

Un successo anche per la seconda edizione

Ora l'esordio nel lavoro. La storia di Noemi Laurino, insegna

CASARGO - Si sono conclusi con esito positivo gli esami finali del corso **IFTS Chef Galbia** per i **21 allievi** che hanno deciso di intraprendere questo percorso per tecnici specializzati di livello superiore.

Un successo che conferma la seconda edizione del corso per l'anno 2019/2020, che partirà a ottobre e terminerà a giugno 2020 con tirocini da marzo a maggio 2020.

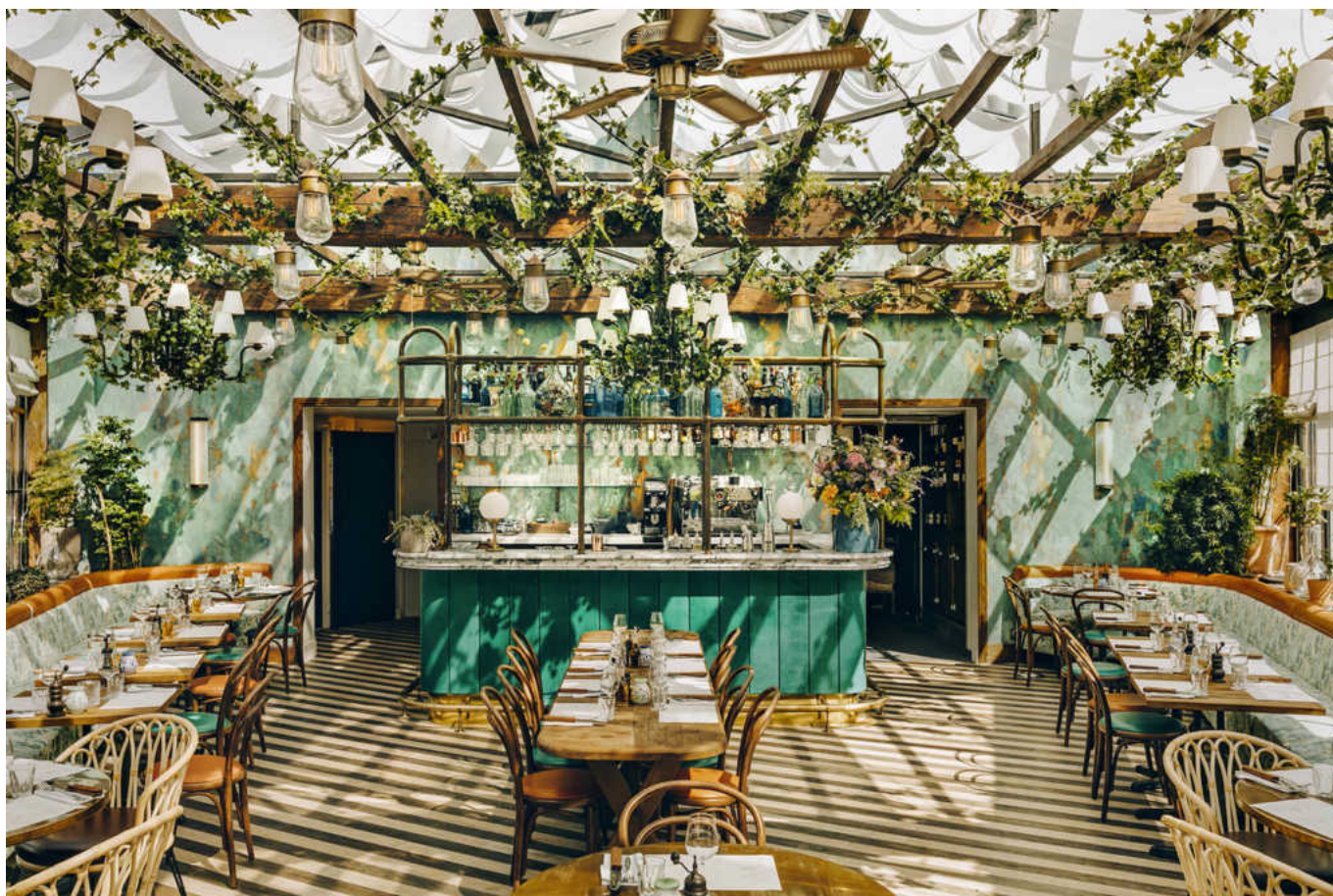
Per tutti i ragazzi ora inizia la vera avventura, quella nel mondo del lavoro: la storia di **Noemi Laurino** è la dimostrazione che l'impegno, il sacrificio e la passione vengono sempre premiati.

