LA FORMAZIONE SCOLASTICA DEI FUTURI OPERATORI COME STRUMENTO DI PREVENZIONE

Gli Istituti professionali alberghieri, a partire dagli anni settanta, hanno seguito l'evoluzione del sistema scolastico italiano, crescendo in maniera vistosa sia come numero di istituzioni scolastiche che per numero di allievi iscritti (500 – 700 studenti e a volte anche 1000 e più).

L'attuale strutturazione è riconducibile alla sperimentazione avviata nel 1988 con il "Progetto 92 ", che ha comportato una radicale revisione delle finalità e dei percorsi formativi per adeguarli alle linee di politica scolastica che la Comunità Europea aveva indicato agli stati membri attraverso i suoi libri bianchi e le sue direttive.

Partecipando attivamente alla sperimentazione del "Progetto 92", hanno sviluppato un imponente lavoro che ha portato alla costruzione di nuovi curricoli e all'offerta di percorsi formativi completamente rinnovati, strutturati in un biennio comune orientativo, obbligatorio per tutti, un terzo anno di qualifica a scelta dell'allievo (operatore dei servizi ristorativi di cucina o di sala/bar o di ricevimento) e un biennio post-qualifica incentrato su due grandi aree di professionalizzazione (Tecnico dei servizi di ristorazione e Tecnico dei servizi turistici), all'interno delle quali il curricolo consente di sviluppare delle figure professionali specifiche, rispondenti alle richieste del mondo del lavoro e realizzate avvalendosi delle risorse formative presenti sul territorio: esperti, rappresentanti di categoria, enti di formazione professionale.

A partire da questa esperienza , molti dei nostri Istituti hanno ormai affinato strumenti e metodologie di qualità, segnalandosi come modello, anche in ambito internazionale.

Il settore ristorativo nel suo complesso ha conosciuto nell'ultimo periodo una profonda trasformazione frutto dell'evoluzione dei consumi alimentari e del mutamento degli stili di vita, ma anche della crescente importanza della tecnologia. Anche nelle aziende ristorative ed agroalimentari l'innovazione produttiva e le risorse umane costituiscono due importanti fattori di competitività per le imprese. La scuola non è estranea a questa evoluzione, che è sociale e culturale insieme. Compito della scuola è cercare di corrispondere ai fabbisogni di professionalità connessi all'evoluzione del settore e allo sviluppo del territorio.

Gli Istituti professionali alberghieri sono impegnati a formare quindi figure professionali di diverso livello. Non solo operatori, ma anche tecnici e manager in grado sia di conoscere e reinterpretare la cucina tradizionale, che di promuovere e valorizzare i prodotti tipici e la cultura enogastronomia del territorio attraverso adeguate tecnologie e opportune strategie di marketing.

In Italia, il settore può contare su più di 200 Istituti alberghieri e della ristorazione (Ipssar), di cui ben 17 nel Veneto, con un'utenza che corrisponde all'incirca al 5% dell'intera popolazione scolastica veneta.

Nel panorama scolastico italiano, quella degli ipssar è una delle realtà più attive e meglio organizzata.

Gli Istituti alberghieri, anche per il tramite della loro rete nazionale (Re.Na.I.A) e delle loro associazioni regionali, curano con particolare attenzione il rapporto con il territorio, le associazioni professionali e il mondo della ristorazione. A partire dal 26 gennaio 2000, gli Ipssar del Veneto hanno formalizzato la cooperazione, già in atto da diversi anni, costituendosi in Consorzio, dandosi unitariamente un orizzonte comune e un supporto importante per orientare e migliorare la propria offerta formativa.

