

Università degli Studi del Piemonte Orientale



MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO IN SVILUPPO LOCALE

TEORIE E METODI PER LE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI

ANNO ACCADEMICO 2013/2014

Titolo Tesi

**Formazione e sviluppo locale:
l'Istituto alberghiero di Varallo-Gattinara**

Studente

Enzo CASAROTTO

Tutor Accademico

Prof. Angelo PICHIERRI

Tutor Aziendale

Ing. Silvano GARDINALE

Direttore del Master

Prof. Paolo PERULLI

Formazione e sviluppo locale: l'Istituto alberghiero di Varallo-Gattinara

Indice

Introduzione	3
Cap 1 - La formazione alberghiera in Italia	5
✓ <i>L'istruzione professionale</i>	5
✓ <i>La formazione professionale</i>	5
✓ <i>Il raccordo tra i due percorsi</i>	6
✓ <i>La scelta degli studenti fra istruzione e formazione</i>	6
Cap 2 - L'Istituto alberghiero "G. Pastore"	8
Cap 3 - L'analisi SWOT	12
Cap 4 - L'offerta formativa e le attività di supporto	13
✓ <i>La ristorazione collettiva</i>	13
✓ <i>L'importanza dell'integrazione</i>	14
✓ <i>L'apertura verso i Paesi europei</i>	14
✓ <i>Una scuola per il territorio</i>	15
✓ <i>I riflessi economici diretti e indiretti</i>	16
Cap 5 - Le prospettive future e i problemi emergenti	17
✓ <i>Il rapporto scuola e mondo del lavoro</i>	17
Cap 6 - Il punto di vista degli operatori turistici	19
✓ <i>Fabio Vigitello - Golden Palace Hotel - Torino</i>	19
✓ <i>Davide Spriano - NH Lingotto - Torino</i>	21
✓ <i>Cinzia Primatesta - Relais Chateaux Villa Crespi - Orta San Giulio</i>	22
✓ <i>Dario Uffredi - Albergo Italia - Varallo</i>	24
Cap 7 - Il punto di vista degli ex allievi	25
✓ <i>Stefano Carbonera - settore Accoglienza</i>	25
✓ <i>Alberto Quadrio - settore Cucina</i>	25
✓ <i>Davide Riniti - Settore Sala e bar</i>	26
Cap 8 - Le buone pratiche dei Paesi extra-europei	27
Cap 9 - Il ristorante didattico	28
✓ <i>Tabella SWOT</i>	28
✓ <i>L'esperienza del ristorante didattico</i>	29
✓ <i>L'attuale assetto normativo</i>	32

Cap 10 - Il progetto “Casa del Pellegrino”	34
✓ <i>La struttura ricettiva</i>	34
✓ <i>La proposta del Comune di Varallo</i>	34
✓ <i>Le forme di gestione ipotizzate</i>	35
✓ <i>La distribuzione dei compiti tra i partner</i>	35
✓ <i>Gli stage curricolari</i>	36
✓ <i>Il piano operativo</i>	36
✓ <i>Le attività di stage</i>	37
✓ <i>Le attività proposte dall'Istituto</i>	37
✓ <i>Il rapporto con le altre strutture del territorio</i>	37
✓ <i>I risultati previsti</i>	37
Cap 11 - Raccomandazioni conclusive	38
Bibliografia	41

Allegati

Allegato 1 - Le sedi dell'Ipssar “G. Pastore”	42
Allegato 2 - Il percorso dell'istruzione e della formazione professionale	43
Allegato 3 - Il piano di studio degli istituti alberghieri	44
Allegato 4 - Gli istituti alberghieri in Provincia di Vercelli e limitrofe	45

Introduzione

L'Istituto alberghiero "G. Pastore" prepara da oltre cinquant'anni il futuro personale di hotel e di aziende del settore turistico. Nel corso degli anni ha visto crescere con continuità il numero dei suoi iscritti e modificarsi i piani di studio intrapresi dagli studenti a causa delle diverse riforme scolastiche. Nei primi due capitoli, dopo un breve esame dei percorsi di studio che propongono un'offerta formativa nel settore alberghiero, quello dell'istruzione e quello della formazione professionale, l'attenzione si sofferma sull'evoluzione della scuola di Varallo sia in termini di cambiamenti didattici, a volte non in perfetta sintonia con le richieste del mondo del lavoro, sia in termini di sviluppo con l'apertura della sede di Gattinara.

La Valsesia, area a vocazione turistica, si caratterizza con importanti attrattive montane, come Alagna o Mera, religiose come il Sacro Monte di Varallo, enogastronomiche come il vino o il riso. La presenza di una scuola alberghiera sul suo territorio trova giustificazione, di conseguenza, nella necessità di disporre di personale specializzato nei settori della ricettività e della ristorazione, aspetto di fondamentale importanza per la fruizione delle attrattive turistiche esistenti.

Nel terzo capitolo viene presentata una tabella SWOT che riassume gli aspetti positivi, elementi di forza e opportunità e quelli negativi, punti di debolezza e minacce, riguardanti l'Ippsar "G. Pastore" e sviluppati, poi, nei capitoli successivi.

Nel quarto capitolo vengono esaminati i servizi offerti dalla scuola a integrazione della didattica e le ricadute delle sue attività sul territorio sia in termini economici e, soprattutto, di cooperazione per la promozione e la crescita turistica. Collaborazioni con enti pubblici e aziende in occasione di eventi, organizzazione di seminari e convegni, pubblicazioni sui prodotti tipici e sui piatti della tradizione, partecipazione ad associazioni del territorio sino ad arrivare alla gestione di strutture di accoglienza nell'ambito di specifici progetti, sono alcune delle numerose attività svolte in questi anni.

Una particolare importanza viene attribuita anche all'internazionalizzazione della scuola, con la partecipazione ad associazioni internazionali e a concorsi europei, con gemellaggi con scuole straniere e l'offerta agli studenti di esperienze professionali e di studio all'estero.

Tutte queste attività hanno favorito l'incremento degli studenti anche se il fascino esercitato dalle attività in ambito turistico, la relativa facilità di trovare un impiego anche in momenti di crisi economica, se si è disponibili a trasferirsi lontano dalla propria residenza, l'attenzione di questi ultimi anni verso la gastronomia, sono le principali motivazioni del successo attuale degli istituti alberghieri.

Il successo della scuola in oggetto, letto attraverso il *trend* degli iscritti, nasconde però una serie di problemi, oggetto di disamina nel quinto capitolo, legati a spazi non più sufficienti, a laboratori troppo affollati, a difficoltà organizzative nella gestione di due sedi distanti geograficamente fra loro. A questo si deve aggiungere la riduzione dei fondi finanziari attribuiti alle scuole che rendono difficile l'acquisto del materiale e delle attrezzature occorrenti per lo svolgimento delle esercitazioni, le difficoltà economiche degli enti locali a sostenere le esigenze didattiche, la diminuzione, nelle ultime riforme, delle ore di laboratorio e delle lingue straniere con una conseguente riduzione della preparazione degli studenti in questi ambiti.

Proprio queste debolezze, unitamente ai rischi esterni, hanno indirizzato il sesto capitolo verso una riflessione sulla corrispondenza delle competenze acquisite dagli studenti alla conclusione del loro percorso di studio e quelle richieste dal mondo del lavoro al momento dell'assunzione di un nuovo dipendente. Se da un lato è vero che il minor numero di ore di esercitazioni di laboratorio è stato parzialmente compensato dall'alternanza scuola-lavoro con l'obbligo di attivazione di *stage* curriculari in aziende, dall'altro, proprio questi ultimi, presentano

rilevanti limiti soprattutto legati all'attenzione secondaria attribuita molto spesso, durante il loro svolgimento, all'aspetto formativo a vantaggio degli obiettivi economici aziendali.

Indicazioni sulla validità dello *stage* ma anche sulle aspettative nei confronti della preparazione offerta dalla scuola vengono fornite da quattro interviste ad altrettanti operatori alberghieri che hanno, con la scuola di Varallo, uno stretto rapporto.

Gli stessi interrogativi sono stati posti anche a tre ex allievi, diplomati negli ultimi anni, rappresentanti delle tre specializzazioni attive nella scuola, Cucina, Sala e bar, Accoglienza turistica, che, nel settimo capitolo, hanno così potuto portare il loro contributo al tema in discussione.

Il capitolo successivo apre uno sguardo verso istituti alberghieri e turistici di alcuni Paesi europei: tutti quelli esaminati propongono agli allievi, accanto allo *stage*, la possibilità di svolgere una formazione professionale all'interno di una struttura ristorativa gestita direttamente dalla scuola.

I vantaggi e gli svantaggi di una scelta di questo tipo sono riassunti in una seconda matrice SWOT che introduce il nono capitolo il cui tema è proprio il ristorante didattico.

La necessità di sperimentare un apprendimento in assetto lavorativo è fortemente sentito da molte scuole e oggetto del convegno della rete nazionale degli alberghieri svoltosi, alcuni mesi fa, in Sardegna. In quell'occasione è stato possibile intervistare i rappresentanti di alcune scuole che, con modalità diverse, hanno inserito all'interno della loro offerta didattica, la gestione in proprio di un ristorante aperto al pubblico. La validità della sperimentazione è stata supportata, in un momento successivo, dalla visita a una di esse.

Il tema è stato inserito anche nelle linee guida della "Buona scuola", premessa a un'annunciata riforma, dove si ravvisa la necessità di un maggior raccordo fra mondo della scuola e mondo del lavoro e di una didattica improntata maggiormente sul saper fare.