La storia di Noemi

Classe 2000, Noemi frequenta i 4 anni per conseguire il diploma tecnico presso il **CFPA Casargo** svolgendo 5 stage presso ristoranti come Villa Cipressi a Varenna, decidendo poi di iscriversi al corso IFTS con l'obiettivo di ottenere una preparazione più specializzata e per avere più opportunità lavorative. Obiettivo centrato: settimana scorsa Noemi ha iniziato a lavorare presso la **catena di trattorie italiane BIG MAMMA di Parigi** con un contratto a tempo indeterminato. Dietro al fenomeno BIG MAMMA ci sono Tigrane Seydoux e Victor Lugger, due francesi laureati in economia con la passione per l'Italia. Dal 2017 sono riusciti a mettere in piedi la più fortunata catena di ristorazione informale della capitale francese.

La volontà è di mantenere uno staff tutto italiano, staff di cui ora fa parte anche la giovanissima **Noemi che precisamente lavora nel ristorante PINK MAMMA**, che conta 400 posti ed è più specializzato sui secondi piatti. Noemi si occupa principalmente di preparare gli antipasti e i dolci. Il suo piatto preferito da cucinare? Lady Polpette: polpette di merluzzo fritte con cuore di olive e pomodori datterino, basilico di maionese, menta e germogli di barbabietola.

“La storia di Noemi ci riempie di orgoglio: le facciamo un grande in bocca al lupo per questa nuova avventura a Parigi, certi che l'impegno, il sacrificio e la passione che ha messo in quello che oggi è diventato il suo lavoro la porteranno sempre più in alto” commenta **Marco Cimino, Direttore del CFPA Casargo**.



Interno Pink Mamma

I numeri del corso IFTS

1.000 ore di lezione, di cui 550 di formazione teorico-pratica, fra cui ore realizzate presso i laboratori, e 450 di stage più 100 ore di visite aziendali presso aziende dell'area, sia in Italia che all'estero. Gli allievi hanno partecipato alle iniziative proposte volte al consolidamento delle competenze personali e professionali, prendendo parte a due scambi formativi (uno in Danimarca e l'altro in Francia), visitando la fiera di settore Tuttofood a Milano e partecipando al Concorso 6th Wellness & Zero Waste - Food & Beverage Contest Casargo 2019. I docenti dei diversi moduli sono tutti professionisti di successo nella rispettiva area e hanno interagito con gli allievi portando l'esperienza diretta del mondo del lavoro.



La cucina del corso

“Ringrazio la scuola che ha creduto in questo progetto nato in memoria di Ricky: passione e amore, i suoi due valori fondamentali, sono stati anche i valori cardine di questo progetto. Ringrazio tutti gli chef che hanno preso parte a questo percorso: Ferrari Fabrizio, Vitiello Ciro, Gandola Luigi, Ciresa Giovanni e il maitre Pierato Carlo.” dichiara **Marco Galbiati, Presidente del CFPA Casargo.**

E' possibile iscriversi al corso IFTS Chef Galbia contattando la Segreteria del CFPA Casargo all'indirizzo mail segreteria@cfpacasargo.it o telefonando al numero 0341-840250.