

La scelta



di Giovanni Guadagno

Cucinare sarà il mio
mestiere
a cura di Giovanni
Guadagno

La rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e si rivolge a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dal dirigente scolastico agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e professionisti in cucina in un prossimo futuro. Frequentemente ci capita di dover scegliere e spesso si tratta di scelte importanti come quella di un ragazzo che, al termine del secondo anno di un istituto professionale, si troverà a scegliere se frequentare la qualifica di sala, di cucina o di ricevimento,

Decidere di frequentare un Istituto Professionale o una Scuola di Formazione non può essere una scelta di ripiego perché si tratta di corsi a loro modo molto impegnativi.

Il percorso scolastico ben si adegua alle caratteristiche di ragazzi dinamici e intraprendenti, svegli e perspicaci. La metodica privilegia l'esperienza pratica e l'approccio delle materie è diretto: prima si sperimenta e si applica e solo successivamente si passa alla parte di approfondimento teorica.

Questa differenza, rispetto ai corsi di liceo tradizionali, ha generato l'equivoco che all'istituto alberghiero non si studia. In realtà sia il monte ore settimanale (40 ore in prima) sia il numero delle materie (13 in prima) sono lì a testimoniare il contrario. Fatte le debite differenze confrontiamo l'orario con quello di un liceo classico tradizionale. Le ore al classico sono 28 settimanali (se alle quaranta ore previste all'alberghiero sottraiamo le 12 ore di laboratorio e approfondimento otteniamo appunto le rimanenti 28 dette ore) e le materie al liceo classico sono solo 8! Certo l'approccio è diverso. Al classico: Spiegazione di un'ora al mattino mentre al pomeriggio, a casa, cinque ore di studio tosto. All'alberghiero sette ore di scuola al giorno e un'ora di studio personale pomeridiano.

Il metodo è completamente diverso. L'insegnante dell'alberghiero, anche se docente di matematica o italiano, si preoccuperà di far filtrare il contenuto della sua disciplina attraverso una serie di attività esperienziali (esercizi) risolti in gran parte in classe e solo in piccola misura assegnati per casa. All'alberghiero si privilegia il consolidamento di quelle basi che permettano la comprensione delle materie specifiche e quindi lo sviluppo di una personalità autonoma e di una professionalità evoluta e avanzata.

Al termine del secondo anno di scuola superiore si chiede all'allievo, e alla sua famiglia, di compiere un ulteriore salto di qualità, scegliendo, per l'anno scolastico successivo, la qualifica. Tre sono le possibilità: la prima orienta il candidato verso il settore turistico con la qualifica di ricevimento mentre la seconda e la terza possibilità (sala-bar e cucina) avviano il giovane verso il settore alberghiero/ristorazione.

Il momento della scelta è vissuto con una certa apprensione sia dagli alunni che dalle famiglie. Occorre fare chiarezza e dare alcuni semplici suggerimenti:

La volontà dell'interessato deve essere rispettata:

spesso i ragazzi a quindici anni non sanno esprimere con chiarezza la loro personalità e ci mandano dei segnali discordanti. Sono in un modo ma si comportano in un altro: mistero dell'adolescenza! Capita che un ragazzo

imbranato dica di voler fare il cuoco o che un ragazzo introverso dichiari di voler fare il barman. Il nostro ruolo, di docenti e di genitori, è mettere alla prova il ragazzo e soprattutto di non lasciare che scelga su false motivazioni (perché lo fa il mio amico, perché c'è meno da studiare).

Parole chiare:

l'educatore deve dire parole chiare, bisogna cogliere lo spirito dell'alunno e aiutarlo a compiere la scelta su motivazioni vere. Dire apertamente: "se fai così non farai mai questo mestiere". E' un giudizio sull'azione non sulla persona. I comportamenti non consoni vanno rifiutati con decisione e modificati. Ci sono molti alunni che scelgono di fare la qualifica di cucina ma hanno schifo di toccare certi alimenti (il pesce, le frattaglie, ecc...) questi sono comportamenti non ammessi.

Superare i blocchi: ci sono alunni che, giunti ad un determinato momento della loro crescita, devono essere aiutati a superare alcuni blocchi. Dobbiamo aiutarli a riconoscere questi ostacoli e in ogni modo costringerli ad affrontarli per evitare che, con il tempo, diventino insormontabili.

Accettare le regole: spiegare ai ragazzi quali sono le regole di questo mestiere: l'abbigliamento, l'igiene ma anche gli orari e i disagi della professione. Pretendere che, nel loro piccolo, li rispettino da subito. E' impensabile che un ragazzo diventi preciso a vent'anni se fino al giorno prima è cresciuto senza regole!!!

Amare la conoscenza: un ragazzo che non si sforza di studiare tutte le discipline con il massimo impegno possibile non potrà mai diventare un professionista valido. Al mercato del lavoro del futuro interessano solo Cuochi e Maitre con la lettera maiuscola. Per gli altri un ruolo di gregari pari a quelli che non hanno alcuna specializzazione.

Per aiutare i giovani nella scelta dobbiamo mettere in atto tutte le nostre, ma soprattutto le loro, risorse. Dobbiamo dimostrare agli alunni di prendere a cuore la loro situazione e ricercare il loro bene solo così avremo credito ai loro occhi e accetteranno di buon grado i nostri consigli.

Giovanni Guadagno

Aforisma del professore

"Chi si ispira all'etica della responsabilità pensa non solo alla purezza dei suoi valori, ma anche e soprattutto alle conseguenze dei suoi atti.(...) Non si preoccupa tanto di salvare l'immacolatezza della propria anima, quanto di salvare il mondo e gli altri. (...) Responsabilità significa pagare il prezzo e la rinuncia che ogni azione richiede, non pretendere moglie ubriaca e botte piena".

Claudio Magris
"La storia non è finita"
 Garzanti - 2006