

Esami superati al corso serale di cucina dell'Agencia Formativa

Pubblicato: Giovedì 1 Giugno 2017



Cinque mesi intensi di studio e di pratica e i risultati si sono visti alla **cena conclusiva del Corso di Operatore di Cucina** organizzato presso la sede di **via Monte Generoso dell'Agencia Formativa della Provincia di Varese**, un corso serale dedicato agli adulti nel quale, alla formazione teorico-pratica di **trecento ore è seguito uno stage di ottanta ore presso qualificati ristoranti della Provincia di Varese**.

I dodici allievi ammessi all'esame finale hanno tutti ottenuto l'attestato di **Competenza Regionale, riconosciuto in tutta l'Unione Europea**. Circa quaranta commensali hanno apprezzato il menù composto da antipasto di pesce, due primi, un secondo ed un dessert servito dai ragazzi e dalle ragazze del corso di Operatore Sala Bar.

Nell'ottica di collaborazione ed integrazione tra formazione della Provincia di Varese, le imprese e le associazioni di categoria erano presenti, oltre al Direttore Generale dott. Ciro Maddaluno, la dott.ssa Daniela Giraldo, Responsabile dei servizi della Segreteria Generale e la dott.ssa Cristina Zambon, Funzionario del Settore Formazione e Istruzione Professionale, mentre il CdA dell'Agencia Formativa della Provincia di Varese era rappresentato dal Presidente, dott.ssa Marina Rossignoli, dal consigliere, dott. Pietro Cetrangolo e dal Direttore Generale, dott. Giuseppe Millefanti.

Imprese e associazioni di categoria hanno visto la partecipazione della referente dei progetti Educational

di Univa, Maria Postiglione, della Responsabile Provinciale della Formazione della CNA, Lina Balzan e di Mariuccia Ballerio membro della stessa, del presidente Basilio Laganà e del vicepresidente Marco Lavazza di Andi Varese, del vicepresidente di AIME Varese, Marco Colombo, della responsabile di Fipe Varese Antonia Zambelli, del consigliere dei Cuochi Varesini, Carlo Brovelli, del Segretario dell'Associazione Panificatori, Franco Borroni e del maestro panificatore Angelo Canova. Federalberghi era rappresentata da Enzo Segafredo e signora, mentre per Associazione Floricoltori Varesini hanno partecipato Federico Tesser e il consigliere Luca Orlando; il presidente Ferdinando Fiori e Enrico Montonati rappresentante dei Giovani Imprenditori per Coldiretti Varese.

Soddisfazione da parte di Girolamo Elisir, presidente dell'Associazione Cuochi Varesini, facente parte della commissione esaminatrice con la referente della formazione adulti **Michela Nizzetto** e del coordinatore del corso **Franco Pozzo. Elia Mozzicato**, che in passato fu studente del Centro di Formazione Professionale di Varese, come docente di teoria e tecnica professionale, ha preparato gli allievi per alcuni dei quali già si profilano prospettive di impiego. E' il caso di dire che, nonostante l'età, si tratta infatti di un corso per adulti, quando c'è impegno, passione e professionalità non "è mai troppo tardi". Visibile anche on-line il ricco catalogo, dedicato alla formazione e riqualificazione degli adulti, nel settore della ristorazione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it