

VareseNews

Artisti in cucina, ventitre diplomati specializzati all'Enaip

Pubblicato: Giovedì 21 Luglio 2016



Ventitre i sono conclusi martedì 19 luglio gli esami del **corso annuale di specializzazione in tecniche di alta cucina all'Enaip** di Busto Arsizio.

23 allievi hanno conseguito il “Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore”, valido a livello nazionale e europeo, al termine di esperienza da tutti apprezzata, sia per quanto concerne i momenti di formazione teorica che, soprattutto per le circa 10 settimane di stage in aziende del settore.

Alcuni ragazzi hanno effettuato il **periodo di tirocinio in villaggi della Valtur, azienda partner del progetto**, in Sardegna e all'isola d'Elba, dove buona parte di loro rientrerà in questi giorni per proseguire l'attività con un contratto sino a fine stagione.

Altri allievi hanno invece trovato direttamente, anche fuori regione, aziende dove poter sperimentare e approfondire tematiche e tecniche specifiche di loro particolare interesse.

Il corso appena concluso rientra nell'ambito delle attività di “Istruzione e Formazione Professionale Superiore” (IFTS) promosse dal Ministero dell'Istruzione e dalle Regioni e uno degli aspetti di particolare importanza e che dà valore aggiunto è **la progettazione e la realizzazione da parte** non solo degli Enti di Formazione, ma **anche di Istituzioni Scolastiche, di Università e soprattutto di aziende** del settore

Per meglio rispondere alle esigenze concrete del mercato del lavoro, **le lezioni vengono tenute da docenti di tutte le Istituzioni promotrici** e da qualificati esperti di settore: nel caso specifico, oltre ad Enaip, dall'ISIS Pessina di Como, dal I.P.S.S.C.T.S. Gaetano Pessina, dall' **Università “Carlo**

Cattaneo” Liuc Castellanza e dal Consorzio produttori agricoli Parco del Ticino. Alla realizzazione del corso e degli stage hanno collaborato anche il Coordinamento regionale **Slow Food Lombardia, la Tigros, l’agenzia Obiettivo Italia Lavoro, la Valtur SpA, la Strada dei sapori delle Valli Varesine e la Valrhona Italia**, azienda di pregio del settore cioccolatiero.

Oltre a questo importante aspetto di progettazione e realizzazione i corsi IFTS (ai quali è possibile accedere sino a 29 anni) presentano un altro elemento concreto di valore aggiunto: **le differenti provenienze e il livello culturale degli allievi**, che consente una contaminazione positiva tra diverse esperienze personali. Al corso di Busto si sono iscritti **ragazzi che hanno frequentato quattro anni di corsi di formazione, diplomati anche in settori diversi, laureati**, alcuni che hanno abbandonato percorsi universitari dopo aver compreso di non aver effettuato una scelta giusta per il loro futuro, giovani che hanno già avuto altre esperienze lavorative e chi si è avvicinato per la prima volta al mondo della ristorazione e pasticceria. Questo insieme eterogeneo è servito a ciascuno per “apprendere” dalle esperienze concrete dei compagni, sia a livello generale “culturale” che di capacità operative.

L’Enaip di Busto intende riproporre anche per il prossimo anno questa attività, affinandola e migliorandola in base alle precedenti edizioni (quella appena conclusa e quella dell’anno precedente): è importante che gli interessati contattino quanto prima l’Ente per manifestare, meglio se entro i primi giorni della prossima settimana, il proprio interesse al corso.

Questo, come tutti i percorsi annuali IFTS e quelli biennali di Istruzione Tecnica Superiore, rappresenta una opportunità concreta di un celere ingresso nel mondo del lavoro, soprattutto in posizioni adeguate alle proprie aspettative e competenze personali e professionali (maggiori informazioni sui percorsi di Formazione Superiore sul sito della Provincia di Varese www.provincia.va.it).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it