

Esami conclusi con il massimo dei voti per due allievi

23/07/2020

Anche in un'annualità "particolare" come quella che si sta concludendo in questi giorni, al CSF di Acqui Terme, fortunatamente, non mancano le storie positive da raccontare.

In particolare, quella di due allievi di altrettanti corsi riservati agli adulti, che **hanno completato il loro percorso con il punteggio massimo**, dimostrando determinazione e caparbia nell'affrontare tutte le sfide poste, di volta in volta, sul loro cammino.

Fabrizio Fresia ha conseguito la specializzazione in "**Manutentore Meccatronico di Impianti automatizzati**": un percorso che lo ha visto cimentarsi, provenendo da tutt'altre esperienze lavorative, nel mondo della gestione delle macchine utensili a Controllo Numerico e della programmazione P.L.C., due settori lavorativi in continua espansione, anche nel nostro immediato circondario, che presuppongono capacità sempre più richieste da parte delle aziende.

"Devo assolutamente ringraziare il corpo docente – ha dichiarato Fresia – per l'aiuto e la disponibilità, così come non posso fare a meno di essere grato anche a due compagni di corso, che mi sono stati vicini e mi hanno sostenuto nell'ambientamento in questo mondo che, per me, era completamente sconosciuto. Ma, nonostante questo, il campo della programmazione mi è piaciuto ogni giorno di più e adesso mi vedo – lavorativamente parlando - in prospettiva, in questo settore".

Alla Darchuk, invece, ha ottenuto il suo "cento" nel corso di "**Collaboratore Polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**", un percorso riservato ai cittadini stranieri, che permette di conseguire competenze in ambito di cucina, sala, organizzazione e pulizia. Insomma, mai la parola "polivalente" è stata utilizzata in un contesto più appropriato!

Il corso – sfortunatamente – si è dovuto interrompere per la pandemia, proprio sulla partenza dello stage, il momento formativo sicuramente più caratteristico, in cui, anche per gli adulti, le competenze vengono messe alla prova con l'esperienza in azienda. Tutta la parte di stage e quella restante di laboratorio si è trasformata in un "Project Work", in cui agli allievi sono stati assegnati a scadenza settimanale diversi compiti legati alle attività di cucina, con un approfondimento particolare sulle colazioni. I corsisti hanno inviato foto e video sulle loro esercitazioni e, durante la sessione d'esame, hanno esposto oralmente i loro lavori, oltre alla

creazione di una vera e propria tesina che raccontava il loro intero percorso e la loro preparazione più significativa.

Insomma, per entrambi gli allievi un “doppio 100” da ricordare sicuramente ma ancora più sicuramente da utilizzare come **trampolino di lancio per ributtarsi nel mercato del lavoro** e cercare una nuova e stimolante ricollocazione. Anche in questa fase gli operatori EnAIP li sosterranno e accompagneranno.

*Autore: **En.A.I.P. Piemonte***