

Allievi oggi, professionisti domani



di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina

L'aforisma
del professore

**"Cuochi
si diventa,
ma rosticcieri
si nasce"**

(Brillat - Savarin,
1755-1826)

Questa rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dai dirigenti scolastici agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello dei protagonisti dell'attività scolastica: oggi alunni, professionisti in cucina domani. Ai colleghi I.T.P. di cucina chiedo di fotocopiare queste pagine e di affiggerle nella bacheca della loro scuola. Facciamo girare le idee... scrivetemi, attendo vostri contributi: guadagnogiovanni@infinito.it

ALLIEVO CUOCO: persona in formazione

La scuola attraverso la programmazione educativa e didattico-disciplinare deve concorrere alla formazione globale dell'individuo, prerequisito indispensabile per poter affrontare con successo la vita e il mondo del lavoro. Una proposta formativa valida e completa si propone il raggiungimento di molteplici obiettivi:

a) la formazione umana e culturale. I valori di fondo della nostra cultura (il dibattito sulla Costituzione Europea e sulle radici

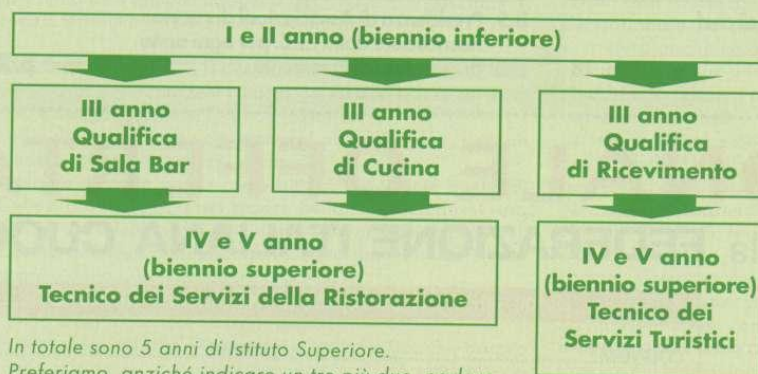
cristiane della nostra cultura è tema di grande attualità) sono da recuperare e riproporre in una visione di formazione completa del discente, pena il fallimento dell'azione formativa. La formazione culturale ha gli obiettivi di fornire agli alunni le conoscenze e le capacità per interpretare e agire nel contesto sociale e nel mondo del lavoro e di porre le basi per la prosecuzione degli studi (infatti, sempre più frequentemente i diplomati degli Istituti alberghieri si iscrivono ai corsi universitari). Pertanto, essa è finalizzata all'acqui-

sizione di quegli strumenti che mettono in grado di esprimersi in modo corretto ed efficace, oralmente e per iscritto; concretizzare gli insegnamenti teorici appresi; maturare capacità logico deduttive; comprendere e operare nel contesto sociale e del mondo del lavoro; prendere decisioni e assumersi responsabilità; lavorare autonomamente raggiungendo gli obiettivi; cooperare con efficacia nell'ambito di gruppi di lavoro; interpretare il contesto specifico e i fenomeni generali relativi alla professione.

b) la formazione tecnico/professionale. La formazione tecnico professionale è sostanzialmente finalizzata a fornire tutte le conoscenze e le capacità necessarie per operare al meglio nei ruoli previsti (Operatore dei servizi di cucina e Tecnico dei servizi della ristorazione). Essa si occupa quindi sia degli aspetti legati all'operatività individuale (saper fare il lavoro) sia degli elementi più tipicamente gestionali (saper organizzare e controllare il lavoro degli altri).

Come si può notare lo sviluppo dei valori, la formazione di base e la formazione tecnica non sono tre specifici filoni, ma costituiscono elementi di un insieme che ogni docente deve tendere a sviluppare in modo coerente, organico e integrato.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO



In totale sono 5 anni di Istituto Superiore.
Preferiamo, anziché indicare un tre più due, parlare di un cinque meno due.

La qualifica del III anno consente l'inserimento immediato nel mondo del lavoro ma di fatto sia la scuola che i genitori spingono per un proseguimento degli studi almeno fino al conseguimento del diploma di Stato (maturità). Sono sempre più numerosi gli alunni che completano la loro formazione scolastica e proseguono gli studi all'università.

Struttura del corso degli Istituti professionali per la ristorazione

La vecchia impostazione professionale, precedente al famoso progetto '92, è ormai stata definitivamente sostituita da un'impostazione tecnica, che pone alla base del percorso vaste basi tecnico-culturali. Basti pensare all'inserimento dello studio della matematica e dell'italiano, alle materie di scienze della terra e biologia e all'orario che, seppure variabile, supera di gran lunga quello di un liceo tradizionale. Nei primi due anni la componente professiona-

le del percorso di studi (ore di laboratorio e approfondimento) costituiscono parte integrante rispetto alla formazione di base. Infatti, sottraendo alle 40 ore previste dall'orario settimanale le 13 ore dei laboratori più approfondimento, otteniamo le 27 ore di un liceo classico modello tradizionale. È vero che la qualità e la consistenza dell'insegnamento non si misurano in ore/scuola, ma tuttavia questo può essere un punto di partenza per riflettere sull'utilità di questo percorso scolastico. Il III anno, definito di indirizzo, è dedicato al conseguimento della qualifica professionale (addetto ai servizi di ristorazione: settore cucina). Mentre il IV e V anno, in linea con quanto previsto dai programmi e con l'indirizzo di ogni scuola, permettono di specializzarsi in "tecnico dei servizi della ristorazione". Una riflessione che certamente riprenderemo: "Ma in Italia i cuochi chi li diploma?". È ancora possibile che il percorso sia spezzato in due, che la qualifica si faccia a 17 anni e che la specializzazione riguardi aspetti generali della ristorazione e non l'ambito specifico della cucina? □