La mancanza di una specifica normativa che regoli nel dettaglio questo tipo di attività sottopone, però, queste sperimentazioni a rischi esterni e rappresenta un freno alla sua diffusione.

Il ristorante didattico, sicuramente, consentirebbe di migliorare la formazione professionale degli allievi sperimentando le esercitazioni in un ambiente reale e, nel contempo, potrebbe fornire i fondi per l'acquisto di strumenti operativi all'avanguardia, provvedere alla manutenzione dei laboratori, attribuendo alla scuola un ruolo ancora più attivo e centrale nel territorio in cui è ubicata, un punto di riferimento per aziende ristorative e alberghiere.

Anche l'Ipssar di Varallo-Gattinara ha sperimentato, in passato, alcuni progetti che prevedevano la gestione di un'attività aperta al pubblico. In questi mesi è stato presentato, inoltre, il progetto "Casa del Pellegrino" che presume la stretta collaborazione della scuola alla gestione di un albergo situato a Varallo, all'interno del Sacro Monte. Il progetto, che si trova ancora in una fase di discussione, viene illustrato nel decimo capitolo.

Nell'ultimo capitolo, riservato alle raccomandazioni finali, vengono formulate alcune riflessioni sulle possibili soluzioni ai problemi trattati.

L'efficacia dell'attività didattica e il raggiungimento dei suoi obiettivi devono necessariamente prevedere scelte appropriate effettuate direttamente dalla scuola o, in altri casi, sostenuta da associazioni di categoria e sottoposta all'attenzione degli organi decisionali centrali. A ciò si deve aggiungere, nel reciproco interesse, la necessità di una più stretta collaborazione fra scuola e aziende del territorio.

La formazione alberghiera in Italia

La presenza di un notevole patrimonio artistico, culturale, naturale ed enogastronomico giustifica le grandi potenzialità turistiche attribuite, a livello internazionale, all'Italia. La fruizione di queste risorse da parte dei turisti richiede infrastrutture adeguate, strutture ricettive e, non ultimo, personale in possesso di un'adeguata preparazione.

La formazione di base del personale alberghiero viene impartita attraverso due diversi percorsi: il primo è inserito all'interno dell'istruzione professionale statale ed è in grado di garantire, ogni anno, una continuità nell'avvio dei corsi, mentre il secondo fa riferimento a corsi attivati dalla formazione professionale regionale (IeFP) il cui avviamento è soggetto ad approvazione da parte della regione di riferimento e all'assegnazione di specifici fondi.

L'istruzione professionale

L'istruzione secondaria di secondo grado ha registrato, in seguito alla riforma Gelmini¹, un sostanziale cambiamento che ha coinvolto, oltre ai licei e ai tecnici, anche gli istituti professionali. Entrata in vigore con l'inizio delle attività didattiche del settembre 2010 nelle classi prime, giungerà a regime nell'anno scolastico 2014-15. La riforma ha previsto², per gli istituti professionali, due settori, il primo, relativo ai servizi, suddiviso in 6 indirizzi: servizi per l'agricoltura, servizi socio-sanitari, servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, servizi commerciali; il secondo, relativo al settore industria e artigianato, articolato, a sua volta in due indirizzi: produzioni artigianali e industriali, manutenzione e assistenza tecnica.

È nell'ambito del settore servizi che si inserisce la formazione alberghiera che prevede un percorso quinquennale suddiviso in un biennio iniziale comune a tutte le specializzazioni, un secondo biennio e un quinto anno che indirizza verso tre diverse articolazioni: enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica.

La riforma ha introdotto altre variazioni di rilievo come la riduzione delle ore settimanali di lezione, la distribuzione delle ore di laboratorio di indirizzo, prima concentrate nel terzo anno, nei tre anni successivi al biennio comune, l'aggiornamento dei programmi didattici in base a linee guida predisposte dal Ministero, l'abolizione dell'esame di qualifica, a conclusione del terzo anno. Quest'ultimo aspetto ha, di fatto, reso impossibile concludere il percorso scolastico dopo il terzo anno, con un diploma di qualifica professionale, per entrare nel mondo del lavoro spostando, questo momento, alla conclusione del quinto anno e dopo il superamento di un esame di Stato. Inoltre, si è creata una sostanziale differenza tra il percorso dell'istruzione e quello della formazione poiché, nel secondo, la durata dei corsi rimane triennale o quadriennale e prevede il rilascio, dopo aver sostenuto un esame, di un attestato di qualifica o di un diploma professionale.

Una particolarità del percorso alberghiero è che, a differenza degli altri percorsi professionali, non ha un correlativo corso nell'istruzione tecnica o nei licei. Ad esempio, i servizi per l'agricoltura trovano corrispondenza nel corso di agraria, i servizi per il commercio nel corso di amministrazione e finanza, i servizi di produzione artigianale e industriali nei diversi corsi di meccanica, elettronica o moda, i servizi socio-sanitari nei corsi attivi nel liceo delle scienze umane. I corsi dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera sono gli unici, nell'ambito dell'offerta formativa statale, a formare figure professionali nel campo dell'industria alberghiera.

La formazione professionale

Accanto al percorso di studi offerto dall'istruzione superiore, il secondo ciclo offre la

¹ Legge n. 133 del 6 agosto 2008, art. 64 e Regolamento sul riordino istituti professionali G.U. n. 137 15 giugno 2010

² Miur, Archivio riforma superiori

possibilità di optare per un diverso cammino proposto dalla formazione professionale di competenza esclusiva delle regioni. A differenza del primo percorso, in questi piani di studio viene dato più rilievo, grazie ad attività di laboratorio e il ricorso a *stage* aziendali, all'apprendimento di abilità pratiche, garantendo una via più diretta verso un inserimento nel mondo del lavoro³. Il sistema della formazione professionale è garantito attraverso l'attività di agenzie formative, confessionali o laiche, ed enti pubblici regolarmente accreditati⁴ presso la Regione di competenza territoriale. I corsi attivati dal sistema dell'IeFP possono avere durata triennale o quadriennale e si concludono con un esame che rilascia una qualifica o un diploma professionale. Le figure professionali triennali (operatore) e quadriennali (tecnico) sono raccolte in un repertorio nazionale nel quale vengono espresse le competenze standard in uscita dal percorso⁵ garantendo un quadro uniforme sul territorio italiano.

Quelle che interessano il settore alberghiero sono l'operatore della ristorazione, indirizzo preparazione pasti e indirizzo servizio di sala-bar e l'operatore ai servizi di promozione e accoglienza, indirizzo strutture ricettive e indirizzo servizi del turismo. Nel percorso quadriennale si identificano tre diverse figure che sono il tecnico di cucina, il tecnico dei servizi di sala-bar e il tecnico dei servizi di promozione e accoglienza.

Il raccordo tra i due percorsi

Il D.P.R. 87/2010⁶ prevede che gli istituti professionali possano svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni, un ruolo integrativo e complementare all'IeFP. Il decreto specifica che l'offerta formativa può essere erogata in regime complementare o integrativo.

Nel regime complementare gli istituti alberghieri possono attivare percorsi triennali finalizzati esclusivamente alla qualifica con caratteristiche e modalità identiche ai corsi dell'IeFP.

Nel regime integrativo, invece, gli studenti del percorso quinquennale possono seguire contemporaneamente un percorso parallelo che consente loro, a conclusione del terzo anno, di sostenere un esame di qualifica regionale. Gli istituti alberghieri del Piemonte hanno optato per questa seconda possibilità garantendo il possesso di due requisiti: aver ottenuto l'accREDITAMENTO presso la Regione e aver applicato una curvatura nei piani di studio dei primi tre anni di corso che preveda un incremento del numero delle ore attribuite alle materie di indirizzo per avvicinarli a quelli previsti dalla formazione. Ogni studente, alla conclusione del terzo anno e in possesso di un numero minimo di ore di stage svolte nella specializzazione scelta, può liberamente decidere se sostenere o meno l'esame di qualifica senza che ciò influenzi in alcun modo il prosieguo del percorso statale intrapreso.

La rigidità e la complessità del sistema regionale piemontese della formazione ha però determinato la scelta, da parte di diversi istituti, di rinunciare a questa possibilità.

La normativa vigente prevede, inoltre, la possibilità per gli studenti della formazione professionale di passare ai percorsi dell'istruzione⁷ attraverso un sistema di crediti e a una valutazione condotta da un'apposita commissione che può esprimere un parere negativo o positivo e l'eventuale attivazione di forme di accompagnamento che consentano la colmatatura di debiti formativi.

