



Concretezza e proposte per il futuro dei giovani chef

Alternanza scuola/lavoro, apprendistato, stage. Quali le formule migliori per garantire un futuro professionale ai giovani? Se ne è discusso a Pistoia nel corso della tavola rotonda 'Obiettivo Apprendistato' organizzata da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani

Milano, 16 novembre 2016 – Esperienza, competenze trasversali, valorizzazione dei mestieri e una risposta concreta alla richiesta degli imprenditori e ai bisogni dei giovani. Questi i temi principali affrontati nel corso della tavola rotonda **“Obiettivo Apprendistato”**, organizzata il 15 novembre al Pistoia Nursery Campus da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e della Regione Toscana e con la collaborazione di AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani, FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Le Soste, JRE – Jeunes Restaurateurs d’Europe, Expo Women Global Forum, Host FieraMilano e Bit – Borsa Internazionale del Turismo e che ha visto la partecipazione di ben due esponenti del Governo, **Gabriele Toccafondi**, Sottosegretario di Stato **MIUR – Ministero Istruzione Università e Ricerca**, e **Cosimo Maria Ferri**, Sottosegretario di Stato al **Ministero della Giustizia**. Loro l’impegno di valorizzare l’alternanza scuola/lavoro, favorendo la relazione tra giovani e imprenditori della ristorazione. Alla presenza dei cuochi delegati APCI in rappresentanza di tutte le Regioni Italiane, di moltissimi presidi e docenti dei principali istituti alberghieri italiani, la giornata ha consentito di fare il punto sulla necessità di creare un percorso possibile per il futuro dell’occupazione giovanile, che tenga comunque conto delle esigenze degli imprenditori.

Nell’anno scolastico 2014/2015, prima dell’obbligatorietà, gli studenti coinvolti nel progetto alternanza scuola/lavoro erano 273.000 e il 54% delle scuole faceva alternanza. Nell’anno scolastico 2015/2016 hanno partecipato 652.641 ragazzi (10.000 sono stati coinvolti nelle strutture di McDonald’s), con un incremento del 139%. Le scuole che hanno fatto alternanza sono passate dal 54% al 96%. I percorsi di alternanza attivi sono passati da 11.585 a 29.437 (+154%). Le strutture ospitanti sono state 149.795 (+41%).

*“L’apprendistato e tutte le forme di lavoro offerte ai giovani - spiega **Roberto Carcangiu, Presidente APCI** devono essere una reale opportunità di crescita per i ragazzi e devono essere un contributo per i ristoratori. I ragazzi non devono essere usati, ma dobbiamo trasferire loro un’esperienza perché possano crescere e diventare un valido aiuto. In questo modo si può anche creare un circolo virtuoso tra chi insegna e chi apprende, un trasferimento di esperienze, perché spesso sono i giovani ad avere qualcosa da insegnare agli adulti. Alla scuola viene richiesta la capacità di offrire un futuro, di intravedere nuove opportunità di crescita professionale, di immaginare nuovi percorsi”.*

Dalla professionale e blasonata platea qualcuno ha anche sottolineato che ci sono più cuochi adulti ignoranti che ragazzi imprevisti.

La richiesta concreta, emersa durante la giornata grazie all’opportunità di dialogare con gli esponenti del Governo, è proprio quella di creare percorsi che favoriscano l’inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro e che aiutino la scuola professionale a essere realmente una guida per insegnare loro un mestiere. Il settore ha bisogno di nuove leve sia in sala, sia in cucina, come hanno avuto modo di sottolineare i partecipanti alla tavola rotonda e i molti professionisti presenti in sala, ma servono persone capaci, con una preparazione di base sulla quale si possa poi lavorare insieme. L’obbligo dell’alternanza scuola/lavoro inserito dal Governo fin dalla terza classe delle scuole superiori è indubbiamente un primo passo in questa direzione, ma tutti i protagonisti del sistema (scuole e imprenditori in primo luogo) devono essere messi in condizione di poter

lavorare bene con i percorsi di inserimento dei ragazzi. Tra le richieste concrete emerse, la possibilità di avere sgravi fiscali e di poter prolungare i periodi di stage, in modo da avere tempo di lavorare con ragazzi formati e anche di avere la possibilità di lavorare non con ragazzi "a rotazione", ma con la possibilità di trattenere i talenti quando si trovano. **L'imperativo deve essere quello di premiare la professionalità e di abbassare il costo del lavoro, per permettere a domanda e offerta di incontrarsi in un settore, quello della cucina, che ha fame di personale preparato.**

Come ha precisato il Sottosegretario **Toccafondi** "I ragazzi hanno bisogno di maestri di conoscenze e competenze fondamentali per crescere e apprendere una professione. Per questo abbiamo proposto un nuovo apprendistato poco burocratico e più competitivo, che possa favorire questo percorso".

