

Scuola: sei proposte concrete

Giovanni Guadagno, insegnante di cucina al Ballerini di Seregno, dice la sua sulla formazione professionale e ci presenta le sue proposte in modo molto semplice e preciso

di Giovanni Guadagno

Ho letto con piacere l'articolo intitolato "Il futuro della formazione, il ruolo della FIC" pubblicato sul numero di luglio/agosto. Da operatore del settore formazione professionale, dal 1987 sono insegnante di cucina, vorrei dire due parole sul tema che professionalmente mi coinvolge in prima persona. Per chiarezza e brevità risumerò il mio pensiero in punti.

1. Per riformare con successo la formazione professionale del cuoco, bisogna tener conto ed analizzare a fondo i cambiamenti della realtà socio culturale dei giovani d'oggi.

I ragazzi a scuola arrivano adolescenti, hanno quattordici anni e, se tutto va bene, lasciano i banchi a 18-19 anni quando cioè sarebbero pronti per apprendere, con un minimo di successo, la professione. In questi anni ho avuto modo di avere alcuni alunni over 23: il rapporto con l'insegnante e la voglia di imparare sono molto più costruttivi. Una necessità è innalzare l'età del corso.

2. Le istanze delle parti in causa: le famiglie, gli alunni, gli operatori del settore, i docenti.

La richiesta formativa della famiglia spesso non coincide con il semplice apprendimento del mestiere, si vuole andare oltre e aprire nuovi orizzonti al proprio figlio. Gli operatori del settore chiedono personale a getto continuo, nella mia scuola arrivano in media un centinaio di richieste di personale all'an-

no. I ragazzi hanno un'idea e una sensibilità rispetto al lavoro, del tutto diversa da quella che si aveva una ventina d'anni fa. Sostanzialmente non hanno più la necessità di iniziare una professione perché non si vogliono rendere autonomi rispetto alla famiglia di origine e quindi non accettano il sacrificio e la fatica. Il docente si trova, spesso da solo, a fare la sintesi di queste istanze nella formulazione di programmi e lezioni senza poter accontentare in modo soddisfacente nessuna delle parti citate. Il "progetto '92", che ha creato molti problemi alla categoria ha, in parte, risposto a queste problematiche.

3. La professionalità si costruisce su una discreta cultura generale e su un'eccellente abilità manuale.

La nostra cultura della manualità è debole, cioè tutti pensano che il lavoro intellettuale sia il top. La manualità si costruisce da piccoli e si deve continuare ad allenare se si vogliono ottenere buoni risultati operativi.

4. Educazione e dignità della professione.

Bisogna recuperare la buona educazione a tutti i livelli. Lo chef che accoglie lo stagista nella sua cucina si deve comportare da "signore", e viceversa. Troppo spesso come insegnante mi capita di incontrare chef, anche grandi chef, che non degnano di uno sguardo né il docente né, tantomeno, l'allievo stagista. Se lasciamo che le cattive maniere imperino, come

possiamo pretendere che l'allievo, il discepolo, impari quelle buone? E ancora, un giovane che entra nel mondo del lavoro ha bisogno di essere valorizzato. Che senso ha chiedere una buona formazione, far studiare i ragazzi 5 anni per dopo pretendere di assumerli come apprendisti?

5. Una formazione aperta e disponibile al confronto con le realtà produttive e professionali.

La scuola non può essere chiusa in se stessa. Per fare formazione professionale bisogna accettare il confronto con le altre parti in causa. Dobbiamo costruire sinergie su interessi comuni tra pubblico e privato, fra enti e aziende, in modo da convergere su l'obiettivo della formazione ad alto livello. Bisogna costruire sponsorizzazioni, creare rapporti e quindi ottimizzare le risorse disponibili. Una scuola, un ente, un'azienda di produzione alimentare o alberghiera, un datore di lavoro, una rivista del settore non può tirarsi indietro e non dare il suo contributo alla formazione professionale. Contributo che ad oggi è scarso e, a parte rare eccezioni, non va oltre la polemica sugli "Istituti alberghieri che non sfornano operatori come li vogliamo noi".

6. I docenti di cucina devono gestire il cambiamento interpretando le esigenze del mercato del lavoro.

Gli insegnanti devono continuamente aggiornare e cambiare il programma adeguando

dolo da una parte ai programmi ministeriali (quelli che dovrebbero diventare i "sapere essenziali" di ogni disciplina) e dall'altra alle mutate esigenze del mondo del lavoro.

7. Adeguamento delle attrezzature e delle procedure di cucina.

Uno dei problemi è la carenza di adeguamento delle attrezzature e delle procedure di cucina negli Istituti.

Personalmente penso che, a livello istituzionale, il problema potrebbe essere risolto creando interesse perché il privato (aziende e datori di lavoro) abbia interesse ad investire nella scuola con sgravi fiscali, possibilità di pubblicizzare i propri prodotti o altro.

8. Utilizzare gli istituti alberghieri come "centri di ricerca" per il settore ristorazione.

9. Istituire corsi superiori (oltre il diploma di maturità) di formazione e aggiornamento degli operatori.

10. A livello politico, portare avanti le istanze enunciate nell'articolo e cioè la FIC deve poter dire la propria in sede istituzionale sulla figura professionale del Cuoco e sulla sua formazione.

6 PROPOSTE CONCRETE

1 "Il Cuoco" dedichi una rubrica di due pagine agli "istituti per i servizi alberghieri e della ristorazione".

2 Creare un gruppo di lavoro (formato da docenti, chef, ristoratori, dirigenti scolastici, formazione professionale) che elabori i "sapere essenziali" (cioè le linee guida della FIC per la materia di laboratorio di cucina).

3 Pubblicare testi scolastici adatti alla formazione del cuoco (sulla base dei programmi).

4 Istituire una commissione per l'istruzione professionale.

5 Mettere in contatto fra loro i docenti delle scuole alberghiere iscritti alla FIC con un convegno, una pagina dibattito su "Il Cuoco", concorsi, ecc... In modo che possano confrontarsi e discutere delle loro esperienze.

6 Elaborare un programma di interventi, a cura delle associazioni provinciali, nelle scuole alberghiere, rivolti agli alunni (concorsi, dibattiti, convegni, ecc..).

guadagnogiovanni@infinito.it