Da tempo ormai hanno intrapreso un'azione di grande valore culturale: quella di recuperare ricette e prodotti della tradizione e di riproporli alla luce dei più moderni principi della dietologia e della tecnica delle preparazioni alimentari. Vale per tutti l'esempio del Veneto, dove da una ricerca comune di tutti gli Istituti della regione è scaturita una prestigiosa pubblicazione dal titolo "*Cucina e tradizione nel Veneto*", giunta ormai alla quinta edizione. Nell'opera vengono evidenziati, non solo gli ingredienti delle varie ricette, la preparazione e l'abbinamento cibo-vino ma anche il profilo nutrizionale del piatto, specificando i valori della composizione chimica degli alimenti e delle calorie apportate.

A questo lavoro ne è seguito un'altro ancora più ricco e più accattivante : "*La cucina dei veneti*", appena pubblicato. Dove si è voluto mantenere la stessa struttura dell'opera precedente, pur innovando l'indirizzo culturale e contenutistico. Impegnandosi nella riscoperta di nuovi piatti della cucina regionale, rispetto a quelli proposti con la precedente ricerca, al fine anche di rivelare ed esaltare le specificità di ogni area, e quindi l'esistenza non tanto di una "cucina veneta", quanto di una "cucina dei veneti".

Quest'azione delle scuole alberghiere, che è insieme culturale e formativa, ha finito da una parte con il favorire la diffusione della cultura enogastronomica e dall'altra con il potenziare l'intera filiera. C'è da aggiungere che negli ultimi anni il mercato del lavoro relativo alla ristorazione si è ampliato e diversificato molto: se una volta lo sbocco obbligato per un cuoco era il ristorante, oggi non è più così. Basti pensare a cosa rappresenta l'industria alimentare, con i precotti e i surgelati, oppure la ristorazione collettiva con tutte le mense e i centri di produzione pasti.

Questa evoluzione è un segno dei tempi, cambiano gli stili di vita e le abitudini e di conseguenza anche il modo di alimentarsi e le scelte lavorative. Dietro a queste realtà ci sono dei tecnici, del personale qualificato che viene in gran parte dai nostri istituti. E se la nuova frontiera della ristorazione è quella del menù conta-calorie (Corriere salute del 30/11/2008), ebbene noi ci siamo! I nostri diplomati sono sicuramente in grado di segnalare le calorie sui menù, ma soprattutto di realizzare piatti equilibrati sotto il profilo nutrizionale e quindi più salutari, senza dover rinunciare al piacere della tavola. In fondo si tratta di saper "coniugare piacere e salute" **(** che vuol dire proporre menu sani e gustosi allo stesso tempo) e di cercare di promuovere una varia, sana e corretta alimentazione, che valorizzi la stagionalità, la produzione locale, i piatti tipici e il biologico.

In campo turistico, la crescente sensibilità del visitatore per i valori ambientali porta alla riscoperta delle produzioni tipiche in quanto espressione del territorio e delle identità locali. In tal senso la cucina rappresenta uno dei principali fattori di attrazione e il momento della ristorazione costituisce parte integrante dell'esperienza conoscitiva del territorio. Il cosiddetto turismo eno-gastronomico non è altro che una nuova modalità di accostarsi ai luoghi mediante la condivisione dei loro valori agro-alimentari. In tal senso la cucina rappresenta uno dei principali fattori di attrazione e la degustazione costituisce parte integrante dell'esperienza conoscitiva del territorio. In più il cibo produce ricchezza, influisce sui costumi e sui modi d'essere, condiziona la quotidianità e i comportamenti. È in grado di generare valore sul territorio e creare imprenditorialità diffusa.

Sta di fatto che per i nostri diplomati non vi è difficoltà a trovare lavoro. Da questo punto di vista le nostre scuole sono tutt'altro che "diplomifici".

In generale i nostri Istituti godono di molta credibilità, come è confermato dalle affermazioni dei nostri allievi nelle competizioni, dal successo dei nostri diplomati che operano all'estero e dalla reputazione della nostra cucina nel panorama internazionale. Prova ne è stato lo svolgimento in Italia nel 2007 della 20° Conferenza annuale dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo (AEHT), organizzata dall'Istituto "Cornaro" di Jesolo.

