

Accordo integrativo dell'Accordo di programma per «l'attuazione di opere, interventi e programmi per il recupero e il pieno utilizzo del complesso immobiliare sede del CFP Alberghiero» approvato con DPGR n. 36525 del 27.07.1999 e sottoscritto in data 23.07.1999 e Atto Integrativo di cui al Decreto del Presidente della Regione Lombardia n. 22582 del 15.12.2004.

# Progetto di sviluppo del C.F.P Alberghiero di Casargo

1



Provincia di Lecco



Luglio 2020



**C.F.P. Alberghiero Località Piazza - Casargo (Lecco)**

Il Centro di Formazione Professionale Alberghiero (CFPA) di Casargo eroga attività formative nel settore alimentare e della ristorazione. Dal 1° settembre 2009 queste attività sono gestite da A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative.

**Obiettivo principale è fornire ai giovani** che desiderano intraprendere una professione e a quanti già operano nell'ambito turistico, alberghiero e della ristorazione una **formazione di qualità** per raggiungere una preparazione adeguata alle reali esigenze delle aziende.



I corsi sono tutti strutturati in **attività teoriche e pratiche**.

Il Centro realizza percorsi formativi di durata triennale che portano gli studenti a conseguire la Qualifica di **"Operatore della ristorazione"** riconosciuta a livello europeo, con indirizzi in "Preparazione Pasti" (cucina) e "Servizi di sala e bar". E' attivo anche il corso triennale per la Qualifica di **"Operatore della trasformazione agroalimentare – Panificazione e Pasticceria"**.

Il Centro di Formazione è a regime convittuale dal lunedì fino al venerdì e può ospitare giovani di entrambi i sessi.

Il tempo libero durante la giornata viene organizzato da educatori di comunità e prevede: attività sportive e giochi di società.

**Il Centro ospita oltre 200 studenti, il 90% di questi in regime convittuale; il 40% degli studenti proviene da fuori provincia.**





La struttura scolastica del CFPA è dotata di **3 palazzine** e numerosi spazi interni ed esterni. In particolare dispone di:

- Un'Aula magna da 99 posti;
- Auditorium;
- 15 aule didattiche;
- Un'aula multimediale con 24 postazioni di lavoro;
- Ristorante interno da 250 posti;
- Bar;
- Veranda coperta con 100 posti;
- Cucine;
- Cucina didattica;
- Pasticceria;
- 62 camere con disponibilità complessiva di oltre 200 posti letto;
- Una sala per le attività ricreative;
- Una palestra attrezzata per l'attività motoria con campo di basket/pallavolo/calcio a 5;
- Una piccola palestra con attrezzi ginnici;
- Campo esterno polifunzionale

**1. PALAZZINA CENTRALE**

Edificio adibito a scuola-albergo dotata di:

P. -1: cucina, cucina-didattica, depositi, dispense, spogliatoi, aree lavaggio, lavanderia, locali tecnici.

P. Terra: veranda coperta, bar, ristorante, aula magna, reception e uffici.

P. 1,2,3: aule per il tempo libero, 41 camere 8 aule.

**2. PALAZZINA «NUOVA»**

L'edificio ospita l'Auditorium, aule didattiche, palestra e sala ginnica

**3. FORESTERIA**

Edificio dotato di 21 camere e di una cucina didattica

## **L'AdP e l'Atto Integrativo che hanno permesso il recupero del complesso immobiliare del CFP Alberghiero indicano le seguenti finalità:**

- Dare nuovo *impulso* alla formazione professionale nel settore alberghiero;
- *Programmare* iniziative di alto livello qualitativo promuovendo corsi di specializzazione, aggiornamento e percorsi di formazione continua per gli operatori del comparto turistico-alberghiero;
- *Trasformare* i convitti in alberghi-scuola con adeguata ricettività d'esercizio;
- *Ospitare* altri corsi formativi a regime residenziale o manifestazioni di interesse regionale nonché opportunità promozionali nazionali ed europei;
- *Coinvolgere* gli enti territoriali per il perseguimento di interessi pubblici;
- *Promuovere* percorsi di post-qualifica;
- *Incentivare* percorsi di formazione continua in collaborazione con altri istituti professionali;
- *Programmare* iniziative di alto livello qualitativo di specializzazione e aggiornamento e prevedere corsi brevi di specializzazione
- *Promuovere* attività di supporto alle politiche attive del lavoro;
- *Valorizzare* la struttura sia a livello locale che sull'intero territorio regionale.





