



CARTA DEI SERVIZI

Agenzia per la Formazione,
l'Orientamento e il Lavoro
della Provincia di Como

www.cfpcomo.com

 Centro
Formazione
Professionale

CFP
CFP
COMO

01 INDICE

introduzione

pagina 06

cap_1 la nostra storia

CHI SIAMO
IL NOSTRO STAFF
DOVE SIAMO
COME RAGGIUNGERCI

pagina 10
pagina 10
pagina 12
pagina 12

cap_2 i nostri valori

LA NOSTRA MISSION
PRINCIPI ETICI DI RIFERIMENTO
LA QUALITA' DEI SERVIZI EROGATI

pagina 16
pagina 18
pagina 18

cap_3 l'offerta formativa DDIF

PRESENTAZIONE
LA PROPOSTA
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE
OPERATORE DEL BENESSERE

pagina 22
pagina 24
pagina 26

pagina 34
pagina 38

cap_4 formazione superiore, permanente e continua

FORMAZIONE SUPERIORE
PERMANENTE E CONTINUA
CORSI A CATALOGO

pagina 48
pagina 49



IL MONDO DEL LAVORO aspetta i professionisti di domani...

cap_5 orientamento e lavoro

SERVIZI PER IL LAVORO
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE
ACQUISITE IN CONTESTI
INFORMALI E NON FORMALI
APPRENDISTATO

pagina **52**

cap_6 servizi alle aziende

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE
SERVIZI FORMATIVI E
SEMINARI, CONVEGNI, WORK-SHOP
INCONTRO DOMANDA-OFFERTA
AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE

pagina **56**
pagina **56**
pagina **57**

cap_7 progetti internazionali

IL C.F.P. IN EUROPA

pagina **60**

cap_8 eventi e iniziative

pagina **62**

ORGANIGRAMMA

pagina **64**

Finito di stampare: Novembre 2011

“ ALLA CURIOSA RICERCA
DEL MIO FUTURO ”





E TU COSA
VUOI FARE
DA GRANDE?

INTRODUZIONE

ALESSANDRO FERMI - ASSESSORE ALLE POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO, ATTIVITÀ ECONOMICHE, FORMA- ZIONE PROFESSIONALE ED UNIVERSITÀ

Il ruolo educativo del C.F.P. è storico. Generazioni di professionisti nel Settore del Benessere e della Ristorazione si sono formate in questo Centro. La Provincia di Como, con la costituzione dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como, Ente strumentale della Provincia stessa, ha voluto valorizzare l'esperienza consolidata in decenni di attività formativa con una nuova spinta propositiva.

La formazione professionale rappresenta un percorso di studi che consente al tempo stesso l'inserimento nel mercato del lavoro e la possibilità di rientrare nel sistema scolastico e universitario, acquisendo la mentalità secondo cui continuare ad apprendere, anche dopo l'ingresso nel mondo del lavoro, è la chiave del proprio successo professionale e personale.

L'Agenzia sta dimostrando di rispondere alla scom-

messa che abbiamo fatto. Le innovazioni strutturali e tecnologiche ne hanno fatto una scuola all'avanguardia che assieme alla presenza di validi professionisti, di attività e di eventi di eccellenza l'hanno resa un punto di riferimento per il territorio. I servizi per il lavoro, per le aziende e per gli enti locali, hanno integrato le attività del Centro nell'ottica di una continuità sempre maggiore tra formazione e lavoro.

Viene dato molto valore all'esperienza, allo scambio e all'arricchimento continuo. Il C.F.P. sta consolidando una rete di partenariato con scuole e istituzioni formative di diversi paesi europei per consentire ai ragazzi, ma anche ai suoi operatori e docenti, di conoscere realtà e culture diverse, contribuendo allo stesso tempo a promuovere il nostro territorio in Europa.



Alessandro Fermi

MONTI GUIDO - AMMINISTRATORE UNICO DELL'AGENZIA

CFP è Formazione, sviluppo del territorio e apertura all'Europa: Il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como è una realtà dinamica e consolidata che si occupa di formazione professionale e di inserimento dei giovani nel mondo del lavoro.

Oltre seicento giovani frequentano attualmente i nostri corsi nel settore ristorativo-alberghiero e nel settore benessere. L'organizzazione efficace dei coordinatori, tutor e docenti impegnati al CFP ci permette di garantire in modo responsabile il buon andamento di ogni corso di formazione e il successo formativo dei "nostri ragazzi".

La formazione avviene attraverso processi educativi orientati a ciò che gli anglosassoni definiscono "life long learning", apprendimento per tutta la vita: ovvero un investimento concreto sulle generazioni future, una reale esperienza di vita che assicura competenze concrete da spendere nel mondo del lavoro, ma anche un insieme di opportunità di crescita personale, rese possibili dalle numerose occasioni di coinvolgimento e di motivazione che lo studente vive attraverso i laboratori professionali, gli eventi didattici e i tirocini formativi svolti in aziende italiane ed europee. Il contatto con il sistema delle piccole e medie imprese dell'artigianato e del commercio garantisce agli studenti un futuro professionale ricco di prospettive: oltre l'ottanta per cento dei ragazzi qualificati al CFP si colloca nel mondo del lavoro entro sei mesi dal termine dei percorsi di studi. Il CFP punta sull'Europa come possibilità di crescita per gli studenti e di aggiornamento per i formatori. I contatti e i progetti avviati con istituti scolastici di numerosi paesi europei permettono agli studenti esperienze di scambio e di tirocinio in Europa con ricadute positive per Como e il suo territorio.

Prendendo a modello le migliori realtà europee con cui collaboriamo, abbiamo investito molto sulle attrezzature, dotando i laboratori professionali di strumenti e tecnologie in linea con l'evoluzione del mercato del lavoro. Il CFP ha esteso a tutte le classi la Didattica 2.0, strumento e metodo indispensabile per dialogare e crescere insieme ai giovani: abbiamo lavagne interattive multimediali in tutte le aule, una rete wi-fi nell'edificio, e abbiamo dato in dotazione tablet a tutti gli studenti. Il CFP è una scuola proiettata verso il futuro.



