



Ipssar: gli obiettivi formativi

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

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

Oltre ai programmi e alle valutazioni sommative (i voti) poniamo particolare sensibilità alla formazione globale della persona. Scendiamo nel dettaglio per tradurre in atti concreti regole e aspirazioni più volte enunciate.

Il biennio: formazione di base

Il curriculum, senza pregiudicare la possibilità di prosecuzione degli studi o di passaggi ad altri tipi di scuola, tende alla formazione delle figure professionali indispensabili per una moderna gestione dei servizi inerenti alla ristorazione e all'ospitalità. L'alunno, al termine del II anno, dovrà aver maturato un'esperienza scolastica tesa al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. Un bagaglio culturale e tecnico adeguato che permetta all'alunno di orientarsi in modo adeguato nella scelta dell'indirizzo.
2. Saper operare sia individualmente sia in gruppo per uno scopo comune.
3. Possedere le elementari nozioni di base relative ai tre comparti del settore (cucina, ricevimento, sala/ bar)

DIPLOMA DI MERITO A TUTTI I COLLABORATORI

La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi e la Redazione invieranno il DIPLOMA DI MERITO a tutti i Colleghi che avranno pubblicato sulla rivista IL CUOCO una proposta d'autore

4. Saper applicare le nozioni teoriche apprese, in tutte le materie, nella quotidianità del lavoro di laboratorio operando con metodo, efficienza, e sapendo valutare in modo critico i risultati ottenuti.

Proseguimento degli studi

Accesso all'anno di qualifica per il conseguimento del "Diploma di qualifica professionale" a scelta in uno dei tre settori:

1. operatore ai servizi di ristorazione settore Cucina
 2. operatore ai servizi di ristorazione settore Sala bar
 3. operatore ai servizi alberghieri settore Ricevimento
- Oppure passaggio ad altra scuola professionale.

Terzo anno: qualifica di Cucina

L'alunno, al termine del terzo anno, dovrà aver maturato un'esperienza scolastica tesa al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- 1) Una buona formazione culturale
- 2) Scelta professionale convinta
- 3) Aver acquisito uno stile di lavoro:
 - a. Corretto
 - b. Flessibile
 - c. Polivalente
 - d. Improntato alla disponibilità
- 4) Capacità tecnico-professionali adeguate; in particolare:
 - a. Discreta autonomia operativa

- b. Saper operare nel rispetto dei tempi di lavorazione.
- c. Conoscere le merci, loro conservazione
- d. Le cotture: metodi e tecniche
- e. Principi generali di dietologia
- f. Principi generali di calcolo dei costi
- g. Principi generali di formulazione ed esecuzione di menu completi.

Titolo conseguito

"Diploma di qualifica professionale di operatore ai servizi di ristorazione settore cucina".

Proseguimento degli studi

Accesso al biennio post-qualifica per il conseguimento del "Diploma di maturità professionale di tecnico dei servizi della ristorazione".

Biennio specializzazione: Tecnico dei servizi della ristorazione

Il tecnico dei servizi di ristorazione potrà assumere elevati livelli di responsabilità nel comparto ristorativo di un'azienda alberghiera, di ristorazione tradizionale o collettiva. Il profilo professionale di Tsr è caratterizzato, oltre che dalle competenze e capacità di carattere generale, dalla conoscenza:

- 1) del contesto sociale, economico e legislativo che caratterizza l'industria della ristorazione (tradizionale, catering, collettiva)
- 2) delle caratteristiche organolettiche, delle proprietà alimentari e dietetiche degli alimenti
- 3) delle loro modalità di conservazione e preparazione, stoccaggio e distribuzione
- 4) dei processi di approvvigionamento, di produzione e di controllo qualità
- 5) dei risvolti economici, finanziari ed amministrativi tipici dell'impresa di ristorazione
- 6) dei principali modelli organizzativi e gestionali

- 7) di due lingue straniere e dalla capacità di:
 - 1. utilizzare con efficacia gli strumenti tipici della gestione amministrativa e contabile, ivi comprese le apparecchiature informatiche
 - 2. operare nel ruolo in autonomia ed organizzare il lavoro di altre persone
 - 3. saper cooperare con gli altri relazionandosi con colleghi, collaboratori e clienti
 - 4. organizzare l'allestimento e l'effettuazione di buffet e di banchetti
 - 5. progettare, programmare e curare la realizzazione di menu dieteticamente equilibrati.

Egli, pertanto, è in grado di inserirsi con successo in un'impresa organizzata e possiede le basi per intraprendere anche un'attività autonoma (iscrizione automatica al Rec).

L'alunno al termine del biennio di specializzazione possiede le conoscenze e le competenze indispensabili per proseguire negli studi universitari.

Titolo conseguito

"Diploma di maturità professionale: tecnico dei servizi della ristorazione".

Con LAINOX alle Olimpiadi di Erfurt

Lainox sponsorizza la partecipazione del Team Veneto alle Olimpiadi che si terranno il prossimo ottobre in Germania. La collaborazione vedrà il Team impegnarsi anche nella realizzazione di tre corsi dimostrativi presso la sede dell'azienda a Vittorio Veneto (TV) e in location esterne.

Nella foto, i cuochi del Team nella sala demo della Lainox; sulla destra, lo chef dimostratore Lainox Gianluca Pitrella.

www.lainox.it

L'aforisma del professore

"Se avete l'intenzione di diventare un cuoco e fate le mosse appropriate, diventerete dei discreti cuochi. Non certo degli Escoffier, a meno che non abbiate il talento necessario, ma somiglierete molto di più a un cuoco di chi non ne abbia mai avuto l'intenzione e abbia agito di conseguenza".

Edward De Bono in
Sei cappelli per pensare

