competenze avanzate: gestione aziendale, marketing, scienze degli alimenti e sviluppo di nuovi prodotti. Il Tecnico non si limita più alla produzione, ma contribuisce all’organizzazione del lavoro, alla scelta delle materie prime e al Controllo Qualità. Elemento centrale del quarto anno è la possibilità di vivere esperienze concrete in azienda e consolidare le competenze professionali attraverso l’implementazione della durata del periodo di alternanza scuola-lavoro potenziata. Un percorso che coniuga tradizione e innovazione, offrendo ai giovani non solo una professionalità ma una concreta prospettiva di crescita personale e lavorativa in un settore che registra una continua evoluzione sotto il profilo tecnico e di prodotto, richiedendo la capacità di fondere maestria e creatività.

LA STORIA/1 IL DOCENTE

Tecnica e ricerca estetica I nuovi professionisti 4.0

Al Cfp di Como la pasticceria non è più soltanto un mestiere da imparare, ma un percorso formativo articolato che si adatta ai cambiamenti dei ragazzi e del mercato del lavoro.

A raccontarlo è Stefano Camozzi, docente di laboratorio con circa sedici anni di esperienza nel centro di formazione professionale comasco.

In questi anni, osserva il docente, il profilo degli studenti è profondamente cambiato.

«Un tempo molti si fermavano al terzo anno, oggi invece cresce il numero di chi prosegue fino al quarto per ottenere un diploma professionale», spiega.

Non solo: una parte degli studenti, dopo il percorso iniziale, decide di proseguire ulteriormente gli studi, anche in ambiti diversi a seconda delle proprie inclinazioni. Il metodo didattico del Cfp di Como si struttura in modo progressivo.

Nei primi anni si parte dalle basi fondamentali: pasta frolla, biscotti e tecniche essenziali, con l’obiettivo di fornire agli studenti solide competenze di partenza. La quarta rappresenta invece un passaggio chiave: qui entra in gioco il catering di pasticceria, un settore in forte crescita negli ultimi anni. «Oggi il catering è molto richiesto anche per matrimoni ed eventi – racconta il docente – perché consente soluzioni più flessibili e spesso più accessibili rispetto ai servizi tradizionali». Gli studenti imparano a realizzare proposte sia dolci che salate, fino all’elaborazione di piatti caldi, ampliando così le proprie competenze. La seconda parte del quarto anno è invece dedicata ai dolci al piatto, un esercizio creativo che richiede agli studenti di ideare ricette originali, studiare abbinamenti e costruire un prodotto da zero. «Devono inventare, sperimentare, trovare equilibri di gusto», osserva Camozzi. Il cambiamento riguarda anche le aspettative degli studenti e le loro traiettorie professionali. Alcuni scelgono di specializzarsi e avviare attività proprie, altri si spostano in ambiti affini o lavorano all’estero per fare esperienza e trovare la loro strada altrove. Camozzi sottolinea come la motivazione personale sia il vero elemento decisivo: «La pasticceria è un lavoro che richiede sacrificio. Si lavora quando gli altri sono in festa, soprattutto tra i 20 e i 25 anni, ed è in quella fase che molti abbandonano. Serve una passione forte, altrimenti diventa difficile andare avanti».

Stefano Camozzi

Secondo il docente, ciò che fa la differenza è proprio la “scintilla” iniziale: la capacità di trovare un ambito specifico che appassioni davvero. C’è chi si innamora del cioccolato, come nel caso di Aurora Gioachini, chi si orienta verso la panificazione o i prodotti da forno, chi ancora sceglie percorsi più accademici. «Quando trovi il tuo vero interesse – spiega – diventa più facile restare motivati».

Le nuove generazione hanno sviluppato l’ambito creativo, grazie all’accesso immediato alle fonti di ispirazione che ampliano le possibilità di ricerca e sperimentazione. «Gli studenti del quarto anno, in particolare, stanno lavorando a proposte per l’esame finale caratterizzate da grande originalità e attenzione agli abbinamenti – conclude – Una parte significativa dei ragazzi si impegna molto e dimostra fantasia anche per quanto concerne gli abbinamenti».

Il risultato è un percorso formativo sempre più dinamico, che riflette l’evoluzione della professione stessa. Tra tecnica, creatività e capacità di adattamento, la pasticceria insegnata al CFP di Como diventa così un laboratorio dove si formano non solo futuri professionisti, ma anche percorsi di vita diversi, tutti accomunati da un elemento centrale: la passione. **F. Ber.**

VkVSlyMjZDgxYTc4ZmMtZjg2OS00NTY4LWExMzYtZTJkMzQ4YmFmMjUxIyMjNTk4ZWY0NDMtZjc1NC00MjRlLTkwZDUtMzQ3ZmVjMjY0MGwiyMjMjAyNi0wNC0yNFQwODo1NzozMyMjI1ZFUg==

Withub

Dalla stella alla cattedra Il percorso di Cherici

Il modello. Da studente del Cfp a pasticcere di livello internazionale L'importanza della passione e della formazione continua per eccellere

COMO

Dal laboratorio del CFP di Como alle cucine stellate, fino al progetto – ancora in fase di definizione – di una pasticceria tutta sua. La storia di Pietro Marco Cherici, 30 anni quest'anno, è il racconto di un percorso costruito passo dopo passo, tra formazione, esperienze sul campo e una crescente voglia di mettersi in gioco.

