

Condire il concorso con essenza d'ititpi



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.

Non si tratta di un ingrediente segreto o di una spezia orientale, né di una ricetta tradizionale della cucina regionale italiana o innovativa della cucina fusion. L'essenza d'itipi o, per meglio dire, lo stile dell'Insegnante Tecnico Pratico (Itp), è la modalità con la quale noi facciamo la nostra parte nella formazione delle maestranze di cucina di domani.

È indubbio che il docente di laboratorio abbia un carisma e un ascendente notevole sui suoi allievi - così è stato anche per noi che dobbiamo grande parte della nostra formazione umana e professionale ai maestri (buoni ma anche cattivi) che abbiamo incontrato nella nostra vita - e che quindi debba ricoprire a pieno titolo il posto di educatore e di formatore "di ruolo" con tutto quello che ne consegue.

Quindi, si rende necessario condividere i principi dell'azione formativa, perché una formazione fine a se stessa non può dare che

risultati su tempi brevi e brevissimi. Nel dettaglio: una pressante esercitazione pratica, volta all'insegnamento esclusivo delle tecniche di cucina e che non si sofferma ad apprendere una buona base cognitiva, darà risultati immediati (il ragazzo saprà tenere in mano molto bene il coltello), ma produrrà effetti deleteri sulla lunga distanza, impedendo al ragazzo la possibilità di comprendere i mutamenti del lavoro e precludendone dunque la carriera.

L'obiettivo non è quello di formare "cuochi fotocopia", a immagine e somiglianza dei loro maestri, ma persone che sappiano inserirsi nel mondo della cucina con professionalità (serietà, impegno e dedizione). Persone con la "p" maiuscola, che non facciano del lavoro (e del denaro) un assoluto, ma che sfruttino l'occasione per la piena realizzazione di sé.

Dunque, la pratica e la grammatica insieme! Per l'Itp questa

non è l'unica possibilità. È, per contro, una possibilità unica: coinvolgere, entusiasmare, trascinare e far innamorare della professione i propri discenti attraverso il lavoro svolto ogni giorno fianco a fianco.

Nella quotidiana sperimentazione di laboratorio il docente, infatti, potrà dimostrare l'utilità dell'argomento trattato e far toccare con mano la veridicità di determinati processi. In laboratorio la ragione non appartiene all'insegnante (questo lavoro si fa così perché te lo dico io!), ma a chi riesce a ottenere il risultato migliore applicando le metodologie più appropriate.

In questo contesto si colloca la partecipazione a concorsi di carattere professionale e formativo prevista dai programmi didattici. Formulo qui una proposta di decalogo di principi che vuole essere di riferimento per gli tutti i colleghi e sul quale è mia intenzione allargare il dibattito in ogni occasione propizia.

Codice di Autoregolamentazione degli Insegnanti Tecnico Pratici per la partecipazione a Concorsi scolastici di carattere professionale

1. La volontà di partecipare a un concorso deve essere espressa in prima istanza dagli alunni. L'Itp recepisce la loro volontà e li orienta.
2. La squadra deve essere "allenata" dall'Itp. Il docente deve dedicare tempo all'iniziativa prima della gara.
3. L'idea, il menu, le ricette devono essere proposte dai ragazzi sulla base di un loro lavoro di approfondimento e di ricerca. Anche attraverso questa metodologia si stimola la curiosità dei discenti.
4. L'insegnante dovrà orientare l'originalità dei suoi allievi valorizzandone il contenuto. In ogni caso, i suoi consigli dovranno migliorare la preparazione e non stravolgerla.
5. Già dalla fase di allenamento gli allievi devono cucinare da soli. I ragazzi devono poter esprimere le loro capacità in libertà e il docente intervenire per correggere gli errori.
6. Nella fase finale della gara il docente accompagnatore non dovrà in nessun modo intervenire sull'esecuzione dei piatti. Alla finale non deve essere consentito l'accesso alle cucine da parte degli Itp.
7. Il ruolo del docente è quello del capitano non giocatore: egli dovrà incoraggiare, motivare e supportare l'aspetto emotivo.
8. Fissare per tempo gli obiettivi del concorso:
 - a. La competizione deve essere con se stessi non contro gli altri. La sfida è nell'affrontare i propri limiti;
 - b. Sfruttare l'occasione per conoscere e confrontarsi con persone e realtà nuove;
 - c. La soddisfazione è nell'aver saputo affrontare l'evento e godere dei miglioramenti ottenuti.
9. Sia nella fase di allenamento sia nella fase finale del concorso, prevedere e pretendere materia prima di alta qualità.
10. Non trascurare la preparazione del materiale cartaceo e multimediale per l'iscrizione al concorso questo potrà risultare:
 - a. Un utile strumento formativo per gli allievi che lo hanno elaborato.
 - b. Costituire un eccellente biglietto da visita quando sarà analizzato dalla giuria del concorso.

L'aforisma del professore

"Più che forgiare oggetti si tratta di formare uomini: questo lo scopo del lavoro. L'uomo si fa nel fare qualche cosa".

Gandhi, Mohandas Karamchand,
detto il *Mahatma* (Grande anima),
Porbandar 1869 - Nuova Delhi 1948