DALLE REGIONI

Nuova frontiera nella formazione: Certform lancia il corso IFTS per “Tecnico dell’enogastronomia mediterranea sostenibile”

di **Redazione** · 28 marzo 2024, 19:08

Una sinergia vincente tra stakeholder per coltivare talenti nell’agroalimentare sostenibile e rafforzare il sistema duale

Certform Società Benefit, Ente di formazione accreditato dalla Regione Campania, ha recentemente lanciato un corso IFTS rivoluzionario dedicato alla figura del “**Tecnico dell’enogastronomia mediterranea sostenibile**”. Il percorso formativo si distingue per la sua natura innovativa e per la sinergia instaurata all’interno di un’esemplare Associazione Temporanea di Scopo (ATS). La collaborazione include, difatti, istituzioni accademiche e formative di spicco quali l’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa e l’IPSSEOA “Raffaele Viviani”, insieme agli Enti di formazione professionale Piemmei e Metis Società Benefit. A questi si affiancano prestigiose aziende partner del calibro di La Torrente, Pastificio Liguori, La Pasticceria De Vivo e Grand Hotel La Sonrisa. Il programma di studi è stato meticolosamente progettato – nel rispetto della vocazione agroalimentare del territorio – per formare professionisti altamente specializzati, portatori di un cambiamento positivo, capaci di inserirsi con successo in un contesto lavorativo sempre più orientato verso pratiche sostenibili.

L’Assessore alla Formazione Professionale della Regione Campania, **Armida Filippelli**, in visita agli studenti del corso presso il Palazzo del Lavoro di Sant’Antonio Abate, sede di Certform, ha dichiarato: «È con grande orgoglio che osservo l’impegno e la passione dei nostri giovani, testimoni diretti dell’efficacia del sistema formativo regionale. La sinergia instaurata tra i diversi attori di spicco del settore evidenzia la nostra ferma volontà di avanzare verso una formazione che

armonizzi teoria e pratica, pilastri fondamentali nell'attuale contesto di innovazione e sostenibilità. Questo percorso IFTS incarna perfettamente tale filosofia, fornendo agli studenti strumenti e conoscenze indispensabili per affrontare con successo le sfide del mercato del lavoro contemporaneo. Investire nella formazione di qualità e nel capitale umano è per noi una priorità indiscussa, poiché rappresentano il motore di crescita sociale ed economica del nostro territorio».

Il corso, che annovera tra gli iscritti 21 studenti, tra cui una persona diversamente abile, segna un passo avanti significativo verso un'offerta formativa inclusiva e accessibile, culminando nel rilascio del "**Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore**", riconosciuto a livello nazionale ed europeo, e di **CFU – Crediti Formativi Universitari**. Focalizzato sullo sviluppo di competenze specialistiche in enogastronomia mediterranea sostenibile, il programma copre argomenti che vanno dalla cucina di recupero alla sicurezza alimentare.

Il valore del percorso si riflette nelle parole di **Giovanna Mascolo** di **Certform**, membro del direttivo Gruppo Piccola Industria Unione Industriali Napoli con delega alla Valorizzazione delle Risorse Umane e Responsabile Sociale d'Impresa: «È strutturale la collaborazione con Istituzioni, imprese, istruzione e giovani. Presso il Palazzo del Lavoro, sede di Certform, l'Assessorato regionale alla Formazione Professionale, imprese, rappresentanti di Unione Industriali di Napoli e studenti si sono aperti in un dialogo costruttivo. Abbiamo bisogno di guardare al futuro con fiducia per trovare la forza per affrontare le sfide che ci attendono».

L'impegno verso il territorio e la comunità locale è enfatizzato dalla partnership con **La Torrente**, un esempio tangibile dell'interazione tra il corso e le esigenze delle aziende locali. **Gaetano Torrente**, presidente della Sezione Alimentare Unione Industriali Napoli, ha dichiarato infatti: «In qualità di partner di questo progetto, ci impegniamo a dimostrare un profondo legame e una significativa vicinanza al territorio che ci ospita. Riconosciamo che una delle principali sfide che le aziende locali devono affrontare oggi è la difficoltà di reperire personale qualificato, un ostacolo che limita non solo la loro crescita ma anche lo sviluppo economico del territorio. Attraverso una formazione mirata, abbiamo l'ambizione di creare un circolo virtuoso in cui il talento locale viene coltivato, valorizzato e mantenuto all'interno del territorio stesso».

La connessione del corso con il mondo del lavoro è ulteriormente rafforzata dalla testimonianza di **Marco De Vivo**, della **Pasticceria De Vivo**, associato Unione Industriali Napoli Sezione Alimentare: «L'Assessore Filippelli mostra grande attenzione e vicinanza al mondo del lavoro; è evidente il desiderio dei corsisti di ampliare e perfezionare le proprie conoscenze ma soprattutto è palese la grande professionalità che si percepisce dal team Certform nella selezione dei candidati e dei docenti coinvolti in questo percorso».

L'**Università degli Studi Suor Orsola Benincasa**, pioniera nella ricerca sulla Dieta Mediterranea con il suo MedEatResearch dal 2012, estende ora il suo impegno oltre le aule accademiche, contribuendo attivamente alla formazione di giovani interessati all'enogastronomia mediterranea sostenibile, sottolineando: «Uscendo dalle aule universitarie per affacciarsi direttamente sui territori, l'Università si impegna a mettere le proprie risorse a disposizione di coloro che aspirano a eccellere in questo settore».

Parallelamente, l'**Istituto IPSSEOA "Raffaele Viviani"** offre ai corsisti 100 ore di attività laboratoriali intense e formative, chiosando: «Sotto la guida esperta dei docenti di cucina, gli studenti avranno l'opportunità di sperimentare la creazione di piatti iconici della dieta mediterranea e di esplorare nuovi itinerari del gusto con prodotti tipici locali».

La visione alla base di questo IFTS di qualità è chiara: formare individui qualificati e costruire una comunità più forte e coesa attraverso la formazione e l'inserimento professionale in un panorama lavorativo ricco di sfide, quali le grandi dimissioni, il turnover elevato e il fenomeno del "*quiet quitting*", con le piccole e medie imprese che avvertono acutamente la necessità di trovare personale competente.

In tale scenario, i corsi IFTS post-diploma emergono come una soluzione particolarmente efficace. La fondamentale cooperazione tra le istituzioni accademiche, il tessuto imprenditoriale e il settore della formazione evidenzia con urgenza la necessità di allineare l'offerta formativa alle specifiche esigenze del mercato del lavoro. Un esempio emblematico di questo impegno è stato l'incontro organizzato presso il Palazzo del Lavoro da Certform, che ha catalizzato un dialogo costruttivo e ricco di spunti tra l'Assessorato regionale, imprese, rappresentanti dell'Unione Industriali Napoli e i giovani aspiranti professionisti.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2024/03/28/nuova-frontiera-nella-formazione-certform-lancia-il-corso-ifts-per-tecnico-dellenogastronomia-mediterranea-sostenibile/

© 2026 Istituzioni24