

Pubblicata su CNOS-FAP (https://cnos-fap.it)

<u>Home</u> > Cigierre e Fondazione CNOS-FAP ETS (Salesiani per la Formazione Professionale), accordo per l'orientamento e la formazione nel Settore della Ristorazione

## Cigierre e Fondazione CNOS-FAP ETS (Salesiani per la Formazione Professionale), accordo per l'orientamento e la formazione nel Settore della Ristorazione

Il patto prevede attività per il sostegno allo sviluppo professionale dei giovani talenti a 360°, dai progetti formativi alla condivisione di offerte di lavoro

Tavagnacco (Udine), 18 dicembre 2024 – Cigierre, azienda italiana punto di riferimento nel casual dining a gestione diretta e in franchising e Fondazione CNOS-FAP ETS annunciano un accordo a livello nazionale finalizzato a iniziative congiunte di formazione e orientamento professionale per gli allievi e le allieve e di formazione specialistica per i formatori del Settore Ristorazione della rete.

"La formazione è un pilastro nella nostra azienda - ha commentato Mario Perego, Group Head of HR di Cigierre - per questa ragione ringraziamo la Fondazione CNOS-FAP ETS per l'opportunità di collaborazione. Da sempre siamo orgogliosi di sottolineare come in Cigierre quasi tutti i direttori e le direttrici di ristorante si sono formati internamente, un dato che dimostra quanto crediamo nelle competenze e nella crescita professionale. Siamo quindi orgogliosi di poter affiancare un simbolo dell'eccellenza formativa del nostro Paese nell'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani che avremo il piacere di conoscere". "La ricerca di collaborazione con il mondo del lavoro e delle imprese è una caratteristica essenziale per il nostro modo di pensare e fare formazione, e questa partnership rappresenta un passo significativo per il nostro impegno per la formazione professionale di eccellenza" ha commentato Fabrizio Tosti, direttore per la Formazione e Innovazione della Fondazione CNOS-FAP ETS - "Con oltre 63 sedi operative sul territorio nazionale, la nostra missione è sempre stata quella di promuovere lo sviluppo di competenze tecniche e professionali nei giovani. La collaborazione con un'azienda leader come Cigierre, che conta più di 370 ristoranti, apre concrete opportunità di crescita per i nostri allievi nel settore della ristorazione organizzata. Questo accordo non solo faciliterà l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, ma contribuirà anche all'aggiornamento continuo dei nostri formatori attraverso il confronto con professionisti del settore."

Si tratta di un'iniziativa volta a strutturare una collaborazione fruttuosa in particolar modo attraverso Cigierre Academy, il centro di formazione d'eccellenza e polo didattico innovativo

dell'azienda che dal 2023 offre diversi corsi e percorsi di approfondimento, in presenza e online.

## Le azioni al centro dell'accordo e la formazione presso Cigierre Academy

La collaborazione prevede un ampio ventaglio di attività: dall'attivazione di percorsi di stage, tirocinio e apprendistato, all'orientamento professionale nelle sedi CNOS-FAP. Gli allievi potranno partecipare a visite tecniche presso le sedi operative di Cigierre, mentre i formatori CNOS-FAP beneficeranno di programmi di aggiornamento professionale condotti dai formatori Cigierre. Inoltre i professionisti Cigierre, lo scorso anno, hanno partecipato come giurati all'Esposizione Nazionale dei Capolavori CNOS-FAP, dove è stato istituito lo speciale "Premio Cigierre Academy" dedicato allo spirito di squadra. Il vincitore ha avuto l'opportunità di partecipare a un esclusivo programma di formazione intensiva di due giorni presso la sede di Cigierre a Udine, entrando in contatto diretto con i migliori formatori del settore. Infine, l'accordo include anche la condivisione di opportunità lavorative presso le sedi nazionali ed estere del gruppo.

**URL di origine**: <a href="https://cnos-fap.it/notizia/cigierre-e-fondazione-cnosfap-ets-salesiani-la-formazione-professionale-accordo-lorientamento-e-la">https://cnos-fap.it/notizia/cigierre-e-fondazione-cnosfap-ets-salesiani-la-formazione-professionale-accordo-lorientamento-e-la</a>