La scelta degli studenti fra istruzione e formazione

La scelta di continuare gli studi nel sistema istruzione ha interessato, nell'anno scolastico

³ Enzo Casarotto, Non è m@i troppo tardi!, 2009

⁴ Decreto Ministeriale 25 maggio 2001, n. 166

⁵ Accordo Stato Regioni 29 aprile 2010, allegato B

⁶ Articolo 2, Comma 3, D.P.R. n. 87/2010

⁷ OM 87/2004

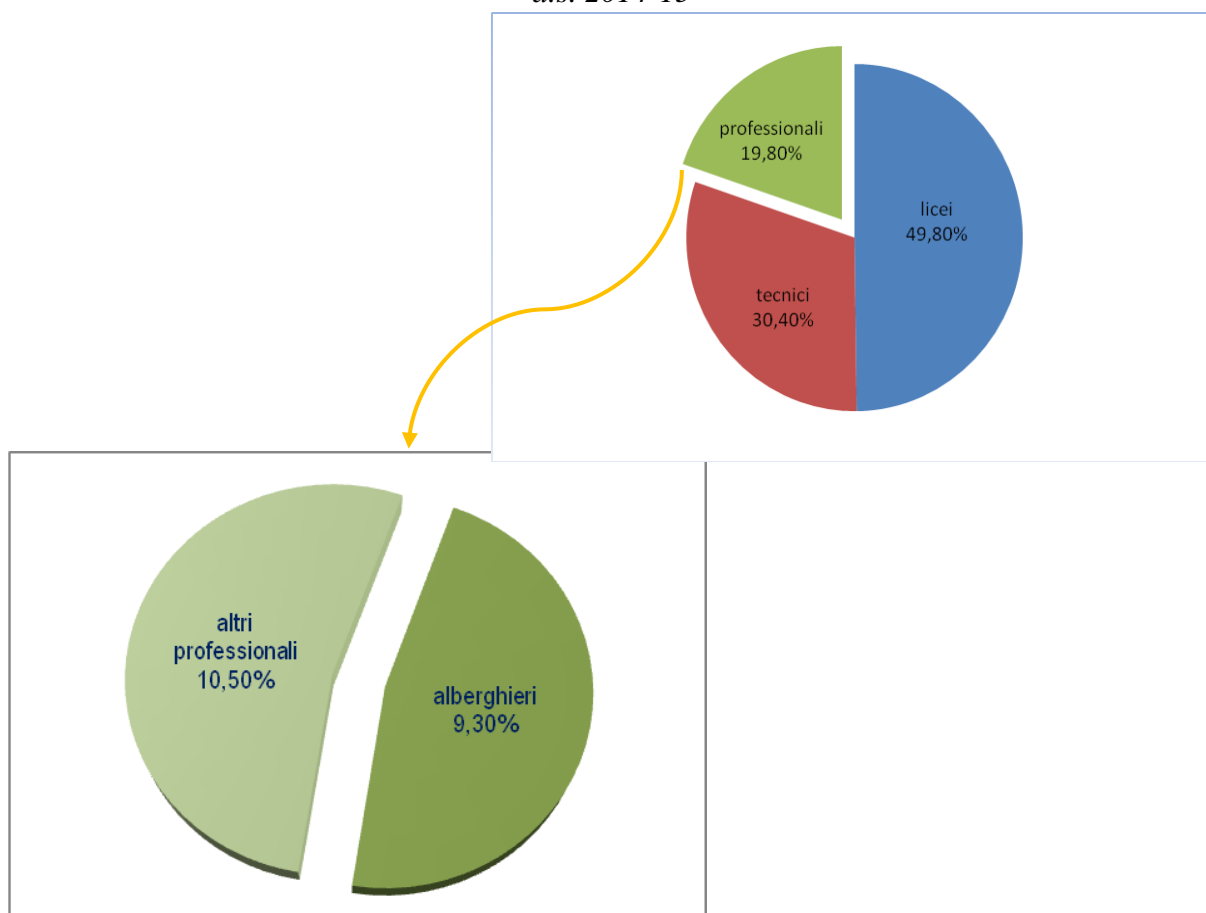
2014/15, il 95,2% degli studenti mentre solo il 4,8% ha preferito il sistema della formazione⁸. Rispetto al percorso dell'istruzione, la scelta preminente, il 49,8%, è stata quella del percorso liceale, il 30,4% ha intrapreso quella tecnica mentre il 19,8% quella professionale. Interessante rilevare come di quest'ultimo dato, ben il 9,3% corrispondente a 50.000 nuovi iscritti, ha scelto un istituto alberghiero posizionando questa scelta, a livello nazionale, al secondo posto dopo il liceo scientifico.

Gli istituti alberghieri presenti sull'intero territorio nazionale sono 361 e di questi 20 sono insediati nel Piemonte⁹. La concentrazione più elevata si registra nel meridione che ospita il 52% degli istituti, il 25% nel centro e il rimanente 23% nel settentrione. Un numero non così rilevante di scuole se si considerano gli iscritti alle classi prime che determinano, in media, una nuova popolazione scolastica per unità pari a 138 allievi.

Una considerazione analoga può essere fatta prendendo in esame le scelte degli studenti che hanno optato per il percorso IeFP dove la maggior preferenza è stata attribuita al percorso "Operatore della ristorazione".

Questo risultato conferma il trend positivo, che i percorsi alberghieri hanno registrato negli ultimi anni, legato alle reali possibilità di lavoro offerte, alla vocazione turistica, sebbene non ancora adeguatamente sfruttata, del nostro Paese e, non ultimo, all'interesse dei mass media degli ultimi anni verso la gastronomia.

*Le scelte degli studenti dopo la scuola media
a.s. 2014-15*



⁸ MIUR, Pubblicazioni 2014, Focus "Le iscrizioni al primo anno delle scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado del sistema educativo di istruzione e formazione"

⁹ <http://www.tuttitalia.it/scuole/istituto-professionale-servizi-alberghieri-ristorazione/>

L'Istituto alberghiero "G. Pastore"

L'istituto professionale alberghiero statale (Ipas), uno dei primi in Italia, nasce a Varallo nel 1964. Già nell'anno scolastico 1960-61, però, era stato attivato il primo corso alberghiero di sala-bar, con 15 iscritti, presso la locale Scuola tecnica commerciale "G. Ferrari" convertita, nel 1964, in scuola alberghiera.

Il decreto istitutivo della scuola riporta, all'art. 2, quanto segue¹⁰: *"Il predetto Istituto Professionale ha lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio delle attività d'ordine esecutivo nei vari settori dell'industria alberghiera. Esso è costituito da una scuola professionale per i servizi alberghieri, con sezioni per addetto ai servizi di cucina; addetto ai servizi di sala e bar; addetto alla segreteria e alla amministrazione d'albergo..."*.

L'istituzione di una scuola alberghiera in Valsesia, fortemente voluta dall'on. Giulio Pastore e a lui successivamente intitolata nel 1969, è la risposta a un'economia della valle legata, sebbene in misura minore rispetto al passato, al turismo e la naturale conseguenza di una vocazione verso la cucina e l'attività alberghiera in generale ben espressa da maestri valesiani che nell'Ottocento e nella prima metà del Novecento hanno lasciato il loro paese emigrando all'estero alla ricerca di un lavoro trasformatosi, in molti casi, in una carriera di successo come *chef, maître d'hotel o direttori* presso i più prestigiosi alberghi del mondo. Alcuni di loro, ritornati in Valsesia al termine della loro carriera, hanno trasferito le loro conoscenze sul territorio, chi lavorando presso hotel e ristoranti della valle chi insegnando presso la scuola alberghiera.

La sede della scuola era Villa Becchi¹¹, acquistata nel 1963 dal Comune di Varallo, una palazzina di inizio Novecento, in stile liberty, situata in posizione periferica rispetto al centro della città, ora sede di un centro benessere. Una struttura adeguata, per il suo stile e per i suoi locali, a una scuola di questo tipo ma che ben presto si rivelerà insufficiente a ospitare la crescita di allievi che sin dai primi anni si è registrata.

Si passa, in soli cinque anni, da 62 a 250 iscritti ai diversi corsi alberghieri. I corsi di cucina e di sala, inizialmente biennali, diventano, come quello di segreteria e portineria d'albergo, di durata triennale e si concludono con il rilascio di una qualifica professionale.

La fama della nuova scuola travalica i confini provinciali e grazie alla presenza in Varallo di due collegi, uno maschile e uno femminile, si iscrivono alla scuola studenti provenienti dal Biellese, dal Novarese, dal Canavese, dall'Alessandrino e dalla Valle d'Aosta.

Il corso preferito è quello di segreteria frequentato quasi esclusivamente da ragazze mentre i corsi di cucina e di sala, nel rigoroso rispetto della composizione delle brigate alberghiere di quegli anni, sono frequentati esclusivamente da ragazzi.

La selezione dei docenti delle materie tecnico-professionali, quali Tecnica alberghiera, Cucina, Sala-bar e Segreteria, viene effettuata in base a graduatorie d'istituto predisposte da un'apposita commissione interna che valuta, oltre al titolo di studio posseduto, le esperienze lavorative e le mansioni ricoperte dai candidati. In questo modo viene dato rilievo all'esperienza lavorativa, indispensabile, in questo ambito, per poter preparare in modo adeguato il futuro personale d'albergo.

Il crescente numero di allievi, le molte iscrizioni provenienti dal Biellese e il sostegno della famiglia Zegna, portano, nel 1971, all'apertura di una sede staccata a Trivero, ospitata presso l'ex albergo San Bernardo sulla panoramica Zegna che, in pochi anni, nel 1980 diventa una sede autonoma, ora Istituto alberghiero "E. Zegna" con altre due sedi, una a Biella e una a Cavaglià.

¹⁰ Ipsar "G. Pastore", Piano dell'offerta formativa, a.s. 2014-15

¹¹ Alessandro Orsi (a cura di), Una storia gustosa, 2004

La difficoltà a risolvere il problema degli spazi per le aule dell'Ipsar di Varallo, costretto a ripartire i suoi allievi fra tre diversi edifici, trovano una soluzione nell'a.s. 1975-76 quando il Comune mette a disposizione alcuni locali dell'edificio della Consolata, per adibirlo, successivamente a unica sede della scuola.