Guido Monti

1.0

LA NOSTRA STORIA

UNA CONSOLIDATA ESPERIENZA E' IL
NOSTRO BAGAGLIO PER QUESTO VIAGGIO
UN PERCORSO LUNGO IL QUALE MOLTI
TRAGUARDI SONO GIA' STATI RAGGIUNTI,
E ALTRE METE AMBIZIOSE CI ATTENDONO



“ VIAGGIATORE,
NON C'È SENTIERO,
IL SENTIERO LO FAI
TU CHE CAMMINI ”

1.1 CHI SIAMO

L'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro (AFOL di Como) è l'Azienda Speciale della Provincia di Como costituita con Delibera del Consiglio Provinciale n. 97 del 19 dicembre 2006 e attiva dal 1 gennaio 2008.

L'Agenzia raccoglie e valorizza l'eredità del Centro di Formazione Professionale (C.F.P.) della Regione Lombardia presente nel Comune di Como dal 1972.

Il C.F.P. è accreditato dalla Regione Lombardia ad operare nei settori:

- **Formazione, Orientamento**
(D.D. Istruzione Formazione e Lavoro n. 13095 del 8 settembre 2005)
- **Lavoro**
(Iscrizione Albo n. 0064 del 29 gennaio 2008)

1.2 IL NOSTRO STAFF

Direttore dell'Agenzia

Silvio Peverelli

e-mail: s_peverelli@cfpcomo.com - tel. 031.574000

Vice Direttore

Responsabile Area Formazione DDIF

Responsabile Sistema Qualità

Antonella Colombo

e-mail: a_colombo@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 216

Responsabile Area Progettazione

Orientamento – Lavoro

Mariachiara Bernasconi

e-mail: c_bernasconi@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 224

Responsabile Area Amministrazione

Contabilità – Rendicontazione

Laura Maganuco

e-mail: l_maganuco@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 246

Coordinatrice Settore Ristorativo/Alberghiero

Claudia Loffredo

e-mail: c_loffredo@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 236

Coordinatrice Settore Benessere

Cure Estetiche/Acconciatura

Antonella Colombo

e-mail: a_colombo@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 216

Tutor

All'inizio di ogni Anno Formativo la Direzione definisce i Tutor di settore incaricati di favorire l'inserimento scolastico dei nuovi studenti e di gestire i rapporti con il mondo del lavoro per l'attività di tirocinio ed inserimento lavorativo.

Referente Servizio Apprendistato,

Coordinamento Progetti

Micaela Paris

e-mail: m_paris@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 204

Referente Risorse umane

Silvia Proserpio

e-mail: s_proserpio@cfpcomo.com - tel. 031. 571055 int. 219

Referente Segreteria Amministrativa,

di Direzione e di Presidenza

Laura Pedretti

e-mail: l_pedretti@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 237

Referente Segreteria Didattica

Maria Grazia Vincenzi

e-mail: m_vincenzi@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 206

Referenti Centralino – Logistica

Anna De Felice

e-mail: a_defelice@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 206

Danilo Vignati

e-mail: d_vignati@cfpcomo.com - tel. 031.571055 int. 222



Amministratore Unico
Guido Monti

e-mail: g_monti@cfpcomo.com
tel. 031.571055 Int. 237

1.3 DOVE SIAMO

L'Agenzia si trova sulla via di comunicazione principale con la Svizzera, ben servita dai mezzi pubblici in località Monteolimpino, a 300 metri dall'uscita "Como Monteolimpino" dell'autostrada Milano-Chiasso. È dotata di ampio parcheggio interno.

1.4 COME RAGGIUNGERCI

Da Como

- in auto: direzione Chiasso-Svizzera
- con autobus: ASF linea 1 e 7, arrivo a Monteolimpino

Da Cantù

- in auto: SS35, arrivo a Como
- con autobus: ASF, arrivo a Como

Da Erba

- in auto: SS342, arrivo a Como
- con autobus: ASF, arrivo a Como

Da Lecco

- in auto: SS36 e poi SS342, arrivo a Como
- con autobus: ASF, arrivo a Como

Da Milano

- in auto: autostrada A9 Milano-Chiasso, uscita Como Monteolimpino e poi direzione Como Centro
- in treno: con FNM e FS, arrivo a Como

Dalla Svizzera (Chiasso)

- in auto: autostrada Chiasso-Milano, uscita Chiasso e poi direzione Como Centro
- con autobus: ASF linea 1, arrivo a Monteolimpino

Da Varese

- con autobus: FNMA, arrivo a Como



IL C.F.P. È ACCREDITATO DALLA REGIONE LOMBARDIA AD OPERARE NEI SETTORI: FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E LAVORO



2.0

I NOSTRI VALORI

DALLA FORMAZIONE AL LAVORO:
COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO,
SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



2.1 LA NOSTRA MISSION

- **Operare** per la promozione sociale, culturale e professionale dei giovani e dei lavoratori attraverso l'erogazione di servizi nelle Aree di intervento: Formazione, Orientamento e Lavoro
- **Operare** garantendo una continua e costante qualità dei servizi offerti, assicurando indici soddisfacenti di efficienza ed efficacia
- **Programmare** e gestire l'attività in coerenza con il Piano Programma approvato dal Consiglio Provinciale di Como



