

VENERDÌ 14 GIUGNO 2019

IL PROGETTO. Sedici allievi del Cfp hanno concluso il corso di studi dopo l'apprendistato

L'arte della cucina stellata si impara lavorando sul campo

I neo diplomati ai fornelli di ristoranti di alto livello Mario Gallo, coordinatore del Canossa, spiega: «Hanno scelto questo percorso perché motivati»

.....
CLAUDIO ANDRIZZI

Imparare l'arte della cucina lavorando sul campo: trovando magari un impiego già pronto ad attenderti una volta terminati gli studi. È la storia dei 16 allievi del Cfp Canossa di Brescia, che nei giorni scorsi hanno conseguito il diploma professionale al termine di un percorso formativo basato sull'assunzione, tramite contratto di apprendistato di primo livello, in una serie di importanti locali bresciani. Nel progetto sono stati coinvolti ristoranti come il bistellato Miramonti L'Altro di Concesio, lo storico La Sosta, oltre a I Silvani, La Campagnola, Residenza Vittoria, Agriturismo Badino, la gastronomia Antico Ponte, il catering Questione di gusto, oltre alle pasticcerie Bresciani, Dolce Mania, Magicabula, Bossini, Doppio Zero e Valle dei Templi. Risultato: oltre l'80% dei ragazzi coinvolti è stato confermato nelle stesse aziende dove ha effettuato lo stage di dieci mesi, iniziato lo scorso anno, realizzato attraverso una parte di ore di lavoro, una di formazione interna in azienda, una di formazione esterna nella sede bresciana della Fondazione Enac Lombardia Cfp Canossa. Complessivamente 40 ore la settimana, durante le quali i ragazzi hanno potuto sperimentare una full immersion nella realtà quotidiana del mondo del lavoro, relazionandosi con colleghi e superiori, imparando tecniche specifiche e preparandosi ad affrontare la loro vita professionale. «GLI ALLIEVI - spiega Mario Gallo, coordinatore apprendistato del Canossa - hanno scelto questo percorso perché maggiormente motivati ad apprendere un lavoro e a verificare la possibilità di un inserimento definitivo nelle aziende. Che, dal canto loro, hanno visto la possibilità di un investimento attraverso la formazione di un giovane secondo le proprie necessità, di vederlo crescere con una formula che per altro prevede costi limitati». Non solo: «I tutor di ristoranti e pasticcerie hanno per altro fatto squadra con quelli del centro di formazione professionale per affrontare problematiche, verificare l'apprendimento delle competenze, affrontare gli aspetti contrattuali». Nei giorni scorsi l'evento conclusivo del corso: in questo caso naturalmente gli esami erano basati anche sulla preparazione di ricette di cucina e dolci, nei quali i giovani chef e pasticceri hanno dato sfoggio di quanto imparato evidenziando l'alto livello raggiunto nella preparazione dei piatti. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Sedici allievi del Cfp Canossa hanno concluso il loro corso di studi