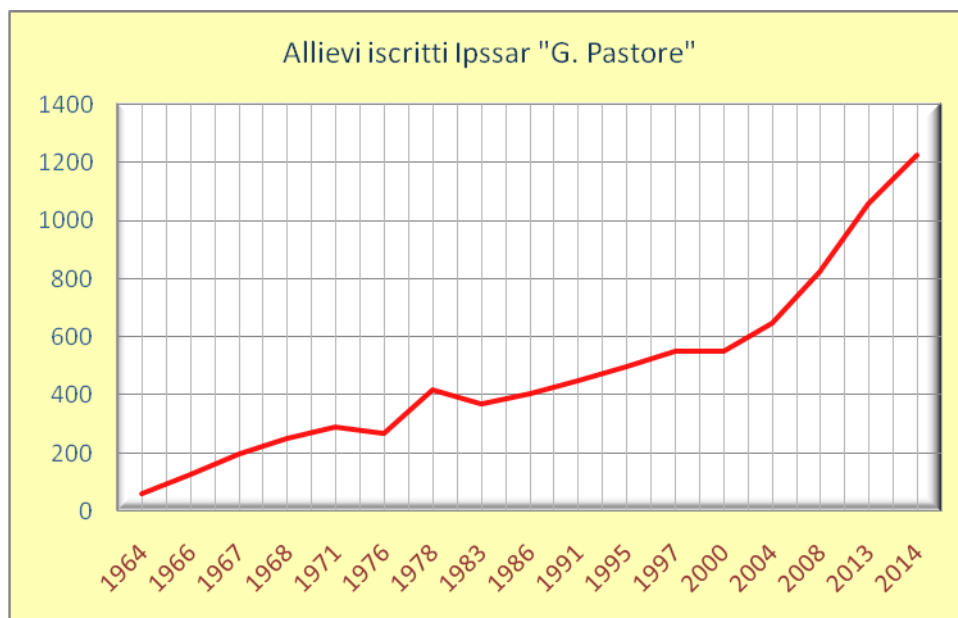
Difficile pensare a una decisione più appropriata: l'edificio ha ospitato dal 1893 al primo quarto del Novecento il più prestigioso albergo della valle, lo Splendid Park Hotel, uno stabilimento termale che ha dato ospitalità, nel periodo della *Belle Époque*, a nobili e a persone facoltose dell'Europa di quei tempi. I locali dell'hotel tornano a rivivere, con la scuola alberghiera, importanti momenti del passato con serate di gala, degustazioni, concorsi gastronomici, convegni.

I locali dello Splendid Park Hotel si adattano perfettamente alle esigenze della scuola. Nelle ampie cucine del seminterrato trovano posto i laboratori di cucina, nel salone delle feste quelli di sala e bar, nella hall quelli di ricevimento mentre le aule, grazie alle camere molto ampie, vengono sistemate nei piani superiori dell'edificio.

Cambiano, intanto, i criteri per l'assunzione dei docenti delle materie professionali che vengono uniformati a quelli previsti per le altre discipline. Il servizio prestato presso aziende alberghiere diventa influente ai fini dell'attribuzione del punteggio nelle graduatorie provinciali. Unici elementi oggetto di valutazione sono i titoli di studio in possesso del candidato, permettendo, almeno in teoria, a un giovane diplomato di una scuola alberghiera di ritrovarsi, l'anno successivo alla conclusione dei suoi studi, nei panni del docente della materia professionale di indirizzo.

Nell'anno scolastico 1985-86, dopo molte richieste, viene concesso, dal Ministero, il post-qualifica. Il percorso scolastico diventa quinquennale, con la possibilità di interrompere gli studi dopo la qualifica o continuare fino all'esame di Stato. Agli allievi dell'Ipsar "Pastore" viene data la possibilità, in questo modo, di ottenere un diploma di maturità alberghiera e soprattutto di poter accedere, come nelle altre scuole superiori, ai percorsi universitari.

Il numero degli allievi continua a crescere superando, nel 1988, i 400 iscritti e recuperando la flessione di allievi dovuta al distacco della sede di Trivero.



Una prima riforma scolastica cambia la struttura dei corsi che prevede un biennio comune, un anno di specializzazione con relativa qualifica e un biennio post qualifica. Il "Progetto '92",

questo è il nome attribuito alla riforma dei professionali, sopprime alcune materie e ne inserisce di nuove, modifica i profili delle figure professionali, riduce le ore delle materie pratiche e quello delle Lingue straniere (nel nuovo corso di Ricevimento si passa da tre lingue straniere a due). Variazioni, queste, che non sembrano in linea con le richieste provenienti dal mondo del lavoro. Scompare la figura dell'esperto di Tecnica alberghiera. Il nuovo nome dell'istituto diventa "istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione" (Ipssar).

La riforma cerca di compensare la mancanza di docenti che possano portare in aula l'esperienza diretta sul campo con l'introduzione, nel biennio post qualifica, accanto all'area delle materie comuni e a quella delle materie di indirizzo, di un'area di professionalizzazione o terza area. Essa prevede l'offerta, anche in considerazione delle esigenze del territorio in cui opera la scuola, di un percorso che miri a formare specifiche professionalità, scelto tra i profili proposti dalla Regione, con la docenza e la testimonianza di esperti del mondo del lavoro della durata di 600 ore di cui 200 da svolgere in attività di stage presso aziende di settore. Il percorso si conclude con un esame regionale e rilascio del relativo attestato.

Nel 1998 gli allievi sono più di 550 e anche la nuova sede, divisa con la locale scuola media, non è più sufficiente. Molti allievi provengono dalla pianura vercellese e novarese e devono trascorrere molto tempo sui mezzi di trasporto per raggiungere la scuola. Nasce l'intenzione di aprire una sede staccata sia per risolvere i problemi degli spazi sia per facilitare la frequenza agli allievi più lontani.

Il progetto trova sostegno nell'Amministrazione di Gattinara che intravede, nell'apertura della nuova sede, un'opportunità per lo sviluppo della città in sintonia con la recente nascita dell'enoteca regionale e la crescita d'interesse verso il mondo del vino e dei prodotti del territorio, primo fra tutti, il riso.

Nell'anno scolastico 2000-01 vengono attivati i primi corsi alberghieri con cinque classi del percorso di qualifica. Le attività pratiche si svolgono, però, nella sede di Varallo in attesa dell'ultimazione della costruzione della nuova struttura e dei laboratori che impegna l'Amministrazione comunale in uno sforzo economico non indifferente.

La nuova sede viene ultimata nel 2002 con aule, laboratori, spazi idonei e moderni. Si prevedono, a regime, da dieci a dodici classi del triennio mentre il post qualifica rimane a Varallo.

Il consiglio di presidenza e alcuni docenti hanno partecipato attivamente alla costruzione della nuova sede suggerendo la disposizione dei laboratori e degli spazi. A lavori ultimati la sede soddisfa le aspettative: se si esclude il piano destinato alle aule didattiche, il resto dell'edificio è paragonabile a un albergo con hall, spazi comuni, cucine, sale ristorante, locali tecnici.

Nel 2004 gli allievi sono 650 divisi equamente fra le due sedi. L'apertura della nuova sede ha fatto registrare una naturale flessione nella sede centrale dovuta alla perdita degli studenti provenienti dal basso vercellese e da alcune zone del novarese. La decisione degli organi collegiali di individuare precise aree geografiche di riferimento che indirizzino le nuove iscrizioni verso una sede piuttosto che l'altra, ha favorito il ritorno a una crescita degli allievi annullando, nel 2012, la perdita subita e smorzando il pessimismo di una parte del Collegio docenti timorosa sul suo futuro.

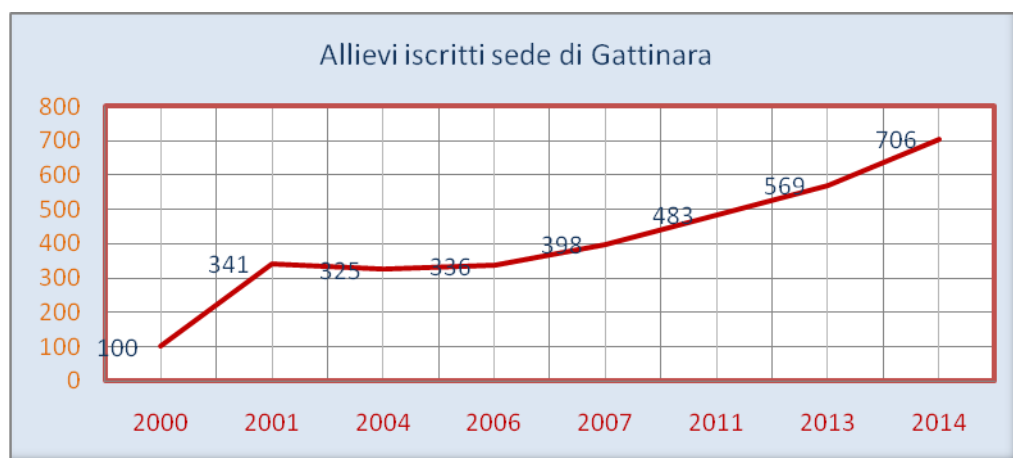
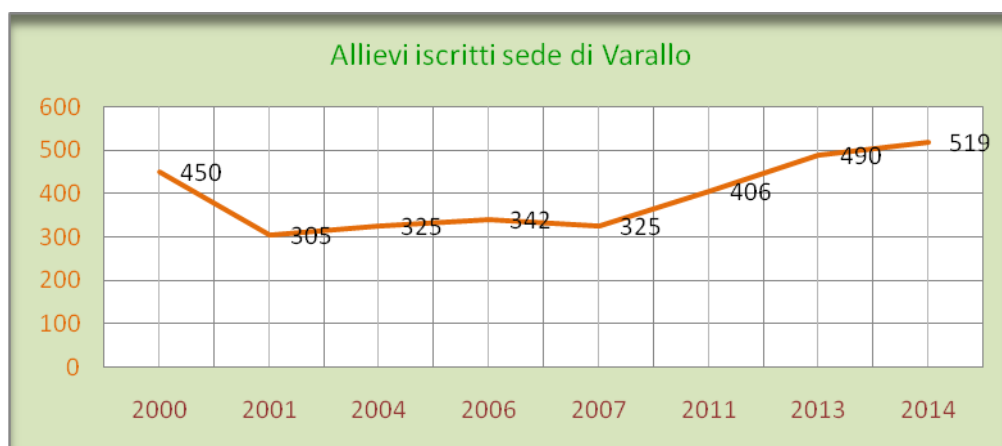
L'incremento più consistente ha, però, interessato la sede di Gattinara. La cittadina gode di una rendita di posizione: è situata alle porte della Valsesia, su uno snodo di collegamento stradale con il Novarese, il Vercellese, il Biellese, l'area dei laghi. Questa collocazione strategica e un buon servizio dei mezzi di trasporto pubblici, ha favorito l'afflusso di studenti stravolgendo tutti gli obiettivi previsti. La protesta degli studenti, costretti dopo la qualifica a frequentare gli ultimi due anni a Varallo, ha, inoltre, portato all'attivazione del percorso di studi completo facendo sì che l'offerta formativa sia speculare a quella della sede principale.

