

«La passione e il sacrificio» Giovani nella ristorazione oltre le mode dei talent tv

I corsi. Iscritti in calo dopo il boom creato dai programmi televisivi
«Professione che richiede amore, si lavora quando gli altri si divertono»

DANIELA COLOMBO

Azare il livello dell'offerta formativa in un settore in costante evoluzione da un lato e, dall'altro, stimolare la passione dei giovani verso una professione che vegala tante soddisfazioni ma che richiede anche grandi sacrifici.

Questa la sfida che i centri di formazione professionale e gli istituti alberghieri stanno affrontando, nella volontà di attirare i giovani verso questo mondo così variegato e alla ricerca di personale anche sul territorio comasco. Dopo il boom di richieste, stimolato anche dalle trasmissioni televisive che mettono in luce le figure in ambito di ristorazione e hotelierie, negli ultimi anni c'è stata una contrazione degli iscritti a queste scuole, anche se comunque le classi non hanno problemi nel formarsi.

Le opportunità
Chi prende questa strada può subito inserirsi nel mondo del lavoro, ma sono sempre di più i ragazzi che optano poi per un percorso universitario, pur legato al mondo del food. «La richiesta territoriale, ma anche nazionale, dopo il Covid è cambiata drasticamente, così come il modo di lavorare in questo settore - evidenzia lo chef Daniele Gasparini, docente del Casnati -. I ragazzi capiscono che



Una serata a cura degli studenti di Enaip

richiede passione e tanto sacrificio. Cerchiamo di indirizzare le nuove leve su questa linea, rendendoli coscienti e consapevoli che è una professione che si fa con amore, o si rischia di fare un buco. Si lavora quando gli altri si divertono. Allo stesso tempo li facciamo crescere con un obiettivo di professionismo non solo dal punto di vista pratico, ma anche teorico, perché possano



Un settore rivoluzionato dall'esperienza della pandemia



«Ai ragazzi vengono date le competenze più elevate»

LE STORIE PARLANO GLI STUDENTI

Lavoro o continuare gli studi Due opzioni dopo il diploma

Inserimento diretto nel mondo del lavoro, che ha altissima richiesta di figure per il settore della ristorazione e alberghiero, ma anche proseguimento degli studi o possibilità di esperienze all'estero.

Sono numerose le strade che apre la formazione professionale, in evoluzione rispetto al passato e in linea con le richieste attuali del mercato, in particolare del territorio comasco. Giornata d'esame al Cfp di Monte Olimpino, dove i ragazzi del quarto anno stanno affrontando l'ultima prova, prima

di proseguire il loro cammino e tutti sembrano già avere le idee chiare.

Tra coloro che hanno concluso l'esame pratico di sala ci sono Filippo Dolcini e Tommaso Di Biasi. «Il percorso è andato bene - conferma Tommaso - ho fatto tirocini sia in Italia che a Valencia, l'anno prossimo vorrei conseguire la maturità». «Un percorso eccellente che mette a disposizione tante opportunità lavorative - aggiunge Filippo -. Farò il quinto anno con l'Its e poi lo Iah a Cernobbio». Riccardo Pruderi e Manuel Minervini hanno invece sostenuto l'esame di cucina. «È

stato impegnativo, ma bello - dice Manuel - per il momento vorrei lavorare qui a Como, ma in futuro mi piacerebbe fare esperienze all'estero». «La scuola ci ha avvicinato al mondo del lavoro - è il commento di Riccardo - offre una formazione completa sia a livello teorico che pratico, anche gli Erasmus sono occasioni importanti».

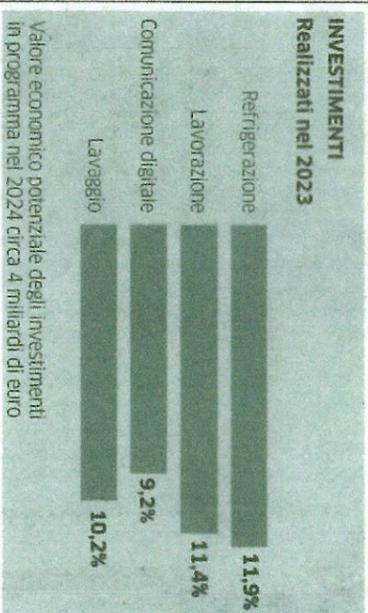
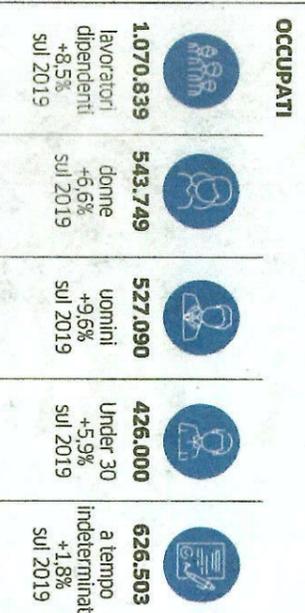
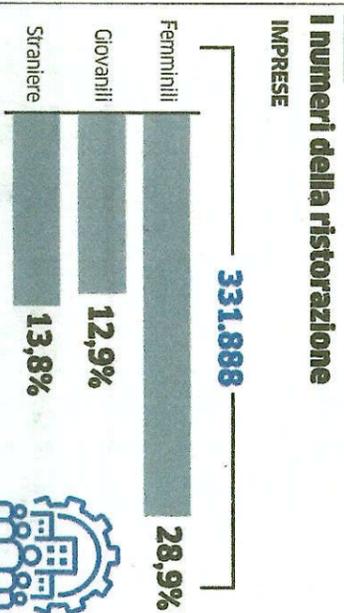
Chi proseguirà negli studi, quindi, e chi inizierà subito a lavorare. Tutti, comunque, con una convinzione: se c'è la passione, fare sacrifici soprattutto all'inizio non pesa, perché poi le soddisfazioni arrivano. Se ci

