



DI GIOVANNI GUADAGNO,
INSEGNANTE ITP

scuola e formazione

Queste pagine sono dedicate alla formazione professionale e a coloro che lavorano nel mondo della scuola, dirigenti e insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e speranza) sul nostro futuro e su quello degli alunni, professionisti in cucina in un prossimo futuro.

Si affrontano qui le delicate problematiche relative al rapporto fra scuola e mondo del lavoro e si conclude con cinque proposte che ci riguardano da vicino. Scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it

Le mani in pasta

Gli istituti professionali devono poter consentire agli alunni di “mettere le mani in pasta”.

Un errore al quale spesso assistiamo è quello di “buttare via l'acqua con il bambino dentro”. Detti a parte, intendo dire che si assiste all'aggravarsi della dicotomia fra pratica e teoria. Da un lato i ristoratori lamentano l'inadeguatezza della preparazione professionale dei giovani e la loro mancanza di cultura del lavoro, dall'altro le iscrizioni agli Istituti alberghieri hanno registrato un esponenziale aumento di iscrizioni negli ultimi anni.

La realtà è complessa e di non facile lettura. Proviamo a fare un'analisi della situazione andando oltre i luoghi comuni.

L'aumento delle iscrizioni ha costretto gli Istituti a ricercare affannosamente personale e strutture adeguate.

Le strutture si possono adeguare, a patto che ci siano i tempi e i finanziamenti necessari; per le persone l'intervento è più complesso. Molti docenti tecnico-pratici iniziano a insegnare l'anno scolastico successivo a quello del loro diploma, dunque con poca esperienza lavorativa alle spalle e una maturità personale molto relativa. Insegnanti che, più che essere esempio o mito, sono più semplicemente fratelli maggiori.

L'alberghiero è apparentemente una scuola per tutti, ma le materie studiate in prima sono ben tredici e il percorso è tutt'altro che facile. Risultato: un buon 30-40 per cento degli iscritti in prima non vengono ammessi alla classe

seconda. Si rende necessario un orientamento diverso già alla scuola media. Un modello interessante è quello svizzero dove, forse un po' troppo radicalmente, si orienta chi vuole intraprendere una professione anche tenendo conto delle sue caratteristiche fisiche e degli eventuali problemi che potrebbe incontrare. In altre parole, in Svizzera chi vuole fare il cuoco deve essere di costituzione robusta e non deve soffrire di allergie di contatto con gli alimenti. In Italia, invece, l'orientamento viene ancora fatto sulla faticosa frase: “Non hai voglia di studiare? Vai all'alberghiero”. Girerei la frase in: “Hai voglia di lavorare? Il mondo della ristorazione ti aspetta”. Lavorare appunto. Questo è l'altro problema. La cultura del lavoro manca. I ragazzi oggi valgono solo come soggetti di consumo, cioè esistono in quanto consumatori e spenditori.

Non interessa a nessuno che si affermino come lavoratori-produttori. Gli adulti non vogliono che i ragazzi intraprendano una professione, perché temono di essere prevaricati e di dover cedere il proprio posto nella società. Si assiste quindi a un fenomeno di de-responsabilizzazione dei giovani che non vengono chiamati in causa da nessuno. Molto più semplice rimandare le decisioni in merito al proprio futuro fino a quando sarà possibile. Facile lasciar agire madre natura che, facendo il suo corso, caricherà il fardello sulle spalle dei nostri non più giovani figli quando noi non ci saremo più. Il problema sarà che le loro spalle saranno fragili e non allenate al

carico. Questo è il punto e ci riguarda tutti: non ci possiamo esimere dal trasmettere ai nostri figli l'educazione e la cultura del lavoro, qualsiasi sia il settore nel quale si andranno a impiegare.

La scuola deve fare la sua parte e consentire ai ragazzi di mettere le mani in pasta. Anzitutto dichiarando a chiare lettere le regole del gioco, chi sbaglia paga, poi coinvolgendo i giovani nelle problematiche della loro formazione. A scuola non si può rinunciare a proporre attività accattivanti solo perché qualcuno si permette di comportarsi da irresponsabile. Lo stage, ma anche l'uscita professionalizzante presso l'azienda di produzione alimentare o presso la cantina vitivinicola non possono essere estromesse dal percorso formativo solo perché i ragazzi si potrebbero comportare male.

Si rende necessario, ancora una volta, che gli adulti dicano no a queste forme di lassismo dei ragazzi che per indolenza vorrebbero rinunciare a fare qualsiasi cosa per ritrovarsi poi vecchi e con in mano una “manciata di mosche”.

UN NUOVO PATTO CON IL MONDO PRODUTTIVO

Ci sono alcune possibilità che in un rapporto di reciproca collaborazione si potrebbero perseguire per invertire la tendenza di lassismo che spesso prevarica il nostro lavoro quotidiano:

1. Le scuole alberghiere possono diventare luoghi di eccellenza dove sperimentare nuovi prodotti e di nuove attrezzature. Le aziende

- produttrici potrebbero stipulare veri e propri contratti in questo senso con benefici per tutti, per le scuole che avrebbero il meglio della tecnologia a disposizione e per le aziende che potrebbero testare la validità del loro prodotto e nello stesso tempo farlo conoscere ai futuri operatori del settore.
2. Sviluppare collaborazioni di lavoro per i docenti come per i discenti. Aprire spazi operativi, in occasione di workshop o fiere, nei quali presentare l'operato delle scuole e delle aziende congiuntamente e insieme. È necessario superare il limite e il luogo comune del "così facciamo pubblicità". In questo modo si promuovono e potenzialmente si possono anche pubblicizzare aziende e scuole che lavorano meglio e che hanno a cuore le finalità della formazione e della professionalità.
 3. Che le scuole siano obbligate a confrontarsi sul campo, organizzando ristoranti di applicazione dove far lavorare i loro allievi coordinati dai rispettivi docenti. Il fine non dev'essere quello di far concorrenza ai ristoranti o alle mense del territorio, ma di offrire agli alunni un'occasione di verifica del loro operato e ai docenti il parametro per misurare l'efficacia della formazione trasmessa.
 4. Non mancare mai un'occasione di dibattito e confronto. Perché la crescita e il miglioramento si ottengono con azioni concrete ma anche con la riflessione, il ripensamento e la correzione del tiro. Quindi a momenti di maggior impegno pratico si devono alternare periodi di massimo impegno scolastico. L'una e l'altra azione insieme possono garantire l'eccellenza del sistema formativo.
 5. Monitorare il processo formativo creando sinergie fra la scuola e il mondo della ristorazione. Se i docenti devono aggiornarsi costantemente, i ristoratori devono fare lo stesso e mantenersi curiosi e attivi sulle novità del mondo della formazione e le nuove procedure di assunzione del personale. È inoltre necessario stimolare una maggiore coscienza degli operatori per quanto concerne il delicato approccio dei giovani al mondo del lavoro. Non si chiede un guanto di velluto, ma un approccio positivo e stimolante per i ragazzi.

L'aforisma del professore

"Ci sono momenti e sguardi. Magari i ragazzi sono troppo timidi per dirti che è stata una bella lezione, ma ormai lo capisci dal modo in cui escono dall'aula e da come ti guardano se è andata bene o se finirà nel dimenticatoio. Gli sguardi d'approvazione ti scaldano il cuore sulla metropolitana del ritorno".

Frank McCourt, *"Ehi, prof!"*, Adelphi 2006