Il corso più richiesto è quello di Cucina e la composizione delle classi è mista indipendentemente dalla specializzazione. Anche nelle brigate degli alberghi, del resto, la componente femminile prima esclusa, in alcuni reparti, ha avuto la sua rivincita. Non sono poche le donne che oggi, a capo di una cucina, hanno ottenuto riconoscimenti e successo.

Nel 2010, la riforma Gelmini sposta gli anni di specializzazione dal triennio iniziale a quello finale sottintendendo l'obbligo di un percorso quinquennale, privo della qualifica professionale statale intermedia, che si conclude, come per le altre tipologie di scuola secondaria, con l'esame di Stato.

Vengono introdotte nuove discipline teoriche come Chimica e Fisica, scompaiono Geografia turistica e Storia dell'Arte, si riducono ancora le ore delle materie pratiche. L'area professionalizzante viene sostituita dall'alternanza scuola-lavoro che prevede l'obbligo di effettuare nel quarto e quinto anno complessivamente 132 ore di stage in azienda. Tutto questo favorisce, grazie a una più solida base di partenza, gli studenti che intendono proseguire gli studi dopo il diploma ma, nel contempo, si riducono le competenze pratiche di coloro che, invece, decidono di inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro.

Negli ultimi anni si è fatto sentire più forte il problema degli spazi per accogliere il crescente numero di allievi. È la sede di Gattinara ad accusare maggiormente il disagio e, malgrado la disponibilità di un secondo edificio in grado di ospitare 10 classi, alcune aule concesse dall'Istituto tecnico per Geometri, l'attuale dotazione sia in termini di aule che di laboratori è insufficiente a ospitare le 29 classi attive nel corrente anno scolastico.



L'analisi SWOT

Ipssar "G.Pastore" Varallo-Gattinara

ANALISI SWOT	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
E L E M E N T I I N T E R N I	<ul style="list-style-type: none"> - Elevato numero di iscritti - Sedi in due diverse località - Edifici adeguati al tipo di scuola - 50 anni di attività sul territorio - Apertura sul territorio - Ristorazione collettiva - Progetti con scuole straniere - Gruppo di docenti collaborativo - Intensa attività progettuale - Attivazione di attività di stage - Organizzazione di esperienze all'estero per gli studenti - Obbligo scolastico - Attenzione alla fascia di utenza più debole - Rapporti con ex allievi che operano in grandi strutture ricettive - Ubicazione in un territorio a vocazione turistica non ancora adeguatamente sviluppato - Facilità di impiego a conclusione del percorso scolastico 	<ul style="list-style-type: none"> - Elevato numero di iscritti - Sedi in due diverse località - Spazi e laboratori insufficienti - Autonomia limitata - Risorse economiche sempre più scarse - Elevato turnover di personale - Criteri di assunzione docenti tecnico-pratici - Programmi di studio abbastanza rigidi - Ridotto numero delle ore di laboratorio - Ridotto numero delle ore di Lingua straniera - Obbligo scolastico - Provenienza utenza da diverse province - Elevati costi di manutenzione attrezzature a carico scuola - Assenza di un'offerta formativa continuativa post diploma
	OPPORTUNITA'	RISCHI
E L E M E N T I E S T E R N I	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione ad associazioni turistiche e consorzi alberghieri - Collaborazione con esercizi alberghieri e ristorativi per l'attivazione di stage - Coinvolgimento con Enti locali e associazioni per iniziative e organizzazione eventi - Attivazione di un percorso regionale per qualifica professionale - Partecipazione al Polo enogastronomico piemontese - Collaborazioni con enti di formazione professionale locali - Partecipazione a reti regionali, nazionale e internazionali scuole alberghiere - Presenza sul territorio di grandi aziende di prodotti tipici come Lavazza, Ponti, Francoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Assenza sul territorio di strutture ricettive di grandi dimensioni - Collaborazione con esercizi alberghieri e ristorativi per l'attivazione di stage - Attività sul territorio spesso viste dalle aziende come concorrenza - Difficoltà degli Enti locali a trovare soluzioni e nuovi spazi per la scuola - Rapporti poco intensi con aziende prodotti enogastronomici del territorio - Lontananza da grandi centri come Milano e Torino - Trasporti pubblici e comunicazioni poco agevoli - Differenza tra aspettative degli albergatori e preparazione degli studenti

Oggi, l'Ipssar "G. Pastore" si presenta come un'importante realtà formativa in grado di contribuire, con la sua attività, allo sviluppo economico e sociale del territorio e di preparare i futuri operatori del settore alberghiero.

Le domande sull'adeguatezza della formazione offerta, sulla sua corrispondenza con le aspettative del mondo del lavoro, sul rapporto con il territorio e le aziende alberghiere sono le premesse per individuare quali possono essere le azioni di miglioramento da intraprendere.

Queste azioni partono da un'attenta analisi delle attività svolte, delle problematiche esistenti, delle caratteristiche del territorio e dei suoi attori, con lo scopo di individuare quali elementi possono contribuire allo sviluppo e quali invece possono rappresentare un ostacolo.

L'inserimento di questi dati in una matrice SWOT permette di ottenere una loro classificazione in elementi positivi o negativi in grado di formulare una diagnosi del presente ma anche di fornire utili elementi per la programmazione strategica da attuare in futuro.

L'analisi SWOT¹² è una tecnica di supporto alle decisioni che, attraverso l'osservazione della realtà, identifica elementi di forza e di debolezza, opportunità e minacce.

I primi due riguardano l'analisi interna del sistema individuando gli elementi di successo e le criticità; la seconda coppia, invece, è riferita all'ambiente esterno con il quale il sistema si relaziona, che influenza e ne è influenzato facendo emergere le opportunità che offre ma anche le minacce che da esso derivano.

Oltre alla matrice della pagina precedente relativa all'istituto scolastico, una seconda, presentata nella pagine successive, riguarda il ristorante didattico.

L'offerta formativa e le attività di supporto

Preparare i giovani al lavoro turistico-alberghiero attraverso la loro formazione personale e professionale, è la *mission* dell'Ipssar "G. Pastore". Il percorso di studi per raggiungere questo obiettivo, in base all'attuale ordinamento, prevede un biennio propedeutico durante il quale vengono impartite conoscenze e competenze generali, un biennio e un ultimo anno di specializzazione nelle articolazioni enogastronomia, sala e accoglienza a seconda delle scelte dell'allievo dopo il secondo anno.

Il piano di studi, discipline e programmi, sono stabiliti a livello ministeriale, mentre solo piccole variazioni sono concesse ai singoli istituti dall'attuale regime di autonomia e flessibilità scolastica. Grazie a esso è stato possibile attuare una curvatura sui piani di studio consentendo agli allievi, qualora richiesto, di sostenere a conclusione del terzo anno un esame per il conseguimento di un attestato di qualifica regionale.

Le attività didattiche teoriche e laboratoriali sono rafforzate da scelte che l'istituto ha operato negli anni migliorando il piano dell'offerta formativa e nello stesso tempo accrescendo il suo livello di attrattività.

La ristorazione collettiva

È attivo, in ambedue le sedi, un servizio di ristorazione per allievi e docenti. I pasti, serviti durante la pausa pranzo, vengono preparati dagli allievi di cucina, serviti da quelli di sala e contabilizzati da quelli di accoglienza.

La possibilità di poter fruire, ogni giorno, di un servizio di ristorazione permette agli allievi in servizio di confrontarsi con la necessità di produrre un elevato numero di piatti, di servirli, di registrarli. In questo modo, la ripetitività delle operazioni e la quantità di pasti prodotta facilitano l'interiorizzazione di un metodo e l'acquisizione di velocità. Obiettivo è avvicinare l'attività laboratoriale di tutti e tre i settori alla realtà operativa aziendale sebbene la mancanza

¹² Patrizia Saroglia, Master Sviluppo Locale, Appunti lezioni modulo Analisi SWOT

di veri ospiti non consenta di affrontare situazioni particolari e riduca il livello di coinvolgimento emotivo degli allievi.