- **Programmare** percorsi formativi per gli studenti in Diritto Doveri Istruzione e Formazione (DDIF) coerentemente con l'evoluzione normativa della Regione Lombardia, nel rispetto degli obiettivi formativi definiti a livello comunitario, nazionale e regionale
- **Programmare** le attività in relazione ai fabbisogni formativi che provengono dalle Aziende e dalle loro Associazioni di Categoria per partecipare allo sviluppo del nostro territorio
- **Programmare** corsi di formazione continua e servizi per il lavoro finalizzati all'accompagnamento e/o al reinserimento lavorativo dei giovani ed adulti inoccupati o disoccupati, attraverso la partecipazione a specifici programmi provinciali, regionali, nazionali ed europei
- **Programmare** iniziative finalizzate al mantenimento dell'occupazione in ambito territoriale, in accordo con la Provincia e le Parti Sociali
- **Costruire** il futuro professionale dei giovani con il coinvolgimento nella gestione dei corsi/servizi dei formatori, degli studenti e delle loro famiglie con l'obiettivo di realizzare una "Comunità scolastica" attenta alla soluzione dei problemi educativi di una utenza adolescenziale
- **Gestire** attività/servizi di orientamento rivolte alle Scuole, agli studenti ed alle loro famiglie, in accordo con il Settore Formazione e Istruzione della Provincia
- **Gestire** attività formative/servizi, convegni, seminari e work-shop per conto dei diversi Settori della Provincia
- **Promuovere** iniziative con partner europei per la valorizzazione e lo scambio di esperienze formative/lavorative nei settori Benessere e Ristorativo/Alberghiero

L'Agenzia è impegnata a collaborare con la Provincia per la valorizzazione/integrazione della Rete delle Agenzie di Formazione che operano in ambito territoriale.

[DALLA FORMAZIONE AL LAVORO:
COSTRUIAMO IL VOSTRO FUTURO,
SVILUPPIAMO IL NOSTRO TERRITORIO]

2.2 PRINCIPI ETICI DI RIFERIMENTO

Il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia in data 21 dicembre 2010 ha approvato il "Codice Etico" che definisce le linee di comportamento secondo le quali l'Agenzia si impegna a svolgere la propria attività.

- **Legalità:** l'Agenzia si impegna a rispettare, nello svolgimento di tutte le proprie attività, le leggi internazionali, europee, nazionali e regionali in vigore in Italia e in ciascun Paese nel quale opera
- **Trasparenza:** l'Agenzia impronta i rapporti di qualsiasi natura e verso qualsiasi stakeholders (Associazioni di Categoria, Parti Sociali, collaboratori interni/esterni, consulenti, fornitori, fruitori di servizi) alla chiarezza delle finalità, degli obiettivi e delle modalità operative
- **Imparzialità:** l'Agenzia basa i propri rapporti e il proprio operato sulla totale assenza di discriminazioni in merito a sesso, condizione sociale, etnia di appartenenza, religione, convinzioni ideologiche e politiche
- **Verificabilità:** tutte le attività dell'Agenzia vengono adeguatamente documentate in maniera da consentire la verifica dei processi di decisione, autorizzazione e svolgimento
- **Cultura dell'Educare:** l'attività di formazione dell'Agenzia ha l'obiettivo di contribuire alla crescita personale ed umana degli utenti e di garantire l'acquisizione della professionalità, attraverso capacità tecniche e conoscenze funzionali al settore prescelto

- **Cultura del Lavoro:** tutti gli operatori contribuiscono a rendere l'Agenzia un punto di riferimento nelle dinamiche di interazione tra mondo della formazione e del lavoro attraverso l'utilizzo di specifiche competenze, sviluppando sinergie con il sistema delle imprese sul territorio
- **Dimensione Sociale e Territorialità:** l'Agenzia opera nella consapevolezza del ruolo pubblico che svolge all'interno della Società e nella convinzione che ogni attività possa rappresentare un valore aggiunto per il territorio e un contributo al suo sviluppo

2.3 LA QUALITA' DEI SERVIZI EROGATI

L'Agenzia è certificata:

UNI EN ISO 9001:2008 (EA 37, 38f)
QUASER CERTIFICAZIONI S.r.l.

EDUCAZIONE E LAVORO, ALCUNI DEI VALORI FONDAMENTALI DEL C.F.P.



3. OFFERTA FORMATIVA DDIF

Diritto Dover Istruzione Formazione

FORMARE OGGI, GUARDANDO ALL'EUROPA E PUNTANDO AL
FUTURO E' L'OBIETTIVO PRINCIPALE DELL'AGENZIA



L'ISTRUZIONE NON
GETTA IL SEME IN TE:
FA GERMOGLIARE I
TUOI SEMI



3.1 PRESENTAZIONE

L'attenzione alle persone e alle problematiche dei giovani inseriti in un contesto formativo e la preoccupazione di proporre figure professionali adeguate alle esigenze del mercato del lavoro ricoprono un'importanza essenziale all'interno dell'organizzazione.

La presenza di qualificati formatori impegnati in un continuo processo di miglioramento delle proprie competenze assicurano una formazione caratterizzata da uno sguardo europeo e da standard formativi particolarmente elevati.

Validi collaboratori e professionisti qualificati nei settori professionali di riferimento garantiscono la trasmissione di saperi e conoscenze specifiche ai giovani e preparano all'inserimento nel mondo del lavoro.

Tutti i corsi sono caratterizzati da elementi comuni:

- **Formazione di elevata qualità**, affidata a docenti con curricula professionali di elevato livello
- **Metodologia didattica innovativa**, improntata sulla pratica, sulle simulazioni e su metodi di insegnamento con l'ausilio delle moderne strumentazioni multimediali
- **Tecnologie avanzate**, il C.F.P. dispone di laboratori e aule dotate delle più moderne strumentazioni, che riproducono le condizioni e le situazioni lavorative reali:
 - postazioni individuali di lavoro e/o per lavorare in "brigata" nei laboratori di cucina e pasticceria
 - spazi separati che consentono la riservatezza richiesta per le operatività nel laboratorio di estetica