Come molti ragazzi Cherici non aveva le idee chiarissime sul suo futuro professionale. «Non sapevo bene cosa fare», racconta. Poi la scelta di iscriversi al corso di Panificazione e Pasticceria del CFP, spinto da una passione che già da piccolo lo portava a sperimentare in cucina. Una decisione che si rivelerà decisiva. «Ho seguito sia il triennio sia il quarto anno di formazione – racconta – anni realmente formativi che mi hanno permesso di vivere diverse esperienze lungo il mio percorso».

Durante gli anni di formazione, le esperienze pratiche non sono mancate: dagli stage nelle realtà del territorio comasco fino a un'esperienza all'estero, a Grenoble in Erasmus. Un percorso che gli ha permesso di confrontarsi con ambienti diversi, culture, contaminazioni culinarie e di crescere rapidamente.

Dopo il diploma, l'ingresso nel mondo del lavoro passa da ristoranti di alto livello, fino all'approdo al Kitchen, dove resta per diversi anni vivendo anche il momento più significativo: la conquista della Stella Michelin. «Lavorare in un ristorante, soprattutto stellato, ti apre molto gli orizzonti», spiega. Qui la pasticceria si trasforma, diventa ricerca, sperimentazione, equilibrio tra sapori inusuali. «Non più solo dolci da laboratorio, ma veri e propri dessert al piatto – racconta Cherici – ingredienti come timo e menta possono entrare in combinazioni sorprendenti». Un'esperienza che cambia anche la visione della professione. Se da un lato le pasticcerie tradizionali offrono stabilità, dall'altro il mondo della ristorazione permette maggiore libertà creativa. «Nei ristoranti si possono fare cose che in laboratorio difficilmente si propongono», sottolinea. Oggi Cherici si divide tra due dimensioni: da una parte l'insegnamento, tornando al CFP questa volta nel ruolo di docente; dall'altra un progetto imprenditoriale che guarda al futuro.

Pietro Marco Cherici

L'idea è quella di portare avanti una pasticceria storica del territorio, anche se nulla è ancora ufficiale. «Aprire qualcosa di mio è sempre stato un obiettivo da perseguire», afferma Cherici. L'esperienza in aula rappresenta un ritorno alle origini, ma anche una nuova sfida. «I ragazzi vanno spronati – afferma – Non sempre i più promettenti a scuola sono quelli che poi proseguiranno nella professione, e viceversa. Proprio per questo, accompagnare gli studenti nel loro percorso e vederli crescere è una delle soddisfazioni più grandi». Non mancano però alcune criticità, soprattutto sul fronte del lavoro. Il settore soffre la mancanza di personale qualificato e motivato: «È un lavoro fisico, non tutti riescono a reggere i ritmi. Serve passione, quel 'fuoco sacro' che ti spinge ad andare avanti. Se ce l'hai tutto diventa più semplice».

Un altro aspetto fondamentale è la formazione continua. La pasticceria, ricorda Cherici, è una disciplina precisa, dove entrano in gioco chimica, fisica e anche matematica. E poi ci sono le lingue, sempre più indispensabili in un settore internazionale. «Se tornassi indietro ne imparerei di più», ammette, ricordando quanto il contatto con colleghi stranieri lo abbia aiutato a migliorare sul campo. Guardando oltre i confini locali, le opportunità non mancano. La pasticceria italiana è molto apprezzata all'estero, sia per la tecnica sia per la creatività. «Siamo tra i più richiesti, inutile negarlo», sottolinea, citando colleghi ed ex studenti del CFP oggi impegnati in realtà dinamiche e stimolanti come Copenaghen, Londra, Parigi o la Spagna. Il suo è quindi un percorso che saputo intrecciare territorio e apertura al mondo, tradizione e innovazione. Con una convinzione chiara: «Non c'è innovazione senza tradizione, e viceversa». **F. Ber.**

La scheda

Figura professionale ad alta richiesta

Nel mercato del lavoro italiano, i giovani pasticcieri sono sempre più richiesti, ma anche sempre più difficili da trovare. L'industria dolciaria italiana rappresenta da sempre un pilastro dell'economia agroalimentare, caratterizzata da un forte export e da un apprezzamento globale per la qualità artigianale e industriale del Made in Italy.