L'importanza dell'integrazione

L'integrazione degli allievi con bisogni speciali è una delle priorità della scuola. La percentuale degli allievi con abilità diverse, tra la sede di Varallo e quella di Gattinara, è del 10%. Anche per questo motivo l'istituto è stato scelto come sede di un *Centro Techa*¹³ per la diffusione di strumenti compensativi per le diverse tipologie di disabilità o per i disturbi dell'apprendimento.

Una percentuale del 7-8% riguarda invece allievi di provenienza da paesi stranieri che affrontano il loro percorso di studio spesso con difficoltà legate alla conoscenza della lingua italiana. L'offerta di un percorso di alfabetizzazione che tenga conto delle problematiche soggettive diventa un supporto importante.

L'apertura verso i Paesi europei

Una scelta di rilievo ha previsto l'attuazione di iniziative indirizzate verso un'apertura ad altri paesi, sia per un confronto con realtà operative diverse, sia per offrire agli studenti un'ulteriore opportunità di fare esperienze professionali sia, infine, per migliorare le competenze linguistiche.

- La prima di queste è la partecipazione, come membri, all'AEHT.

L'*Association Européennes des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme* ha sede a Lussemburgo e conta circa 400 associati, per la maggior parte scuole europee, con la presenza di alcuni soci extra-europei. Fra gli obiettivi dell'associazione vi sono: la diffusione della cultura dell'ospitalità nelle scuole, incoraggiare scambi di studenti e docenti, creare collegamenti tra scuola e mondo del lavoro. L'iniziativa principale dell'associazione è l'organizzazione di un concorso che ogni anno si svolge in un paese diverso e che permette un confronto fra studenti su prove professionali dei quattro settori di indirizzo: cucina, sala/bar, *front office* e turismo.

Oltre a questo vengono organizzati seminari su temi specifici e opportunità di stage per docenti presso aziende della catena francese *Accor*.

La partecipazione alle iniziative AEHT si è limitata ai concorsi annuali che si sono rivelati un'interessante esperienza per studenti e docenti accompagnatori. La scarsità delle risorse a disposizione mette a rischio la presenza della scuola nelle prossime edizioni.

- Una seconda iniziativa riguarda la collaborazione con il *Tavastia Vocational College* di Hämeenlinna in Finlandia. Da dieci anni, infatti, esiste un gemellaggio tra le due scuole che ha portato a diversi scambi tra studenti e tra docenti. È stato così possibile mettere a fuoco le diversità fra le due scuole dovute non solo a cultura e usi diversi. Molto diversa è l'organizzazione che prevede all'interno della scuola, oltre a docenti e personale tecnico-ausiliario, anche figure che si occupano esclusivamente di progetti europei; una grande apertura agli altri paesi con scambi pressoché continui nell'arco dell'anno scolastico; una modalità di svolgimento degli studi da parte degli studenti più simile a quella dell'università che a quella di una scuola secondaria superiore. Due aspetti positivi hanno colpito particolarmente: la possibilità di distacco dall'insegnamento per un certo numero di settimane per quei docenti che intendono aggiornarsi attraverso esperienze pratiche all'estero "*on the job learning*" e la possibilità di gestire un ristorante aperto al pubblico nonché di vendere i prodotti preparati dagli studenti a clienti esterni.

- La terza attività è la partecipazione al "Master dei Talenti Neodiplomati". Si tratta di un bando annuale proposto dalla Fondazione CRT che consente, alle scuole vincitrici, di

¹³ Centro tecnologico per le disabilità

proporre a studenti in uscita dal percorso scolastico, un'esperienza di 10/12 settimane, in un paese straniero, che preveda nelle prime due settimane un corso intensivo di lingua straniera e nelle rimanenti un'attività di tirocinio in azienda nel settore conseguente agli studi effettuati. Questo è il decimo anno di partecipazione al progetto per la nostra scuola e sono stati privilegiati come paesi di destinazione quelli anglofoni, in particolare Irlanda e Regno Unito. Alcuni ragazzi che hanno partecipato al progetto hanno poi trovato lavoro nell'azienda in cui hanno effettuato lo stage.

- Ulteriore attività, tuttora in atto, è uno scambio culturale e professionale con alcune scuole europee reso possibile dai finanziamenti provenienti da un progetto Leonardo. Il progetto, denominato "*Dinner made by you!*", ha l'obiettivo di far conoscere agli studenti e ai docenti delle scuole partecipanti i prodotti tipici di Austria, Finlandia, Francia e Italia con i quali produrre, come esercitazione finale, un menu-proposta per una cena. Prevede, nell'arco di due anni, la possibilità per sei docenti e diciotto allievi di ogni nazione, di fare un'esperienza di studio seguita (solo per gli studenti) da tre settimane di *stage* in aziende ristorative. Partecipano a questo progetto il *Tavastia Vocational College* di Hämeenlinna, il *Tiroler Fachberufsschule für Tourismus* di Absam e il *Lycée Albert Camus* di Fréjus. Anche in quest'occasione sono emerse alcune differenze fra le scuole, in particolare quella austriaca dove ad alcuni mesi di studio si alternano altrettanti di lavoro in azienda.

- Un'ultima attività, in fase preliminare, prevede la collaborazione dell'Istituto con *Fyouture*, un'associazione di promozione sociale, per l'avvio di una scuola alberghiera in Macedonia con successivo scambio di studenti.

Una scuola per il territorio

La particolare tipologia di scuola rende l'Ipssar "Pastore" particolarmente incline a operare sul territorio collaborando con enti pubblici, aziende e associazioni per la promozione del turismo e dei prodotti enogastronomici.

Si tratta di iniziative che si svolgono, in molti casi, nei locali della scuola come convegni, giornate di studio, degustazioni di vini e di piatti, concorsi fra istituti, sensibilizzazione del territorio verso tematiche che legano il cibo e la salute.

Molte iniziative sono state lo spunto per successive pubblicazioni che, curate dalla scuola, sono diventate un efficace strumento di promozione per il territorio come i libri scritti sulla cucina tradizionale o sui prodotti tipici del territorio; in altri casi hanno favorito la divulgazione di informazioni sulla corretta alimentazione come i libri di ricette per i bambini o quelli relativi a diete consigliate per combattere specifiche patologie. Infine, alcune pubblicazioni hanno permesso la riscoperta di particolari aspetti culturali abbinando il tema del banchetto ai più importanti periodi storici, da quello Egiziano al Futurismo.

In altre occasioni, l'intervento è esterno alla scuola, con la partecipazione a fiere e mostre come il "Salone del libro" a Torino (dove è stata curata per due anni consecutivi la ristorazione dell'area business IBF), il "Salone del gusto" a Torino, "Cibus" a Parma o a eventi locali come l'Alpàa a Varallo o la Festa dell'uva a Gattinara.

La scuola è seguita con attenzione anche da aziende di prodotti tipici di fama internazionale come la distilleria Francoli e la ditta Ponti di Ghemme, la ditta Portalupi di Crevacuore e le aziende vitivinicole del territorio. La collaborazione con queste aziende si concretizza nella promozione, in determinate occasioni, dei loro prodotti o nel supporto col nostro personale in occasione di fiere o piccole sperimentazioni di nuovi prodotti.

Non manca, inoltre, la collaborazione con le aziende turistico-alberghiere del territorio con le quali si tesse una fitta rete di rapporti soprattutto motivati dall'attivazione di *stage* per gli studenti.

Tutte queste attività, dalla partecipazione a fiere allo *stage*, rappresentano un'importante opportunità formativa per gli studenti e un'occasione di crescita culturale e professionale per i docenti e la scuola.

Un'ulteriore forma di collaborazione con il territorio consiste nella partecipazione diretta alla vita di associazioni e consorzi. Da diversi anni la scuola è socio onorario del "Consorzio Valsesia In", che raggruppa molte aziende turistico-ristorative della Valsesia e del Vercellese. In questi ultimi anni, infine, la scuola è entrata a far parte di alcune associazioni, aventi come obiettivo la promozione del territorio e dei suoi prodotti, come "Passaggi sotto il Rosa" e "Le strade del riso".

Un'ultima particolare iniziativa riguarda l'attivazione, con il Comune di Gattinara, di un progetto che ha un duplice obiettivo: da una lato l'accoglienza, il supporto informativo, la distribuzione di moduli agli utenti da parte di due studenti che ogni giorno sono presenti nella hall del Municipio e dall'altro, la possibilità di familiarizzare, da parte degli stessi allievi, con gli apparati amministrativi del Comune.

Infine, in collaborazione con agenzie di formazione locale, vengono organizzati corsi serali per adulti su tematiche legate al vino (corsi di *sommellerie*) o al cibo (corsi di cucina di base o specialistica per adulti).

I riflessi economici diretti e indiretti

L'Ippisar "G. Pastore" conta oggi oltre 1200 studenti, più di 150 docenti e circa 50 fra tecnici e personale ausiliario. La distribuzione degli alunni e del personale interessa la sede storica di Varallo e quella, più recente, di Gattinara. È attivo, inoltre, da circa 10 anni un corso triennale di cucina per detenuti presso la Casa circondariale di Vercelli.

Questi numeri hanno un positivo riflesso economico sul territorio. Basti pensare all'acquisto delle materie prime occorrenti per la preparazione di circa 200 pasti giornalieri, alle operazioni di manutenzione di laboratori e di impianti che coinvolgono diverse ditte locali, all'acquisto e alla manutenzione delle attrezzature informatiche ormai presenti in misura rilevante in tutte le scuole, alla necessità da parte di docenti e personale tecnico, provenienti da altre regioni, di trovare un alloggio in loco durante l'anno scolastico. La stessa possibilità di lavoro offerta al personale fa della scuola una risorsa importante.