All'interno del processo di riforma in atto vorremmo, che la loro peculiarità venisse riconosciuta e riaffermata e che le nostre scuole non solo non vengano depotenziate ma che la loro esperienza sia valorizzata ed estesa.

L'alternativa starebbe nel dare una formazione meramente addestrativa senza una cultura di base, senza l'apporto di quelle materie culturali, tecniche e scientifiche che servono a far crescere non solo professionalmente ma anche come persona. Per cui sono fondamentali le esercitazioni pratiche a scuola e l'esperienza in azienda, ma sono ugualmente importanti la preparazione di base e quella tecnica di settore, e mi riferisco alla scienza degli alimenti e all'economia aziendale.

L'equilibrio sta in una pratica professionale, intesa come pratica creativa, che si avvale della tecnologia e della scienza. Le attività pratiche di laboratorio, il rapporto con le imprese, gli stage, la partecipazione a manifestazioni gastronomiche, e tutto ciò che si rifà al mondo del lavoro non solo vanno quindi mantenuti, ma debbono essere valorizzati e se possibile potenziati.

Riteniamo anzi di dover articolare la nostra offerta, di poter continuare a formare gli operatori (ossia di poter rilasciare le qualifiche triennali) ma anche di poter continuare a rilasciare un diploma di scuola secondaria. Senza tralasciare la nuova opportunità rappresentata dalla formazione tecnica superiore post-diploma (I.F.T.S), sul modello dei corsi già sperimentati dal "Cornaro" di Jesolo (VE), dal "Dolomieu" di Longarone (BL) , dal "Carnacina" di Bardolino (VR),e dall'I.P.S.S.A.R. "Pietro d'Abano" di Abano Terme (PD). Nuovi e più importanti percorsi formativi, che avvalendosi di appositi finanziamenti e delle risorse presenti sul territorio (aziende, esperti, rappresentanti di categoria, enti di formazione professionale), consentono di sviluppare delle figure professionali di livello superiore, rispondenti a specifiche richieste del mondo del lavoro.

In generale, l'intero mondo della ristorazione ci chiede di considerare le esigenze delle imprese e di tenere alto il profilo dell'insegnamento. Questo non è solo un auspicio, in una certa misura è già una realtà. Gli spazi vi sono, le esperienze non mancano, occorrono semmai sinergie e non poca perseveranza nella ricerca di nuovi indirizzi e diverse opportunità.
La formazione scolastica deve completarsi in azienda, durante lo stage, o comunque con esperienze di alternanza scuola-lavoro. Noi attribuiamo molta importanza allo stage e perciò valutiamo molto attentamente gli standard delle aziende che accolgono i nostri studenti: andiamo a visitare le loro sedi, i loro locali, gli allievi in formazione e manteniamo contatti costanti con il tutor aziendale attraverso il tutor scolastico.
Il settore ristorativo, oggi, non ha bisogno di manovalanza precoce. Richiede piuttosto figure professionali qualificate e flessibili, in grado di operare a diversi livelli e in contesti diversi. Questo significa che è importante formare cuochi e camerieri, ma anche tecnici e manager, che sappiano programmare e gestire l' azienda in modo innovativo. Esempio ne è il corso I.F.T.S. per "Manager della ristorazione" che si è tenuto a Jesolo con il coinvolgimento delle organizzazioni di categoria e delle imprese del settore, e dellla stessa Università di Cà Foscari.
Dal caos della globalizzazione, di internet, dell'ipercompetizione e della manodopera a basso costo, che investe non solo le industrie ma anche i servizi non verrà solo crisi ma anche nuove opportunità: sta a noi saperle cogliere e saper essere all'altezza delle nuove sfide. Se è vero, come speriamo, che una nuova crescita è possibile coniugando la sicurezza con la qualità, la tradizione con l'innovazione, questo processo di sviluppo richiede nuovi investimenti a cominciare dalla formazione delle risorse umane.

Ilario Ierace *

---

*Presidente Consorzio Istituti Alberghieri del Veneto e componente Direttivo Re.Na.I.A.

• .