

IVG

Sogni di diventare cuoco/a? A Mondovì al via un corso di qualifica professionale

di **Redazione**

09 Settembre 2020 - 8:45



Il **corso di qualifica per cuoco/cuoca** che inizierà a Mondovì a metà settembre si svolgerà con il sistema duale, da anni adottato nei paesi del nord e già sperimentato con successo in molti enti di formazione piemontesi. Ma cosa vuol dire qualifica di cucina con sistema duale?

Vuole dire che i partecipanti, **sotto la guida di chef professionisti** come **Paolo Pavarino**, inizieranno dal primo giorno a lavorare come fossero inseriti all'interno di attività di ristorazione e più nel dettaglio:

*Durante il primo anno gli studenti imparano "lavorando" all'interno di un'impresa simulata: un'azienda virtuale che svolge la sua attività proprio come quella reale a cui fa riferimento (azienda madrina) e andranno a ricalcare in ogni fase della vita aziendale.

*Durante il secondo e terzo anno i ragazzi e le ragazze saranno impegnati in strutture del territorio per un minimo di 400 ore ogni anno e questo periodo di apprendimento potrà essere svolto in alternanza formazione-lavoro o addirittura in apprendistato.

Il corso dura tre anni e possono **isciversi gratuitamente** tutti i giovani da 14 a 24 anni in possesso della sola licenza media inferiore (clicca [QUI](#) per maggiori informazioni)



“È una nuova sfida quella di avviare un percorso duale ma lo abbiamo fatto dopo aver verificato l’effettiva disponibilità del territorio a collaborare alla formazione di queste figure.- sono le parole del direttore **Mario Barello** -. Le ore di formazione professionalizzanti sono davvero tante ma riteniamo importante continuare a proporre ai ragazzi attività trasversali che allenino le soft skills e accrescano anche come individuo ciascuno di loro”.

Le sedi del Cfpceмон ed in particolare quella di Mondovì, da anni prestano attenzione a questi aspetti partecipando a progetti di utilità sociale, organizzando viaggi alla scoperta dell’umanità e vere e proprie battaglie ai pregiudizi che sono valse a Giulio Tiraboschi il prestigioso riconoscimento Atlante Italian Teacher Award istituito da United Network con la collaborazione di Repubblica.it e di Repubblica@Scuola.



Il corso di operatore della ristorazione-preparazione degli alimenti e allestimento piatti si svolge appunto nella sede Monregalese e impegna i futuri cuochi per 990 ore all'anno.

Il trasporto è l'unico costo che rimane a carico degli allievi: anche i materiali didattici sono forniti dall'ente finanziatore poiché è uno dei percorsi formativi finanziati dal POR FSE 2014 2020 tramite la Regione Piemonte per coloro che si trovano nel periodo di diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, riconosciuto in tutta Italia e che rilascia una certificazione equiparata al 3° livello del quadro europeo delle qualificazioni (EQF).

Come ente - conclude il direttore - stiamo ultimando la messa a punto del protocollo sanitario condiviso, **abbiamo i banchi monoposto e dal 14 partiamo con tutte le cautele e in sicurezza**".

E' ancora possibile iscriversi prenotando un colloquio conoscitivo a [questo link](#).