IL C.F.P. SI DISTINGUE PER LA RICERCA
DELLO STILE, IL RIGORE DEL SERVIZIO,
LA CURA DELL'ASPETTO FISICO

- postazioni individuali e macchinari di ultima generazione nel salone di acconciatura e nel laboratorio di estetica
 - laboratori informatici collegati in rete Internet e Intranet per gli apprendimenti dei programmi informatici e delle lingue
 - aule dotate di lavagna con tecnologia touch-screen (LIM), che favoriscono lo svolgimento di lezioni interattive e multimediali
- **Esperienza nel settore**, è ormai tradizione del C.F.P. operare all'interno di una rete di relazioni nazionali ed europee; gli studenti si confrontano con chef, hair stylist e consulenti di bellezza di fama internazionale che attivano momenti di importante crescita formativa e professionale
 - **Percorsi scolastici integrati**, la progettazione della didattica consente, se necessario, il passaggio di uno studente dal C.F.P. ad altro Istituto, già durante l'anno scolastico, al fine di evitare la dispersione scolastica
 - **Servizio di counseling e orientamento**, figure specializzate, in collaborazione con i tutor e i coordinatori dei diversi settori, seguono gli studenti per risolvere eventuali problemi di disagio scolastico o di riorientamento scolastico/lavorativo



- **Sinergie**, l'offerta formativa è realizzata attraverso modalità didattiche e organizzative finalizzate alla sperimentazione e alla valorizzazione delle sinergie fra i diversi corsi e i differenti settori di attività presenti al C.F.P. Il C.F.P. è infatti caratterizzato da un clima collaborativo in cui gli studenti dei diversi indirizzi si confrontano ed attivano iniziative condivise, ricavando arricchimento dalle proprie specificità e usufruendo reciprocamente dei servizi che ciascun settore è in grado di attivare
- **Rapporti con le famiglie**, il C.F.P. riconosce il ruolo fondamentale delle famiglie all'interno del percorso formativo/educativo di ogni singolo allievo e garantisce una costante comunicazione con i genitori degli allievi attraverso specifici incontri programmati; le famiglie sono costantemente informate anche tramite e-mail e/o sms sull'andamento scolastico degli studenti
- **Rapporti con le Aziende**, a partire dal secondo anno gli studenti vengono inseriti in specifici contesti lavorativi per l'attività di tirocinio formativo per un monte ore annuo del 30%
- **Attività di sostegno**, la presenza di figure professionali specifiche consente l'inserimento scolastico dei soggetti diversamente abili; una convenzione con l'ASL garantisce la presenza settimanale di uno psicologo

3.2 LA PROPOSTA

L'Attività Formativa, riconosciuta e finanziata dalla Regione Lombardia, prevede per ciascun settore il raggiungimento della qualifica professionale (II livello europeo) al termine dei tre anni di corso con la possibilità di frequentare un quarto anno di formazione ottenendo lo specifico attestato di tecnico del settore (III livello europeo).

Il C.F.P. ha in atto protocolli di collaborazione con Istituti scolastici per il conseguimento del Diploma di scuola media superiore per gli studenti interessati.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione pasti (Aiuto Cuoco)
Servizi di Sala Bar



OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Addetto alla panificazione e pasticceria

OPERATORE DEL BENESSERE

Acconciatura

Trattamenti estetici

A CHI CI RIVOLGIAMO

L'attività formativa si rivolge ai giovani in DDIF che abbiano conseguito il Diploma di Licenza media.

I posti sono limitati e gli studenti per l'iscrizione al primo anno di corso devono partecipare a prove di valutazione di tipo motivazionale.

Oltre 500 sono gli allievi iscritti al C.F.P.

IL NOSTRO IMPEGNO

- realizzare una "Comunità scolastica" attenta alla soluzione dei problemi educativi dell'utenza giovanile

- erogare i corsi di formazione nel rispetto delle indicazioni della Regione Lombardia: attività didattica, tirocinio formativo, attività di personalizzazione
- supportare gli allievi durante il percorso scolastico attraverso attività didattiche anche personalizzate finalizzate al successo formativo
- valorizzare le caratteristiche personali dei singoli allievi contribuendo alla loro crescita culturale e professionale
- accompagnare gli allievi nella scelta di un percorso formativo coerente alle proprie attitudini e interessi al fine di acquisire una qualifica professionale
- sostenere gli allievi nella costruzione di un proprio progetto professionale dopo il conseguimento della qualifica professionale

IL C.F.P. E' CARATTERIZZATO DA UN CLIMA
COMUNITARIO IN CUI GLI STUDENTI DI
DIVERSI INDIRIZZI SI CONFRONTANO E
SVILUPPANO INIZIATIVE CONDIVISE





3.3

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Preparazione pasti (Aiuto Cuoco)

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore della ristorazione – Preparazione pasti" - **Qualifica di II livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di III livello europeo** di "Tecnico di Cucina".

L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo (Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Addetto alla Preparazione pasti (Aiuto Cuoco)** partecipa all'intero ciclo produttivo presente nelle strutture di ristorazione ed è in grado di operare in autonomia su precise indicazioni del Cuoco, con cui collabora per la preparazione e la realizzazione dei menu. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso dell'organizzazione e del lavoro, attitudine alla precisione, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza. L'operatore deve essere in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in cucina.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia, igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro attivate durante lezioni pratiche in due diversi **Laboratori di cucina**, dove gli allievi partecipano alla progettazione dei menu e alla ideazione della presentazione delle singole portate.

Gli studenti seguono le diverse fasi della preparazione e della cottura dei piatti; applicano sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard professionali.

I Laboratori presenti al C.F.P. consentono di sperimentare due modelli organizzativi diversi: uno di carattere tradizionale, con fuochi a gas, che privilegia il lavoro di gruppo, e uno più moderno, con singole postazioni elettriche, che privilegia il lavoro individuale. Il nuovo laboratorio è provvisto di un circuito audio-video interno che permette agli allievi



di seguire dalle loro postazioni di lavoro le indicazioni fornite dal Cuoco; l'attività di preparazione pasti può essere trasmessa direttamente anche in Sala bar e in Sala ristorante



- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso strutture alberghiere e ristorative di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'allievo nelle condizioni di sperimentare al-

l'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale



3.3

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Servizi di Sala Bar



QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica "Operatore della ristorazione - Servizi di Sala Bar" - **Qualifica di II livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di III livello europeo** di "Tecnico dei servizi di Sala e Bar".