è finalizzato alla riorganizzazione e riqualificazione di alcuni spazi interni così da renderli più moderni e fruibili anche mediante l'impiego di tecnologie rinnovate da mettere a disposizione degli studenti e degli operatori del settore alberghiero e della ristorazione.

Gli interventi sulla sentieristica di collegamento con l'abitato di Casargo e la creazione di un anello ciclopedonale in Località Piazza consentirebbe di favorire la mobilità dolce e l'integrazione tra gli ospiti della struttura alberghiera e il territorio.

# INTERVENTI PROPOSTI

7



## 1. PALAZZINA CENTRALE

- Rinnovo entrata principale e ricevimento;
- Rinnovo attrezzature e macchinari da impiegare nel laboratorio della cucina centrale;
- Linea mensa;
- Ampliamento del laboratorio di pasticceria e panetteria esistente;
- Realizzazione di un nuovo laboratorio di cucina nell'Aula Magna;
- Nuove attrezzature per i laboratori di sala bar posti al piano terra.

## 2. PALAZZINA «NUOVA»

Creazione cucina pasticceria con bar nell'auditorium

4. Creazione di percorsi di mobilità dolce e potenziamento area polifunzionale e realizzazione di un orto didattico

## 3. FORESTERIA

- Creazione di alcune camere prototipo (albergo didattico)
- Messa a punto di un'aula per l'analisi sensoriale e lo studio del piatto e di un magazzino didattico della nuova cucina IFTS



➤ **PALAZZINA PRINCIPALE - AREA INGRESSO E RICEVIMENTO**

L'entrata del CFPA necessita di una riqualificazione così da poter essere una vera e propria reception di un Hotel. Il progetto prevede il posizionamento di un video che fornisca informazioni utili e/o filmati inerenti le attività del CFPA. L'obiettivo è anche quello poter attivare un percorso di ricevimento in collaborazione con gli operatori alberghieri del territorio e coerente con i profili formativi regionali (ARSP).

➤ **PALAZZINA PRINCIPALE - AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE CUCINA CENTRALE**

Sono necessari alcuni interventi di rinnovo dell'impiantistica della cucina (sostituzione del piano di cottura a induzione, revisione della cappa e dell'impianto di aspirazione, sostituzione forno e altre attrezzature).

Gli interventi proposti consentiranno agli studenti di utilizzare al meglio la cucina, dove si preparano giornalmente circa 500 pasti, oltre a preparare catering istituzionali ed eventi di ospitalità.

➤ **PALAZZINA PRINCIPALE - LINEA MENSA**

Per migliorare l'attività didattica e permettere alla cucina e alla sala di predisporre agevolmente due menu giornalieri e due tipologie di servizio al tavolo, occorre implementare la linea mensa. Questo agevolerà la predisposizione di un diverso menù con servizio personalizzato per 50-70 persone a fronte di 450 coperti/giorno. In questo modo si potrà differenziare la didattica alzando la qualità dell'insegnamento, dal momento che un gruppo di allievi di cucina potrà dedicarsi al menu mensa e un altro gruppo potrà cimentarsi in preparazioni diversificate per un gruppo minore di utenti.

➤ **NUOVA» PALAZZINA - CREAZIONE CUCINA E PASTICCERIA CON BAR**

Nell'Auditorium si dovrà creare uno spazio di lavoro di cucina/pasticceria per poter approntare catering e rinfreschi oltre ad un'area da adibire a bar e a luogo di esposizione e fruizione per i banchetti.

➤ **PALAZZINA PRINCIPALE - AMPLIAMENTO LABORATORIO PASTICCERIA E PANETTERIA**

Per far fronte alle esigenze didattiche del o corso triennale di panificazione e pasticceria serve ampliare l'attuale laboratorio di pasticceria, che inizialmente era stato inizialmente pensato come potenziamento del corso triennale di cucina.

