



centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo

19 OTTOBRE '25
23 NOVEMBRE '25
11 GENNAIO '26
ORE 10.00/13.00

Open Day

SALA E BAR



CUCINA



PASTICCERIA



CASARO



ACCOGLIENZA



Possibilità di conoscere il piano dell'offerta formativa ed educativa tramite laboratori ed incontri con il personale.

INFO: 0341 840250 / segreteria@cfpacasargo.it

DURATA DEI CORSI

5° ANNO: FACOLTATIVO
DIPLOMA DI STATO

→ Università
→ IFTS-ITS
→ Lavoro

4° ANNO: FACOLTATIVO
DIPLOMA DI TECNICO

→ IFTS-ITS
→ Lavoro

3° ANNO
QUALIFICA OPERATORE

→ Lavoro

I corsi hanno durata minima **triennale** al termine dei quali si può ottenere una qualifica professionale di terzo livello, EQF, riconosciuta in Italia e all'estero.

È previsto un **quarto anno** facoltativo che permette di essere abilitati all'esercizio dell'attività professionale attraverso un diploma professionale di tecnico di quarto livello, EQF.

Per coloro che dimostrano impegno e costanza nello studio c'è la possibilità di effettuare il **quinto anno** integrativo professionale, per ottenere il diploma di maturità.

I NOSTRI CORSI

SALA E BAR

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.



CUCINA

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti.



PASTICCERIA



Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.



CASARO

Gestione di allevamenti e casaro.



ACCOGLIENZA



Accoglienza turistica e Marketing digitale.

Località Piazza 23831
Casargo (LC)
0341 840250
segreteria@cfpacasargo.it
www.cfpacasargo.net/



SALA E BAR

CUCINA

PASTICCERIA

CASARO

ACCOGLIENZA

centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo

*Per una crescita
umana e professionale*



centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo

A CHI SI RIVOLGE IL NOSTRO ISTITUTO

A tutti i ragazzi dai 14 ai 18 anni che hanno voglia di imparare una professione mettendo "le mani in pasta" e vivendo l'esperienza del convitto - semiconvitto.



PERCHÉ SCEGLIERCI

Il CFPA di Casargo, attraverso il percorso **formazione, convitto / semiconvitto**, offre un'opportunità unica di una crescita umana e professionale in un ambiente protetto e attento a ogni singola persona.

SALA E BAR



CUCINA



PASTICCERIA



CASARO



ACCOGLIENZA



LA FORMAZIONE: LABORATORI E STAGE

La formazione professionale è finalizzata all'**inserimento dei nostri ragazzi nel mondo del lavoro**. Fondamentali sono le ore di laboratorio tecnico pratico e gli stage, svolti presso strutture di alto livello, che li aiutano a maturare nel loro percorso di crescita, umana e professionale.

Infatti le attività di laboratorio coprono 1/3 del monte ore settimanale e in seconda, terza e quarta vengono effettuate 11 settimane di stage per ciascun anno.



IL CONVITTO



Il Centro di formazione offre anche l'**esperienza convittuale dal lunedì al venerdì pomeriggio**, accogliendo giovani in camere da 3/4 alunni con servizi privati. Grazie all'esperienza del convitto il centro offre un'opportunità di crescita personale e professionale, insegnando valori come **autonomia, responsabilità, condivisione e rispetto delle regole**, fondamentali nel percorso formativo e per il loro ingresso nel mondo del lavoro come persone adulte e consapevoli. Durante il soggiorno, gli studenti partecipano attivamente alla preparazione e servizio dei pasti e svolgono attività ricreative e sportive. Il tempo libero include anche supporto compiti e attività educative pomeridiane.

Ogni settimana, **autobus pubblici dedicati collegano il convitto alla stazione di Lecco**.