A questo devono aggiungersi i riflessi economici indiretti. Un migliaio di studenti si muovono con i mezzi pubblici, frequentano bar e negozi locali, consumano partecipando attivamente alla crescita locale.

Le prospettive future e i problemi emergenti

1. Le due giornate di orientamento svoltesi nel mese di dicembre in ambedue le sedi hanno fornito indicazioni, seppur sommarie, sulle iscrizioni per il prossimo anno scolastico. L'elevata affluenza e l'interesse manifestato fa supporre un mantenimento dell'attuale numero di prime se non un ulteriore incremento.

Se questa tendenza venisse confermata, il problema della carenza di aule già evidenziata per la sede di Gattinara si aggraverebbe ulteriormente: le strutture ora in uso sono insufficienti e gli enti locali faticano, malgrado il loro impegno, a proporre soluzioni adeguate.

Sempre più spesso si pone, inoltre, il problema della sostenibilità, da parte del territorio, di una scuola con queste dimensioni. Si tratta di numeri di rilievo soprattutto se si tiene conto del fatto che Varallo conta poco più di 7500 abitanti e Gattinara circa 8000. Lo sforzo dei Comuni e della Provincia di Vercelli per dare una risposta alle esigenze di una scuola così grande e particolare sono notevoli, considerando che un numero adeguato di laboratori attrezzati e a norma sono indispensabili, accanto alle aule per le lezioni teoriche, per il buon funzionamento delle attività didattiche.

2. Le strutture turistiche, ricettive e ristorative della provincia non sono in grado di assorbire che un minimo numero degli allievi diplomati nelle tre specializzazioni e, in questo senso, il numero degli iscritti è sproporzionato rispetto alle possibilità di impiego offerte dal territorio anche se gli allievi provengono dalle provincie di Vercelli, Biella e Novara quindi la loro ricerca di lavoro non è solo rivolta al vercellese. In provincia, inoltre, è operativa nella città di Trino Vercellese una seconda scuola alberghiera e nel raggio di cinquanta chilometri sono presenti altre tre scuole, una a Trivero, una ad Arona e una a Stresa.

3. La diminuzione delle ore settimanali di laboratorio e quelle delle lingue straniere apportate dalle riforme scolastiche negli istituti alberghieri ha ridotto la preparazione professionale impartita nei laboratori. Questa scelta non ha facilitato il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro, reso più complicato dai radicali cambiamenti a cui hanno dovuto far fronte le aziende, conseguenti all'ingresso delle nuove tecnologie, all'evoluzione dei mercati e alle mutate esigenze dei turisti.

Questi mutamenti hanno, infatti, comportato per le aziende l'uso di metodologie di gestione diverse che interessano principalmente il settore ricevimento/portineria/segreteria (*front e back office*) ma anche il ristorante e la cucina. Nel primo caso la conoscenza delle lingue è diventata ancor più importante rispetto al passato per operare con turisti sempre più spesso stranieri così come il possesso di competenze informatiche e la conoscenza del *marketing*; nel secondo caso, il "servizio all'italiana"¹⁴, ormai utilizzato anche in strutture di elevata categoria richiede personale di sala più impostato verso le capacità comunicative nei confronti dell'ospite rispetto alle conoscenze tecniche richieste invece da servizi di sala più raffinati; nel terzo caso, infine, la creatività, la capacità di utilizzare tecniche di cottura particolari con strumenti tecnologicamente avanzati, la conoscenza della severa normativa vigente nell'area *food*, sono determinanti.

La formazione sul campo viene delegata alle aziende che, attraverso la pratica di *stage*, obbligatoria negli ultimi anni di scuola (alternanza scuola-lavoro), consente agli allievi di conoscere alcuni esempi della realtà presso cui opereranno al termine del percorso scolastico.

Il rapporto scuola e mondo del lavoro

Le difficoltà di una scuola professionale si possono così sintetizzare:

¹⁴ Il piatto viene finito direttamente in cucina curando in maniera particolareggiata la presentazione estetica del cibo

- consegnare agli allievi competenze professionali corrispondenti alle richieste del mondo del lavoro e quindi essere all'avanguardia in termini di attrezzature e metodi;
- agevolare il passaggio degli allievi dal percorso formativo a quello lavorativo;
- riuscire nell'intento di diventare un punto di riferimento per le aziende del settore in termini di sperimentazione e ricerca di nuove soluzioni;
- operare con il territorio e per il territorio per promuovere attraverso attività, eventi, collaborazioni.

Il passaggio da una scuola ancorata a conoscenze codificate e rigide a una scuola flessibile e integrata con il mondo del lavoro, i cui contenuti formativi in continua evoluzione siano il risultato di un'interazione continua con associazioni di categoria, aziende private ed enti pubblici, è un processo di cui si parla da tempo ma di non facile attuazione.

I rapporti con le aziende del territorio in questi anni si sono concretizzati per lo più nell'attivazione di *stage* curricolari previsti dall'alternanza scuola-lavoro ed extra curricolari, ossia non inclusi nel percorso di formazione, ma richiesti dagli stessi studenti o dalle loro famiglie.

A differenza del passato dove l'inserimento in azienda avveniva direttamente, con la stipulazione di un contratto di lavoro che prevedeva un periodo di tirocinio iniziale, oggi lo strumento per avvicinare domanda di offerta e lavoro e per integrare le competenze apprese in ambito scolastico dagli studenti è lo *stage*.

Esso presenta molteplici vantaggi: consente alla scuola di compensare la diminuzione di ore di attività pratica derivante dalle ultime riforme e di testare la valenza dell'offerta formativa offerta agli allievi; permette alle aziende di selezionare le persone che, concluso il percorso scolastico, potranno essere assunte con la consapevolezza di poter contare su futuri lavoratori già parzialmente formati e non nuovi all'ambiente di lavoro; supporta gli allievi nel valutare la scelta di lavoro effettuata perfezionando le competenze apprese e di proporsi come candidati preferenziali a un posto di lavoro in azienda al termine degli studi; valorizza il territorio con la rigenerazione di forze lavoro e con la diffusione di conoscenze specifiche sull'enogastronomia e sulle attrattive turistiche a un'utenza che diventerà, a sua volta, ambasciatrice di questa realtà.

Tutto ciò è possibile solo se l'uso dello *stage* non viene in qualche modo distorto dalla scuola, dalle aziende e dagli studenti. Indipendentemente da ciò questo strumento ha portato alla luce alcuni problemi che lo hanno reso, da solo, insufficiente allo scopo. In primo luogo per la diversa *mission* dell'azienda che opera per offrire un servizio sul mercato ed è finalizzata al lucro. L'attenzione che essa riversa sulla formazione appare quindi di seconda importanza e lo studente in *stage* rischia di essere adibito a operazioni di minor rilievo o di essere seguito solo quando il frenetico lavoro aziendale lo permette. In secondo luogo è necessaria, visto il numero rilevante di studenti, una presenza sul territorio di un considerevole numero di aziende inclini a collaborare con l'istituzione scolastica.

Nel nostro caso, parlando della Valsesia e del Vercellese, il numero di aziende presente non è sufficiente e, inoltre, quelle esistenti sono tutte di piccole e medie dimensioni per lo più a gestione familiare. Questo fatto costringe la scuola alla ricerca di strutture al di fuori del territorio, con conseguenti problemi di controllo della qualità dello *stage*, di distanza per allievi e tutor, di trasporto e di costi.

Il punto di vista degli operatori turistici

La valutazione sulla corrispondenza tra le competenze fornite dalla scuola e le esigenze del mercato trova, come interlocutori privilegiati, gli albergatori. I rapporti fra scuola e azienda si concretizzano in diverse attività: collaborazioni per l'individuazione di personale, corsi di aggiornamento per il personale della scuola, attività di *stage* per gli studenti. E' soprattutto grazie a questi ultimi che si intessono rapporti con molte aziende e attraverso l'attività di *stage* svolta dagli studenti di fine corso, la possibilità di valutare la loro capacità operativa sul campo.

Si riportano, di seguito, le interviste effettuate a quattro albergatori. La scelta è stata effettuata tenendo in considerazione l'importanza dell'azienda, l'attenzione verso gli *stage* degli allievi delle scuole alberghiere, diversificando fra l'ubicazione sul territorio come l'Albergo Italia e il consorzio Valsesia In, la grande città come il Golden Palace Hotel e il NH Lingotto di Torino e la zona dei laghi con il Relais Chateaux Villa Crespi.

Hotel e categoria	GOLDEN PALACE HOTEL - 5 stelle lusso Allegro Italia S.p.A. Hotels & Resorts
Indirizzo	Via dell'Arcivescovado, 18 - 10121 Torino
Direzione	Fabio Vigitello
Numero dipendenti	80
Tipologia clientela	Corporate e leisure, internazionale e nazionale
Intervistato	Fabio Vigitello Direttore generale Allegro Italia

Fabio Vigitello, ex allievo dell'Ippsar "G. Pastore" e direttore generale della società Allegro Italia - Hotels & Resort, intervistato sull'argomento argomenta il suo parere.

"Allegro Italia è una società che gestisce strutture di alto livello sia di tipo alberghiero che extra-alberghiero in Italia. La struttura più importante della società è il Golden Palace Hotel, un albergo di cinque stelle lusso situato nel cuore di Torino, con 155 camere e 40 suites, indirizzato in particolar modo a una clientela d'affari. Il Golden Palace, così come le altre strutture di Allegro Italia, ha sviluppato una fitta rete di rapporti con il mondo dell'istruzione e della formazione professionale. Sono moltissimi gli studenti ospitati per *stage* quindicinali o anche per periodi più lunghi durante l'estate.