➤ **FORESTERIA - AULA PER L'ANALISI SENSORIALE E LO STUDIO DEL PIATTO, MAGAZZINO DIDATTICO**

Accanto alla cucina didattica con postazioni individuali utilizzata per il Corso IFTS "Chef Galbia" e per i i concorsi dovranno essere realizzati un magazzino didattico e un'aula per l'analisi sensoriale, che potrà utilizzata per le lezioni di sommellerie, per dimostrazioni e test di gusto e per la ricerca e studio del piatto e di nuovi accostamenti. Spesa prevista: € 150.000

➤ **FORESTERIA - CREAZIONE DI ALCUNE CAMERE PROTOTIPO (ALBERGO DIDATTICO)**

Per completare l'ala della foresteria dedicata all'Alta Formazione e poter così mantenere il corso IFTS e inserire un percorso per l'accoglienza e il ricevimento, si è valutato opportuno poter creare delle camere prototipo, che simulino le diverse camere di un albergo.

➤ **SPAZI ESTERNI**

Gli interventi sono stati pensati per favorire una migliore integrazione degli studenti con il territorio ma anche per ampliare l'offerta turistica ai gruppi sportivi che vengono ospitati da CFP. Si prevedono i seguenti interventi:

- La realizzazione di un orto didattico;
- la creazione di un anello ciclo-pedonale di circa 2 km in Località Piazza;
- l'adeguamento del campo sportivo polifunzionale esistente;
- la Sistemazione del sentiero di circa 1 km che collega la località di Piazza (ove si trova il CFP) all'abitato di Casargo.



➤ **PALAZZINA PRINCIPALE – REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI CUCINA**

Nell'ottica di accrescere il livello di preparazione degli studenti risulta necessario disporre anche di un'ulteriore cucina didattica dotata di telecamere per lo zoom e monitor da realizzarsi nell'Aula Magna.

Le postazioni di lavoro dovranno avere piani cottura a induzione, macchinari per uso singolo e attrezzature, oltre a singoli monitor con l'obiettivo di permettere agli studenti di affinare le tecniche individuali e professionali. La cucina così realizzata e attrezzata, posta allo stesso piano della zona ristorante, agevolerà il servizio in occasione di cene aperte ai familiari degli studenti e agli ospiti.

➤ **PALAZZINA PRINCIPALE – SALA RISTORANTE , BAR E RINNOVO SALA VERANDA E AMBIENTI DI COLLEGAMENTO INTERNI**

A completamento dei lavori eseguiti si prevede la riorganizzazione della sala ristorante da 250 posti , del bar della veranda coperta da 100 posti e degli ambienti di collegamento operativo, quali ad esempio la plonge, il service, il magazzino.

In questo modo l'intero piano terra risulterà più accogliente e funzionale per i dipendenti, gli studenti e gli ospiti.

## QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO

11

### DESCRIZIONE INTERVENTI

- 2020**
1. PALAZZINA PRINCIPALE - AREA INGRESSO E RICEVIMENTO
  2. PALAZZINA PRINCIPALE - AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE CUCINA CENTRALE
  3. PALAZZINA PRINCIPALE - LINEA MENSA
  4. NUOVA» PALAZZINA - CREAZIONE CUCINA E PASTICCERIA CON BAR
- 2021**
5. PALAZZINA PRINCIPALE - AMPLIAMENTO LABORATORIO PASTICCERIA E PANETTERIA
  6. FORESTERIA - AULA PER L'ANALISI SENSORIALE E LO STUDIO DEL PIATTO, MAGAZZINO DIDATTICO
  7. FORESTERIA - CREAZIONE DI ALCUNE CAMERE PROTOTIPO (ALBERGO DIDATTICO)
  8. SPAZI ESTERNI
- 2022**
9. PALAZZINA PRINCIPALE – REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI CUCINA
  10. PALAZZINA PRINCIPALE – SALA RISTORANTE , BAR E RINNOVO SALA VERANDA E AMBIENTI DI COLLEGAMENTO INTERNI

**SPESA TOTALE**

**€ 1.700,000,00**



**QUADRO ECONOMICO – PIANIFICAZIONE FINANZIAMENTI**

	<b>TOTALE</b> €	<b>2020</b> €	<b>2021</b> €	<b>2022</b> €
<b>Regione Lombardia</b>	<b>1.529.000</b>	600.000	500.000	429.000
<b>Provincia di Lecco</b>	<b>121.000</b>	61.000	30.000	30.000
<b>APAF</b>	<b>50.000</b>	10.000	20.000	20.000
<b>TOTALE</b>	<b>1.700.000</b>	671.000	550.000	479.000