L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo (Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Addetto ai servizi di Sala Bar** svolge da solo o in relazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande realizzando le diverse preparazioni per il servizio di sala e per quello del bar. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in grado di gestire il rapporto con la clientela nelle varie fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di congedo, operando con disponibilità, discrezione professionale e senso dell'ospitalità e sapendo affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese.



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia, igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro attivate durante le lezioni pratiche nei **Laboratori Bar** e **Sala Ristorante**,

DURANTE LE LEZIONI PRATICHE GLI ALLIEVI ESEGUONO LE OPERATIVITÀ RELATIVE ALLE DIVERSE TIPOLOGIE DI SERVIZIO

dove gli allievi eseguono le operatività (allestimento e somministrazione) relative alle diverse tipologie di servizio per gli eventi presi a riferimento: servizio bar, catering, pranzo in hotel, colazione di lavoro, cena d'affari, coffee break, seminari, convegni, matrimoni, cerimonie

- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso strutture alberghiere e ristorative di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'allievo nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale

I NOSTRI PROFESSIONISTI DELLA SALA BAR AL LAVORO





3.4 OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Addetto alla panificazione e alla pasticceria

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore della trasformazione agroalimentare – Addetto alla panificazione e alla pasticceria" – **Qualifica di II livello europeo** – si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di III livello europeo** di "Tecnico di Cucina". L'accordo Stato-Regione prevede anche la possibilità di frequentare un quinto anno di formazione finalizzato a sostenere l'esame di Stato. Il C.F.P. attiva protocolli di collaborazione con Istituti scolastici e con il C.F.P. Alberghiero di Casargo (Lc) per conseguire il Diploma di scuola media superiore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Addetto alla panificazione e pasticceria** partecipa all'intero ciclo produttivo delle aziende di pasticceria e di panificazione (arti bianche) sia artigianali che industriali ed è in grado di operare in autonomia su precise indicazioni del pasticcere-panificatore. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in possesso di una buona manualità, senso di organizzazione del lavoro, attitudine alla precisione nelle misure, capacità di agire autonomamente nell'ambito delle fasi di lavorazione di propria pertinenza e in grado di relazionarsi con gli altri componenti del team di lavoro e di sviluppare un proprio stile artistico in pasticceria.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: merceologia, dietologia, igiene
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro attivate durante le lezioni pratiche nel **Laboratorio di Pasticceria**, dove gli allievi possono seguire le diverse fasi della prepara-

zione del prodotto: dalla gestione delle dosi alla cottura, dalla presentazione al servizio. Gli studenti affrontano in tal modo l'intero processo di realizzazione di pane e prodotti da forno, prodotti di pasticceria mignon e prodotti dolciari in genere. Contestualmente, gli allievi applicano sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard professionali, imparano le tecniche per la predisposizione e la vendita del prodotto finito utilizzando metodi di presentazione personalizzati con gusto decorativo.

Il Laboratorio è provvisto di circuito audio-video interno, che permette agli allievi di seguire dalla propria postazione di lavoro le indicazioni fornite dal docente; l'attività di preparazione può essere trasmessa direttamente anche in Sala bar e in Sala ristorante

- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso strutture alberghiere, ristorative e laboratori artigianali di panificazione e pasticceria di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'allievo nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale



IL TIROCINIO INIZIA DALLA SECONDA
ANNUALITÀ E METTE L'ALLIEVO
NELLE CONDIZIONI DI SPERIMENTARE
QUANTO APPRESO DURANTE IL
PERCORSO FORMATIVO



3.5
OPERATORE
DEL BENESSERE

Acconciatura

GLI STUDENTI ESEGUONO IN AUTONOMIA TRATTAMENTI E SERVIZI VOLTI A MIGLIORARE, MANTENERE E MODIFICARE L'ASPETTO ESTETICO DEI CAPELLI

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore del Benessere - Acconciatura" - **Qualifica di II livello europeo** - si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di III livello europeo** di "Tecnico dell'acconciatura". Al termine del quarto anno è previsto anche uno specifico esame con valore abilitante all'esercizio dell'attività professionale dell'Acconciatore.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Operatore dell'acconciatura** esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a migliorare, mantenere e modificare l'aspetto estetico dei capelli maschili e femminili, compresi i trattamenti specialistici complementari. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in grado di gestire il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo), di operare con disponibilità e discrezione professionale e affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: igiene e sicurezza, cosmetologia, dermatologia, anatomia
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro, attivate durante lezioni pratiche nel **Laboratorio di Acconciatura** dove gli allievi, con la supervisione del docente, eseguono trattamenti quali shampoo, colorazione e decolorazione, messa in piega a phon, bigodini e permanente, taglio di capelli, regolazione, rasatura e taglio di barba e baffi, manicure, trucco viso da giorno e da sera.

Il Laboratorio è dotato delle migliori tecnologie del settore, tra le quali la microcamera per la diagnosi scientifica delle alterazioni della cute e dei capelli. Per gli eventi più significativi, la struttura si avvale di un circuito televisivo interno che offre la possibilità di trasmettere in Aula magna tutto ciò che accade all'interno del laboratorio



- interventi diretti su modelli/modelle, sotto la guida di qualificati professionisti
- utilizzo di software specifici per la gestione dei processi organizzativi del Salone: prenotazioni, magaz-



- zino, ordini e pratiche amministrative
- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso Saloni di acconciatura-estetica e Centri benessere di qualificato livello; inizia dalla seconda an-

nualità e mette l'allievo nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale

3.5
OPERATORE
DEL BENESSERE

Trattamenti estetici



ESEGUIRE IN AUTONOMIA
TRATTAMENTI ESTETICI
PER FAVORIRE UNO STATO
DI GENERALE BENESSERE

QUALIFICA RILASCIATA

La Qualifica di "Operatore del Benessere – Trattamenti estetici" – **Qualifica di II livello europeo** – si acquisisce dopo tre anni di corso con possibilità di frequentare un quarto anno di formazione, ottenendo l'**Attestato di III livello europeo** di "Tecnico dei trattamenti estetici". Al termine del quarto anno è previsto anche uno specifico esame con valore abilitante all'esercizio dell'attività professionale dell'Estetista.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL CORSO

L'**Operatore dei trattamenti estetici** esegue in autonomia prestazioni e trattamenti sul corpo al fine di migliorarne e correggerne l'aspetto attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi favorendo uno stato di generale benessere. L'obiettivo che ci si pone è quello di formare una figura professionale in grado di gestire il rapporto con la clientela nelle diverse fasi del servizio (prenotazione, accoglienza, trattamento e congedo), di operare con disponibilità e discrezione professionale e affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese.

trattamenti estetici



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di competenze professionali attraverso lo sviluppo di:

1) Conoscenze teoriche, approfondendo gli studi nelle seguenti aree disciplinari

- area dei linguaggi: italiano e inglese
- area storico-socio-economica: economia e diritto, storia e geografia
- area matematico-scientifica: matematica e scienze
- area tecnologica: informatica
- area tecnico-professionale: igiene e sicurezza, cosmetologia, dermatologia, anatomia
- area flessibilità: orientamento, laboratorio di recupero e sviluppo degli apprendimenti e capacità motorie

2) Competenze/abilità pratiche

- simulazioni dei processi di lavoro, attivate durante lezioni pratiche nel **Laboratorio di Estetica** dove gli allievi, con

la supervisione del docente, eseguono trattamenti quali manicure, pedicure, depilazione, trattamenti specifici del viso, massaggio manuale corpo, trucco da giorno e da sera. Il Laboratorio dotato di postazioni individuali, possiede due spazi funzionali separati, che consentono di diversificare l'utilizzo degli ambienti nel rispetto della riservatezza degli allievi e delle modelle. Per gli eventi più significativi, la struttura si avvale di un circuito televisivo interno che offre la possibilità di trasmettere in Aula magna tutto ciò che accade all'interno del Laboratorio

- interventi diretti su modelli/modelle, sotto la guida di qualificati professionisti
- utilizzo di software specifici per la gestione dei processi organizzativi del Centro estetico: prenotazioni, magazzino, ordini e pratiche amministrative
- tirocinio formativo in azienda (**Stage**), organizzato dal C.F.P. presso Saloni di acconciatura-estetica e Centri benessere di qualificato livello; inizia dalla seconda annualità e mette l'allievo nelle condizioni di sperimentare all'interno dei luoghi di lavoro quanto appreso durante il percorso formativo, migliorando conoscenze, abilità e competenze e favorendo l'inserimento professionale



4.0

FORMAZIONE SUPERIORE PERMANENTE E CONTINUA

NON CI SONO SEGRETI PER IL SUCCESSO
E' IL RISULTATO DI PREPARAZIONE, DURO LAVORO
E APPRENDIMENTO DAI FALLIMENTI



LA MIGLIORE
PREPARAZIONE
PER DOMANI È FARE
IL TUO MEGLIO OGGI





4.1 FORMAZIONE SUPERIORE, PERMANENTE E CONTINUA

COSA OFFRIAMO

Il contatto costante con il sistema delle imprese del territorio comasco e le loro Associazioni di Categoria permette di organizzare corsi di aggiornamento e di approfondimento rispondendo all'evoluzione delle esigenze e delle caratteristiche del mercato del lavoro.

L'offerta formativa proposta, vasta e differenziata, è contraddistinta dai fondamentali standard qualitativi indispensabili ad un'efficace azione di aggiornamento quali tutor dedicati, laboratori all'avanguardia, materiale didattico e attrezzature multimediali per l'apprendimento.

I settori interessati da questa attività corsuale sono:

- Ristorativo/Alberghiero
- Benessere
- Informatica
- Turismo
- Lingue straniere
- Impiantistica

A CHI CI RIVOLGIAMO

I percorsi di formazione superiore, permanente e continua si rivolgono a:

- giovani che intendono acquisire una professionalità
- lavoratori che desiderano aggiornarsi e migliorare le proprie competenze professionali

CORSI DI AGGIORNAMENTO E DI APPROFONDIMENTO CHE RISPONDONO ALL'EVOLUZIONE DELLE ESIGENZE E DELLE CARATTERISTICHE DEL MERCATO DEL LAVORO

- disoccupati o inoccupati, allo scopo di acquisire nuove conoscenze/competenze che facilitino l'inserimento lavorativo

4.2 CORSI A CATALOGO

COSA OFFRIAMO

Ad integrazione delle attività formative finanziate a livello Regionale, Nazionale e Comunitario il C.F.P. propone un catalogo di corsi a finanziamento privato differenziati per i seguenti settori:

- Ristorativo/Alberghiero (serate a tema, laboratori di base e specialistici di cucina, pasticceria e sala bar)
- Benessere (corsi di perfezionamento per operatori del settore)
- Informatica (corsi di base e specialistici, corsi di grafica e web)
- Lingue straniere (corsi di base, intermedi e avanzati)

A CHI CI RIVOLGIAMO

A tutti coloro che vogliono, per hobby o per professione, frequentare un corso di pasticceria o un laboratorio di cucina a tema, perfezionare una lingua o imparare ad utilizzare un programma di grafica.

Il catalogo infatti è ampio e diversificato e si struttura in base alle esigenze del mercato del lavoro e alle richieste degli utenti.