ricerca di un target alto». Un'altra importante realtà del territorio che forma i giovani in questo settore è Enaip, dove nei giorni scorsi c'è stato l'esame del quarto anno e per il quale sono state unite ristorazione, cucina, sala, panetteria, pasticceria e turismo di accoglienza.

Gli obiettivi

Una cinquantina gli ospiti presenti alla serata tra aziende con cui Enaip opera e le autorità. «Stiamo cercando di alzare il livello dal punto di vista didattico, sia per quanto riguarda sala, cucina che la panetteria - spiega la direttrice Illeana Brenna -. Alziamo il livello perché lo richiede il settore: lavoriamo in uno dei territori dove l'hotelierie è la migliore al livello mondiale, il tema è che bisogna costruire professionalità. Il nostro obiettivo è formare i ragazzi nel livello più alto possibile nei tre anni più uno, poi possono andare avanti. Non è detto che vadano tutti in alberghi a cinque stelle, andranno anche in pizzerie, noi comunque formiamo le competenze migliori. Rispetto alle iscrizioni, stiamo tenendo bene su cucina, panetteria e pasticceria, quella che è poco capita è la sala bar, non c'è una prima scelta dalla scuola media». Ma anche qui le possibilità sono tante. «Credo si capisca poco l'importanza di questa figura. Noi andiamo a formare un cameriere che possa fare carriera. Nei ri-

sono giovani, come loro, che bruciano di passione per questa professione, altri non sono disposti ad accontentarsi di uno stipendio considerato basso rispetto alla qualità della vita. «Credo che la scarsa attrattività del settore derivi da vari fattori: elevata quota di forzala lavoro ingaggiata stagionalmente, modalità di lavoro con turni serali e nei weekend e salari non corrispondenti all'impegno - è l'opinione di Antonella Colombo, direttrice del Cfp di Como -. È sempre più difficile far conciliare la vita privata con quella lavorativa. Si aggiunge a questo il calo di notorietà e lustro dato al settore ristorativo dalle trasmissioni televisive. I numeri comunque tengono e sull'offerta si sta sviluppando una filiera formativa che dopo il diploma prevede gli Its, per specializzarsi inserendosi nel mondo del lavoro. Una formazione tecnica di livello alto per la quale la richiesta è progressivamente cresciuta. Permette di accrescere le competenze, iniziando

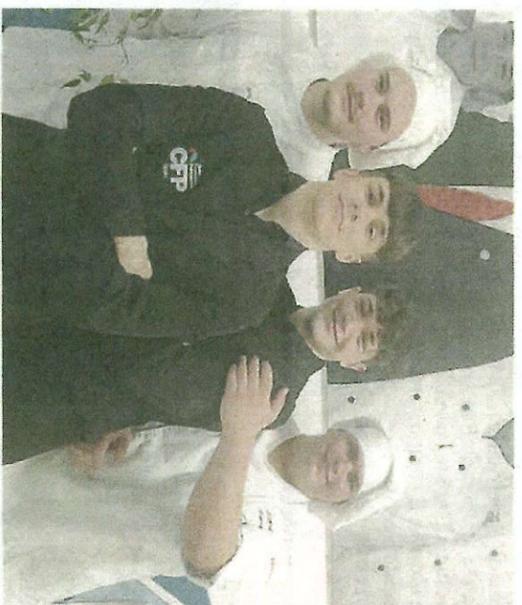


La formazione è ormai una priorità per le aziende

Le richieste per figure professionali nel settore della ristorazione sono in costante crescita, ma ora sono le aziende stesse a inserirsi nel mondo della scuola, per scoprire giovani talenti.

«La richiesta è sempre grande perché il turismo sta esplodendo, ma sia anche migliorando l'attenzione da parte delle aziende - conferma Matteo Tetamanzi, docente

di alimentazione di Cometa e coordinatore del percorso sala bar -. C'è più attenzione al personale, agli stipendi e alla persona. C'è la volontà dei grandi gruppi di fare una proposta formativa più interessante e lo fanno anche mettendosi a disposizione per stage, visite in azienda, incontri a scuola. Prima c'era meno attenzione al formare generazioni di futuri professionisti, ora le



Riccardo Pruderi, Filippo Dolcini, Tommaso Di Biasi e Manuel Minervini

l'apprendistato di primo livello. È importante comunque mettere in evidenza gli aspetti positivi di questa professione: possibilità di viaggiare, spostarsi e avere aperte carriere internazionali. Molto spesso infatti Erasmus dà la possibilità di mettere le basi per avviare poi

carriere all'estero». Se è vero che fuori dagli istituti alberghieri e centri di formazione professionale non c'è più la fila come accadeva qualche anno fa, le classi sono comunque piene e i giovani motivati a fare bene non mancano, anzi. **D. Col.**