la Repubblica Firenze

Data 02-10-2014
Pagina 14/15
Foglio 1 / 2

L'idea/**Scuola e formazione**

Nel ristorante o dentro la fiera giovani chef in cerca di futuro

GIUSEPPE CALABRESE

L'OBIETTIVO è lo stesso: preparare i ragazzi all'ingresso nel mondo del lavoro. E poco importa se è declinato seguendo strategie diverse, quello che conta è il risultato. L'Istituto alberghiero Saffi di Firenze dieci mesi fa ha aperto un ristorante nel centro della città dove gli studenti fanno esperienza. Il Buontalenti, invece, dal 4 al 12 ottobre gestirà un ristorante all'interno della Fiera di Scandicci, la più importante della Toscana con oltre trecentomila visitatori.

Dal 4 al 12 ottobre il Buontalenti al Fierone di Scandicci. "Stimoliamo la loro intelligenza creativa"

DOVREBBE pensarci la scuola (il Ministero della Pubblica Istruzione) a fare formazione. I programmi scolastici degli istituti alberghieri andrebbero rivisti. O meglio, adeguati. Più stage, più esperienza, e un po' meno teoria. Soprattutto negli ultimi due anni. Ma così non è, e allora ci vuole l'intraprendenza e la passione di qualche dirigente scolastico per dare ai ragazzi un'occasione di confronto vero con il mondo del lavoro. Da questo punto di vista l'esperienza di Firenze può essere un buon punto di partenza. Idee che diventano realtà. «Credo che per questi ragazzi la scuola non basti, ci vuole anche un apprendimento diretto, a contatto con il cliente. I ragazzi devono stare in prima linea. Per loro è un'esperienza importante», dice Maria Francesca Cellai, preside del Buontalenti. I suoi studenti gestiranno il ristorante "Gola Gioconda" all'interno della Fiera di Scandicci (4-12 ottobre). Circa ottanta coperti, aperto sia a pranzo che a cena (sabato, domenica e giovedì 9 ottobre), menu tipico toscano ma con libero sfogo per la fantasia. Uno stage formativo alternativo, una scelta intelligente. «L'idea ci è venuta parlando con la Unicoop e la società Sicrea - dice ancora Cellai - e mi auguro che dopo questa iniziativa ce ne siano anche altre. Solo così possiamo sollecitare l'intelligenza creativa dei ragazzi». Naturalmente gli studenti non lavoreranno solo in cucina, ma anche in sala. «Dovranno gestire i flussi dei clienti in tempi relativamente ristretti, e dovranno dimostrare di essere pronti per il mondo del lavoro. Sono certa che sarà un'ottima esperienza. Anche per i docenti». Peccato che su questo piano la politica sia totalmente assente. La riforma Gelmini ha addirittura ridotto le ore di lingua straniera per gli alberghieri. Scelta lungimirante, non c'è che dire. «Purtroppo la scuola italiana non crea occasioni per gli studenti. Dovrebbe potenziare di più lo studio e l'uso delle lingue straniere e fare progetti con l'esterno. Invece...».

Di tutt'altro genere l'esperienza del Saffi, l'altro istituto alberghiero di Firenze. Da dieci mesi una fondazione di cui fa parte la scuola e vari partner ha preso in gestione il ristorante dell'hotel Firenze Number Nine (La prova del nove), in pieno centro storico, e lo utilizza come palestra per gli studenti. «Siamo molto soddisfatti di come stanno andando le cose - spiega il preside Valerio Vagnoli -. Non solo riceviamo commenti positivi sulla cucina e sul servizio, ma lo standard formativo è molto alto e questo ci permette di preparare i nostri ragazzi ad entrare nel mondo del lavoro anche in situazioni prestigiose». Una sorta di corso nel corso, insomma. Dove si imparano soprattutto i tempi e i ritmi di un vero ristorante, sia in cucina che in sala, cosa che tra i banchi di scuola non è facile comprendere. «Abbiamo già una nostra clientela fissa, più che altro fiorentini, e questo ci fa molto piacere». I due chef che funzionano da tutor sono ex studenti del Saffi, poi in cucina ci sono quattro borsisti e alcuni stagisti. In sala, invece, due dipendenti della Fondazione, tre studenti con la borsa di studio e gli stagisti. «Stiamo pensando di aprire il nostro ristorante anche ad altri istituti. Condividere questa esperienza può essere un arricchimento per tutti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica Firenze

Data 02-10-2014
Pagina 14/15
Foglio 2 / 2

CUCINA E SALA
Il ristorante del Saffi e quello del Buontalenti vedono gli studenti impegnati sia in cucina che per il servizio ai tavoli

L'Alberghiero Saffi ha aperto un suo locale. "Così li prepariamo per il mondo del lavoro"

Toscana

L'Idea/Scuola e formazione

Nel ristorante o dentro la fiera giovani chef in cerca di futuro

"Hard Rock una sfida stimolante"

l'Artusi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.