5.0

ORIENTAMENTO E LAVORO

SCEGLIERE IL LAVORO CHE AMI
E' IL PIACERE DELLA VITA



A VOLTE LA COSA PIÙ
DIFFICILE È DECIDERE
COSA È MEGLIO
PER SE STESSI

5.1 SERVIZI PER IL LAVORO

COSA OFFRIAMO

L'Agenzia offre servizi di orientamento e accompagnamento al lavoro per le persone in cerca di occupazione:

- colloqui approfonditi di valutazione del curriculum e del fabbisogno lavorativo dell'utente/cliente
- definizione del Piano di Intervento Personalizzato (PIP)
- bilancio attitudinale e di competenze
- accompagnamento nella ricerca attiva del lavoro
- tirocini di orientamento ed inserimento lavorativo
- azioni di supporto all'autoimprenditorialità



A CHI CI RIVOLGIAMO

A tutte le persone disoccupate o inoccupate che desiderano un percorso di accompagnamento al lavoro.

5.2 CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI INFORMALI E NON FORMALI

COSA OFFRIAMO

L'Agenzia partecipa alla sperimentazione di Regione Lombardia per la realizzazione del servizio di riconoscimento delle competenze acquisite in contesti informali e non formali.

L'utente è affiancato da un tutor in un percorso di valutazione/formazione finalizzato al riconoscimento dei crediti acquisiti in contesti informali o non formali (lavorativi e non) fino al raggiungimento dell'attestazione regionale di competenze, spendibile nell'Unione europea.

A CHI CI RIVOLGIAMO

A tutte le persone che hanno maturato un'esperienza almeno biennale nel Settore Ristorativo/Alberghiero e che vogliono certificare le competenze acquisite.

5.3 APPRENDISTATO

COSA OFFRIAMO

L'Agenzia offre servizi di formazione destinati ai lavoratori assunti con contratto di apprendistato, allo scopo di garantire:

- la preparazione professionale degli apprendisti attraverso corsi di formazione specifici nei settori Benessere, Ristorativo/Alberghiero e Terziario
- la formazione dei tutor aziendali
- la consulenza alle aziende per la formazione interna degli apprendisti, nel rispetto degli obblighi di legge in materia

A CHI CI RIVOLGIAMO

- Lavoratori assunti con contratto di apprendistato
- Tutor aziendali
- Aziende che hanno assunto dipendenti attraverso contratto di apprendistato





SERVIZI ALLE AZIENDE

Servizi alle Aziende Pubbliche e Private

INVESTIRE NELLA FORMAZIONE VALORIZZA
LE RISORSE UMANE DELL'IMPRESA



“ SPESSO GRANDI
IMPRESE NASCONO DA
PICCOLE OPPORTUNITÀ ”

6.1 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE SERVIZI FORMATIVI E SEMINARI, CONVEGNI, WORK-SHOP

L'Agenzia si rivolge in modo trasversale ai bisogni del sistema produttivo e dei lavoratori, mettendo a disposizione risorse strutturali e organizzative per la gestione di attività di formazione, divulgazione e promozione sul territorio comasco.

Le aziende e le loro Associazioni di Categoria possono trovare nell'Agenzia un punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione di convegni, seminari, work-shop, interventi formativi e servizi dedicati al mondo del lavoro.

COSA OFFRIAMO

- progettazione e realizzazione di attività formative e servizi sulla base delle richieste delle aziende o di enti pubblici interessati all'aggiornamento professionale dei loro collaboratori e dipendenti
- progettazione e realizzazione di eventi, convegni, seminari e work-shop

A CHI CI RIVOLGIAMO

- Enti Pubblici
- Associazioni
- Aziende private

6.2 INCONTRO DOMANDA – OFFERTA

COSA OFFRIAMO

Attraverso lo **Sportello Lavoro** l'Agenzia è in grado di segnalare ai propri ex allievi e agli utenti in cerca di occupazione le offerte di lavoro promosse dalle aziende del territorio, garantendo il raccordo tra domanda e offerta di lavoro.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Aziende che cercano personale per assunzione o tirocinio.





6.3 AULE LABORATORI E ATTREZZATURE

COSA OFFRIAMO

L'Agenzia dispone di spazi e attrezzature dedicate alla didattica e all'organizzazione di convegni, seminari e work-shop. In particolare mette a disposizione:

- Laboratorio Sala Bar
- Laboratorio Sala Ristorante
- Laboratorio di cucina di tipo tradizionale per le attività in gruppo
- Laboratorio di cucina/pasticceria con 20 postazioni individuali
- Laboratorio di acconciatura con 30 postazioni individuali
- n. 2 Laboratori di estetica con oltre 30 postazioni individuali
- n. 3 Laboratori di informatica con oltre 80 postazioni collegate a internet e intranet per gli apprendimenti ICT e linguistici
- n. 20 Aule multimediali dotate di lavagne interattive touch-screen, per facilitare la comunicazione e gli apprendimenti
- Aula Magna tecnologicamente attrezzata in grado di ospitare fino a 100 persone per attività seminariali, convegni e work-shop

7.0

**PROGETTI
INTERNAZIONALI**

CRESCERE IN EUROPA PROGETTANDO
IL FUTURO DEI GIOVANI



LE OPPORTUNITA'
NON HANNO CONFINI





progetti internazionali

7.1 IL C.F.P. IN EUROPA

Il C.F.P. è attivo in diversi programmi proposti dall'Unione europea in ambito territoriale, regionale, nazionale ed europeo, che consentono lo sviluppo, il confronto, lo "scambio di buone prassi" e la trasmissione del proprio know-how.

PROGRAMMA "Leonardo Da Vinci"

Obiettivo dei progetti attivati è quello di rispondere alle esigenze di miglioramento qualitativo e di innovazione dei sistemi di Istruzione, Formazione e Lavoro in provincia di Como, attraverso momenti di scambio e di cooperazione tra i professionisti che già operano in rete in ambito territoriale.

Il progetto utilizza lo "scambio di buone prassi" come strumento di carattere metodologico per introdurre innovazioni all'interno dei diversi contesti lavorativi degli operatori/Enti coinvolti.

