Rassegna stampa
4 ottobre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Alberghiero, l'anno si apre tra le novità Parte un corso per diventare pizzaioli

Casargo. Le lezioni pensate per ottenere un attestato di specializzazione professionale
Non mancano le partecipazioni a eventi: gli studenti prepareranno la cena manzoniana

CASARGO
MARIO VASSENA

L'inizio dell'anno scolastico al Centro di formazione professionale alberghiero è all'insegna delle novità, con il programma di iniziative, eventi e progetti che accompagneranno i ragazzi, ad iniziare dall'offerta formativa.

Operatore agricolo

Partirà a breve, infatti, il corso di dieci lezioni pensate per scoprire i segreti della pizza e dell'essere pizzaioli, garantendo una specializzazione in questa pratica per diventare professionisti nel settore.

Una nuova possibilità pensata per ampliare la proposta dell'istituto e garantire una copertura formativa a tutto tondo nell'ambito della ristorazione.

Il Cfpa è stato presente anche quest'anno alle Manifestazioni zootecniche di Pasturo, dove ha avuto l'onore di gestire il servizio catering, offrendo ai presenti piatti genuini e saporiti, realizzati direttamente dagli studenti.

La presenza è diventata l'occasione per promuovere anche il nuovo corso di Operatore agricolo per la gestione di allevamenti e casaro. Altra partecipazione degna di nota, in cui gli studenti avranno la possibilità di mettersi alla prova nell'ambito di un evento di grande rilevanza, sarà la cena organizzata a Villa Manzoni il prossimo 7 ottobre in occasione del Festival "Lecco Città dei Promessi Sposi".

Un'occasione, per i ragazzi, di stupire nel corso di un'iniziativa di carattere nazionale, che rientra nell'ambito del più ampio progetto "Una città per Manzoni", promosso dal comune di Lecco e dal Sistema museale urbano lecchese in occasione dei 150 anni dalla morte di Alessandro Manzoni.

Ma le iniziative firmate Cfpa non finiscono qui: anche per l'anno 2023-24 verrà avviato lo scambio formativo tra gli studenti del quinto anno ed i coetanei di una realtà analoga siciliana, dando così la possibilità ai ragazzi pronti ad entrare nel mondo del lavoro di compiere un'esperienza anche al di fuori dei confini regionali, per scoprire nuove possibilità e avviare relazioni proficue.

Nuovi progetti, nuovi corsi e una rinnovata energia saranno le parole chiave che accompagneranno studenti e insegnanti lungo tutto quest'anno in cui «ci attenderanno molte novità e progetti entusiasmanti. Abbiamo lavorato duramente – sottolinea infatti il direttore **Marco Cimino** - per sviluppare nuovi programmi didattici e iniziative che renderanno gli studenti veri e propri protagonisti del loro percorso educativo. Saranno introdotte attività e progetti speciali che permetteranno a ciascuno di esprimere le proprie passioni e talenti. Vogliamo stimolare la loro curiosità, la loro creatività e la loro voglia di imparare».

La missione

Ed il presidente **Francesco Maria Silverij** sottolinea come il Cfpa «sarà luogo privilegiato in cui gli studenti potranno conoscere, esplorare e abbracciare ogni aspetto dell'affascinante mondo della ristorazione e dell'ospitality, per crescere come professionisti competenti e appassionati. Perché il successo dei nostri studenti è la nostra missione e il nostro orgoglio più grande».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'istituto di Casargo