Enaip Piemonte acquista il CFP Alberghiero di Acqui Terme

28/11/2019

ACQUI TERME. L'edificio che ospita il CFP Alberghiero di Acqui, in via Principato di Seborga 6, a pochi metri dal complesso sportivo di Mombarone, passerà dal Comune ad Enaip Piemonte, per 1 milione 250 mila euro. La somma verrà scaglionata a rate su un periodo di due anni, dal prossimo gennaio fino al 2022.

L'immobile, che sfiora i 2 mila metri quadrati, era inserito nel piano alienazioni 2019-2020 ed è finito sul mercato con un'asta pubblica che si è chiusa lo scorso 25 ottobre. Enaip Piemonte ha dimostrato l'interesse per l'immobile da subito, perché contiguo alla sua sede acquese e in cui, in un certo senso, era già di casa, poiché deteneva la maggioranza (80%) di quote del Consorzio di formazione professionale nell'Acquese, a cui fa capo il CFP Alberghiero.

L'operazione ha previsto delle garanzie da parte di Enaip Piemonte sulla continuità dell'offerta e dei corsi alberghieri ma è previsto anche un aumento delle attività per farlo diventare un centro di eccellenza per la formazione del settore Food & Beverage e dell'alta ristorazione.

Al momento il CFP Alberghiero ha 3 **corsi di obbligo formativo** per ragazzi dai 14 ai 24 anni di OPERATORE DEL BENESSERE – **Estetica** (biennale), OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - **Preparazione pasti** (triennale) e OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - **Servizi di sala e bar** (triennale), cui si aggiunte un corso di **TECNICO DI CUCINA** annuale per il conseguimento del diploma professionale.

Per gli adulti l'offerta è ancora più ampia. Sono infatti partiti i corsi gratuiti di **TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR - Esperto in Catering e Banqueting** (600 ore) per disoccupati, di **COLLABORATORE DI CUCINA** (500 ore) per immigrati disoccupati e FORMAZIONE AL LAVORO - **Aiutante cucina** (600 ore) per diversamente abili.

E ancora, sono aperte le iscrizioni ai nuovi corsi serali per l'anno 2019/20 di formazione continua per lavoratori occupati o aziende:

- ELEMENTI BASE PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA (20 ore)
- HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO – CUCINA (27 ore)

- RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO (50 ore)
- RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATO (50 ore)
- RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE (50 ore)
- Somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare (104 ore)
- TECNICHE DI PASTICCERIA SALATA E FINGER FOOD (42 ore)
- TECNICHE DI PREPARAZIONE GASTRONOMICA PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE E MALATTIE DISMETABOLICHE (60 ore)
- TECNICHE DI PREPARAZIONE GASTRONOMICA PER VEGETARIANI E VEGANI (30 ore)
- TECNICHE DI TRASFORMAZIONE PER LA PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI (30 ore)

Per informazioni sui corsi e su tutte le attività del CFP Alberghiero: formalberghiera.org