In questo scenario si inserisce il corso di Panificazione e Pasticceria del CFP, che prevede un percorso formativo articolato tra teoria e attività di laboratorio.

A partire dal secondo anno, il percorso si arricchisce con periodi di formazione in alternanza o tirocinio presso aziende del settore. Questa fase prevede un impegno di 40 ore settimanali e rappresenta un'opportunità fondamentale per entrare in contatto diretto con il mondo del lavoro. Gli studenti possono così mettere in pratica le competenze acquisite e sviluppare professionalità spendibili fin da subito. Il percorso formativo si distingue per la sua concretezza e per l'attenzione all'inserimento lavorativo.

LA STORIA/2 **DIPLOMATA CFP**

Da Como alla Francia Aurora e l'alta cioccolateria

La storia di Aurora Gioachini, 24 anni, di cui sette trascorsi all'estero, richiama le atmosfere del film Chocolat. Ma qui la protagonista è una giovane donna determinata, il cui percorso l'ha condotta fino alle cucine di Parigi, attraverso esperienze formative internazionali di grande prestigio.

Ex studentessa del Cfp di Como, oggi cheffe de partie della cioccolateria Jade Genin nella capitale francese.

Un percorso costruito passo dopo passo, tra studio, apprendistato e una forte apertura alle opportunità offerte dall'estero.

Dopo aver frequentato il triennio e il quarto anno di diploma del corso in Panificazione e Pasticceria, Aurora ha iniziato fin da subito a cogliere le occasioni proposte dalla scuola. «Durante gli anni di formazione ho partecipato a progetti Erasmus che mi hanno portata un mese a Grenoble e poi a Stoccarda. Volevo capire come si lavorasse fuori dall'Italia e scoprire nuovi approcci alla pasticceria», racconta. L'esperienza decisiva arriva però al termine del percorso: un progetto Erasmus di lunga durata a Nantes, in Francia, che combina scuola e lavoro. «Questa esperienza mi ha permesso di entrare davvero nel mondo del lavoro e di conoscere da vicino la tradizione francese». È proprio in questo contesto che nasce la passione per la cioccolateria, un settore particolarmente sviluppato Oltralpe. Gioachini decide quindi di proseguire gli studi con una specializzazione triennale in cioccolateria e confetteria. «È una formazione di alto livello che in Italia ancora non esiste. Si diventa veri specialisti del cioccolato: si imparano tecniche artistiche, dalla creazione di cioccolatini alle sculture. Era esattamente quello che cercavo».

Dopo quattro anni a Nantes, un'altra esperienza internazionale: sei mesi a Copenaghen, questa volta in un ristorante. «Mi è stata data grande libertà creativa perché non c'era un reparto di pasticceria strutturato. È stato importante anche per conoscere il mondo della ristorazione, che è molto diverso rispetto a boutique e laboratori». Il passo successivo è Parigi, cuore della pasticceria mondiale. Qui Aurora entra a far parte della brigata del Ritz, una delle realtà più prestigiose del settore. «Eravamo una trentina nel team, divisi in diverse équipe: tea time, matrimoni, decorazioni. Un ambiente internazionale e molto stimolante, dove ho imparato tantissimo». Dopo questa esperienza, la scelta di tornare alla sua grande passione: il cioccolato. Oggi lavora in una cioccolateria parigina continuando a crescere professionalmente. «Ho iniziato come stagista, poi apprendista, e piano piano sono salita. È un percorso che richiede impegno, ma i risultati arrivano».

Aurora Gioachini

Nonostante la giovane età, il suo curriculum è già ricco e internazionale. E lo sguardo è rivolto al futuro. «Mi piacerebbe trasmettere quello che ho imparato, magari insegnare o gestire un team. Oppure aprire qualcosa di mio».

Sul piano geografico, nessuna chiusura «Per ora Parigi mi piace molto, ma non voglio precludermi nulla. Anche l'Italia, in futuro, potrebbe essere un'opzione, se ci fossero le giuste opportunità».

Un messaggio, infine, per chi oggi deve scegliere il proprio percorso formativo: «Bisogna inseguire i propri sogni, essere determinati e non avere paura. Che sia in Italia o all'estero, è importante buttarsi e cogliere tutte le occasioni. Anche se ci sono momenti difficili, con il tempo i risultati alla fine arrivano». **F. Ber.**

VkVSlyMjZDgxYTc4ZmMtZjg2OS00NTY4LWExMzYtZTJkMzQ4YmFmMjUxIyMjNTk4ZWY0NDMtZjc1NC00MjRlLTkwZDUtMzQ3ZmVjMjY0MGwiyMjAyNi0wNC0yNFQwODo1NzozMyMjI1ZFUg==