Inoltre la cucina può avere anche un ruolo etico e sociale, come ha sottolineato il Sottosegretario **Ferri**, che parte proprio dalla formazione dei giovani fino alle esperienze già attive della cucina come sistema di rieducazione nelle carceri. Ne sono un esempio i due ristoranti aperti nelle carceri di Bollate e Torino.

La tavola rotonda, moderata da **Luigi Franchi**, direttore di Sala & Cucina, ha visto anche la presenza di **Aldo Mario Cursano**, Presidente vicario di FIPE, **Gianna Martinengo**, Fondatrice dell'Associazione Donne e Tecnologie e membro CdA della Fondazione FieraMilano, **Claudio Sadler**, Presidente de Le Soste, **Ernesto Iaccarino**, Presidente Europeo dei JRE, **Paolo Sacchetti**, Vice Presidente di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani e **Valerio Vignoli**, Dirigente Scolastico in rappresentanza di Re.Na.I.A: Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri.

L'appuntamento, inserito nell'annuale congresso APCI Les Toques Blanches d'Honneur ha voluto essere un primo step per individuare il percorso migliore da compiere per dare valore al lavoro dei giovani.

APCI si è posta per il biennio 2016/2017 l'obiettivo di lavorare sul miglioramento della relazione tra gli Istituti alberghieri e la ristorazione, per individuare modalità di collaborazione e prospettive di formazione per i ragazzi che stanno studiando, gli chef del futuro. Due mondi spesso distanti, scuola e lavoro, che devono invece avvicinarsi per poter creare nuovi percorsi e prospettive di crescita. La sfida è sensibilizzare il mondo delle scuole, dei docenti e di coloro che accolgono gli stage al tema dell'apprendistato, l'espressione più alta dell'incontro concreto tra il mondo lavorativo e gli istituti alberghieri.

Il progetto "**Obiettivo Apprendistato**" prevede anche un percorso tangibile, resa possibile anche grazie al supporto di alcune tra le principali aziende del settore Food Service, che vede il coinvolgimento di 100 istituti alberghieri italiani, selezionati sul territorio come quelli maggiormente attivi, propositivi e operativi. Ognuno di loro sceglierà tra gli studenti del quarto e quinto anno i 3 studenti migliori per un totale di 300 ragazzi. Superata una prima valutazione da parte dei partner coinvolti, parteciperanno a un primo casting durante la manifestazione fieristica **BIT**, dal 2 al 4 aprile 2017 a Milano. I più meritevoli verranno scelti da una giuria di esperti e stampa per partecipare al secondo casting, dal 20 al 24 ottobre 2017 durante la manifestazione **HOST**, il Salone Internazionale dell'Ospitalità professionale. Qui chef stellati, Ristoratori, Chef Pasticceri, Responsabili delle principali catene alberghiere, referenti di blasonati gruppi di acquisto e delle principali aziende di produzione Ho.Re.Ca., potranno scegliere i candidati ideali per effettuare uno stage/apprendistato presso le loro strutture.

*"Il sogno dei ragazzi è l'investimento più importante - spiega **Sonia Re, Direttore Generale APCI** - perché il futuro ha bisogno di nuovi chef. Noi possiamo far sì che i ragazzi si innamorino della professione solo conoscendo, provando e creando. Dopo la giornata di oggi sono certa che ci siano tutti gli ingredienti per realizzare questa ricetta: scuole alberghiere con la volontà di riallacciare rapporti duraturi con i professionisti delle Associazioni che oggi hanno dato la loro piena collaborazione, aziende private che si rendono interessate ad investire in tal senso, un Governo che offre la Sua piena disponibilità per supportare questa filiera. Ripartiamo da qui con grande entusiasmo per creare professionisti con competenze e valori. Questa per noi è la sfida della buona formazione"*

Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani

Francesca Bodini - Mobile 3357384230 - francesca.bodini@cucinaprofessionale.com

CON IL PATROCINIO DI:

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI - Rivista "L'ARTE IN CUCINA"

Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano

TEL. 02.76115315 - TELEFAX: 02.76115316

E-mail: info@cucinaprofessionale.com - <http://www.cucinaprofessionale.com>