Il programma consente inoltre di promuovere tirocini

formativi e/o lavorativi in Europa per i giovani inseriti nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (DDIF) e di ospitare allievi di Scuole europee.

PROGRAMMA "Interreg"

Obiettivo dei progetti attivati è quello di contribuire al rafforzamento del processo di cooperazione transfrontaliera, favorendo l'integrazione dell'area di confine italo - svizzero attraverso il sostegno ad azioni di sviluppo equilibrato e duraturo, sia a livello istituzionale che economico sociale.

PROGETTI "Tirocinio Formativo Giovani Europei"

Nell'ambito del progetto "Percorsi formativi e orientativi per giovani provenienti da Paesi neo-comunitari", il C.F.P. fornisce supporto tecnico e organizzativo e presidia i contenuti formativi per l'inserimento in tirocinio di giovani europei nelle strutture ricettive alberghiere del centro lago comasco, in accordo e collaborazione con l'Associazione albergatori del territorio.



8.0

EVENTI E INIZIATIVE

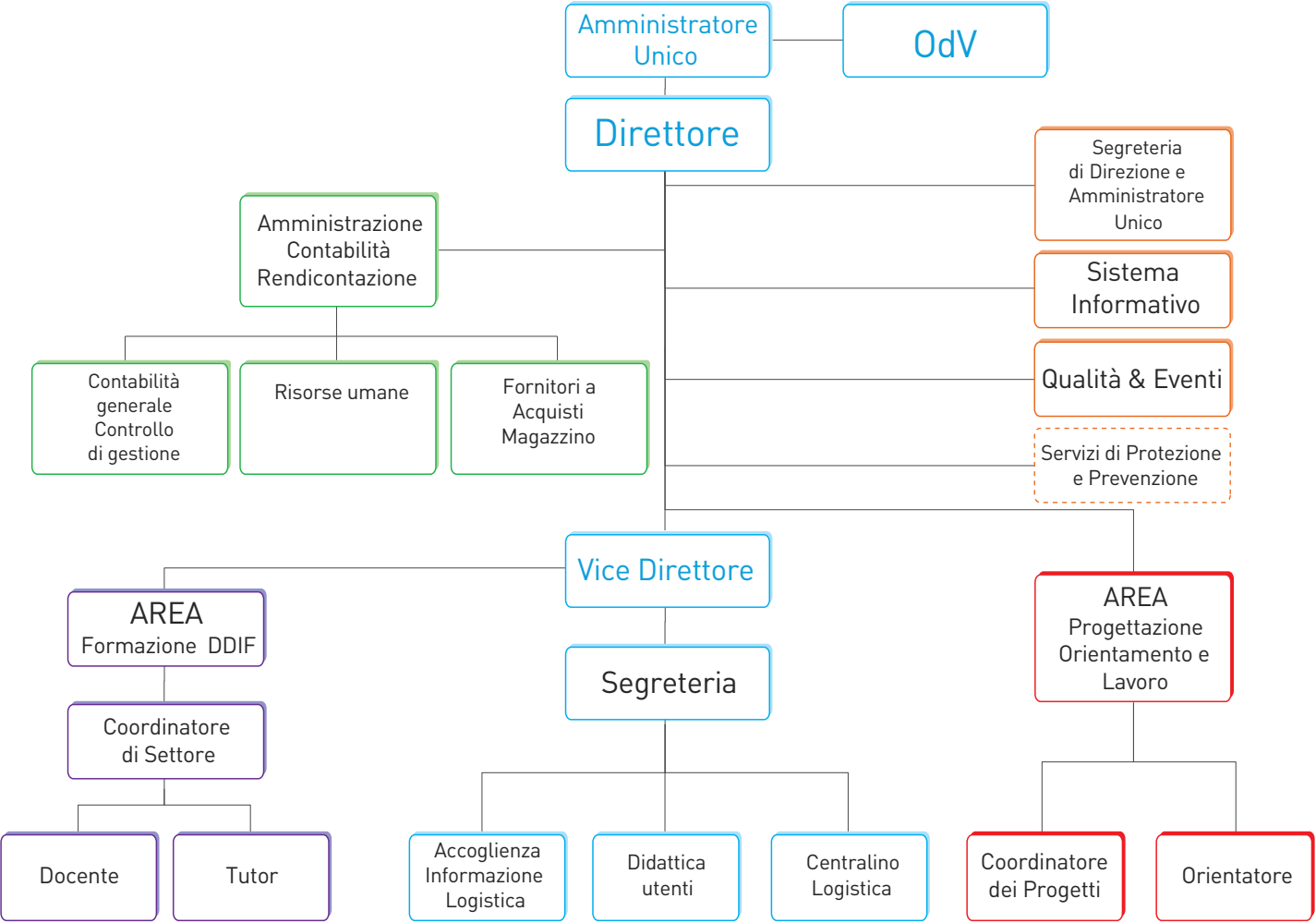
CREATIVITÀ E' SOLO UN ALTRO NOME
DELLE NORMALI ATTIVITA' QUANDO CHI LE SVOLGE
HA CURA DI FARLE SEMPRE MEGLIO



EVENTI E INIZIATIVE

Per valorizzare i risultati dell'attività didattica e sottolineare la continuità tra formazione, mondo del lavoro e territorio, l'Agenzia organizza e sostiene iniziative e manifestazioni nel Settore Ristorativo/Alberghiero e nel Settore Benessere (convegni, work-shop, congressi, serate a tema, partecipazione a fiere ed eventi). Ogni anno viene proposto un calendario di eventi e manifestazioni che vede coinvolti i docenti e gli allievi del C.F.P. nel promuovere la collaborazione costante con le Istituzioni, le Aziende e le Associazioni di Categoria.

ORGANIGRAMMA







Agenzia per la Formazione,
l'Orientamento e il Lavoro
Provincia di Como

COMO - Monteolimpino
via Bellinzona, 88
tel. 031 571055 - 574000
fax 031 575047
info@cfpcomo.com
www.cfpcomo.com