La politica della nostra società attribuisce grande importanza alla formazione e crede nel contributo che lo *stage* può dare alla preparazione dei futuri operatori del settore turistico. Per questo motivo destina molte risorse, in termini di personale e tempo, alla formazione.

L'attivazione di ogni *stage* è subordinata a un attento colloquio conoscitivo, durante il quale il candidato esprime le sue aspettative e soprattutto si valuta la reale motivazione dell'allievo. Una parte attiva viene richiesta ai docenti tutor che, in più momenti, sono invitati a controllare il buon andamento del tirocinio, la cui valutazione avviene sia in itinere che alla conclusione.

Gli *stagiaires* che si avvicinano al Golden Palace provengono da scuole alberghiere e da centri di formazione professionali e frequentano gli ultimi anni del percorso di studio. Quasi tutti sono residenti a Torino o nei comuni limitrofi; solo in casi eccezionali, infatti, siamo in

grado di offrire la possibilità di pernottare in hotel. I settori in cui operano spaziano da quelli conosciuti come la cucina, la sala e il ricevimento al reparto *housekeeping*, al settore del *booking* e al *marketing*.

Cercando di sintetizzare le principali carenze che emergono dalla preparazione degli studenti dell'ultimo anno di corso o dopo il diploma, l'aspetto più evidente riguarda la scarsa abitudine all'approccio e all'interrelazione con l'ospite. Non si riesce a riprodurre, nei laboratori scolastici, situazioni che si avvicinino alla realtà operativa con il cliente così lo studente appare quasi spaventato nel momento in cui deve rispondere a una richiesta diretta. Manca spesso, inoltre, un'adeguata apertura a nuove esperienze, poca curiosità nell'apprendimento. Considerando invece le carenze più tecniche, queste riguardano, soprattutto un'adeguata conoscenza dei *software* in uso in hotel per gli allievi che si avvicinano al reparto ricevimento e la mancanza di un'adeguata manualità che permetta di velocizzare le varie operazioni durante il servizio. Inoltre, per quanto riguarda i tirocinanti del settore cucina, si rileva una scarsa competenza nelle dinamiche di cottura che fanno uso di nuove metodologie e di nuovi strumenti di lavoro.

Alcuni accorgimenti dovrebbero essere adottati per attribuire un valore ancora maggiore allo *stage*. Innanzitutto la durata ottimale dovrebbe essere da un minimo di 3 mesi continuativi sino a un massimo di 6 mesi e, prima ancora della sua attivazione sarebbe necessario far svolgere al tirocinante un periodo in hotel durante il quale, grazie a una turnazione nei diversi reparti, possa comprendere i meccanismi che consentono a un albergo di funzionare e le relazioni che avvengono tra i reparti, indispensabili per offrire all'ospite un servizio di elevata qualità. Gli allievi, infatti, si presentano con conoscenze sui compiti svolti dai singoli reparti ma non delle relazioni che intercorrono fra gli stessi quasi come se ogni reparto fosse un mondo a parte.

Oltre alla conoscenza del funzionamento di un hotel la scuola dovrebbe approfondire maggiormente le nuove figure che si sono affacciate sul mercato come il *revenue manager*, il *quality manager*, il coordinatore dell'animazione il cui ruolo è diventato fondamentale nelle moderne strutture.

La nostra società investe molto in corsi di formazione e aggiornamento per i dipendenti proprio per stare al passo con le continue evoluzioni del mercato oggi orientato in modo rilevante verso l'*e-commerce* e le nuove tecnologie.

Un ulteriore aspetto dovrebbe riguardare l'orientamento al lavoro che la scuola potrebbe tentare di condurre. Persone più riservate dovrebbe essere indirizzate ai reparti di *back office* mentre quelle più predisposte alle interrelazioni con il pubblico ai reparti di *front office*.

Il personale neoassunto nelle nostre strutture proviene molto spesso da scuole alberghiere per i reparti di sala e di cucina mentre per gli altri reparti si prediligono persone già in possesso di un titolo di studio più elevato che spesso, durante master specifici, hanno svolto presso di noi il loro periodo di tirocinio.

Lo *stage* rappresenta per noi un importante strumento per conoscere futuri collaboratori, selezionarli riducendo i possibili insuccessi. È un investimento che si rivela nel tempo molto redditizio. Purtroppo non è ancora considerato nello stesso modo da altre aziende. Una netta maggioranza delle strutture ricettive non ha ancora un'adeguata cultura della formazione trascurando la valenza dello *stage*".

Hotel e categoria	NH LINGOTTO e NH LINGOTTO TECH - 4 stelle
Indirizzo	Via Nizza, 230 e 262 - 10126 Torino
Direttore	Davide Spriano
Numero dipendenti	65
Tipologia clientela	Corporate, internazionale e nazionale
Intervistato	Davide Spriano General manager NH Lingotto

Davide Spriano, *general manager* di NH Lingotto e NH Lingotto Tech di Torino, due strutture ricettive di 4 stelle appartenenti alla più importante catena alberghiera spagnola, contribuisce così alla ricerca:

“Le strutture che dirigo contano complessivamente 380 camere, sono collegate con il centro congressi del Lingotto che ospita un auditorium da 1900 posti e lo *staff* che vi opera è composto da 75 dipendenti oltre a una società esterna che si occupa delle pulizie. In caso di eventi particolari, il personale dell’hotel viene affiancato da personale extra, assunto per un breve spazio temporale.

Collaboriamo con diverse scuole alberghiere e centri di formazione del territorio e con alcune scuole straniere per le attività di *stage* nei settori specifici dell’albergo; con l’università per *stage* nei settori amministrativi e di *back office*. Gli *stage* hanno una durata media di 15/20 giorni e interessano, per ogni periodo, una decina di studenti.

Gli allievi delle classi terminali dimostrano un’adeguata conoscenza tecnica ma scarsa abitudine a comunicare con gli ospiti, fatto, questo, che incide negativamente sulla loro sicurezza nello svolgere le mansioni affidate. Questo aspetto si giustifica con l’impossibilità, all’interno dei laboratori scolastici, di rendere reali le situazioni che invece si presentano nelle aziende mettendo così in evidenza i limiti della simulazione.

Capita a volte di trovare allievi con un comportamento inadeguato per il nostro ambiente e in casi estremi siamo costretti a interrompere lo *stage*.

Le competenze che appaiono maggiormente scarse sono, per gli studenti del corso di accoglienza e di sala, quelle linguistiche. Questa lacuna è resa ancor più marcata dai loro colleghi delle scuole straniere che posseggono, invece, una conoscenza molto buona di una o più lingue. In hotel di questo livello, parlare correttamente due o più lingue straniere è di importanza fondamentale e così mentre per la cucina e per la sala assumiamo personale uscito da scuole alberghiere, per il ricevimento ci rivolgiamo a laureati, soprattutto in lingue straniere.

Ritengo lo *stage* un importante mezzo per migliorare la preparazione professionale ma, a mio avviso, dovrebbe avere una durata maggiore e soprattutto essere ripetuto nella stessa struttura più volte con obiettivi sempre più ambiziosi. Inoltre, un colloquio iniziale permetterebbe di conoscere alcune caratteristiche dell’allievo e assegnarlo a un posto adeguato nel reparto prescelto”.

Hotel e categoria	RELAIS CHATEAUX VILLA CRESPI - 4 stelle
Indirizzo	Via G.Fava, 18 - 28016 Orta San Giulio (NO)
Direzione	Cinzia ed Antonino Cannavacciuolo
Numero dipendenti	41
Tipologia clientela	Leisure and business
Intervistato	Cinzia Primatesta

Cinzia Primatesta è titolare, con il marito Antonino Cannavacciuolo, del Relais Chateaux Villa Crespi situato a Orta San Giulio. Un fiabesco palazzo in stile moresco che ospita un ristorante insignito di due stelle dalla prestigiosa Guida Michelin.

“Credo che oggi giorno l’esperienza di *stage* debba essere vissuta come uno scambio tra lo studente e l’azienda ospitante. Il rapporto che andrà a formarsi sarà di mutua crescita e portatore di vantaggi per entrambe le figure che ne prendono parte.

È fondamentale, al fine di un inserimento nella realtà del mondo alberghiero, che gli alunni abbiano una conoscenza intermedia di almeno tre lingue straniere, una preparazione scolastica abbinata a un approfondimento personale attraverso periodi di *stage* e viaggi personali all’estero. L’apprendimento linguistico non può svolgersi secondo gli schemi tradizionali con metodologie che s’infondano unicamente sulle nozioni di grammatica e lo studio di testi “tecnici”. Esso deve privilegiare la parte pratica, l’uso quotidiano della lingua, a partire da automatismi iniziali nel primo anno, con la composizione di frasi semplici ma corrette, per passare negli anni successivi all’acquisizione di una buona comprensione e di un lessico tali da consentire agli alunni l’interazione corretta con una clientela che è sempre più alla ricerca di emozioni autentiche e di vere proprie “esperienze”. Durante gli *stage* e i periodi di *on the job training* o *internship*, è essenziale che gli alunni abbiano un bagaglio linguistico sufficiente per poter conversare nelle situazioni più comuni che si presentano nel mondo alberghiero: accoglienza, *greetings*, conduzione alla visita all’hotel svolte con proprietà di linguaggio, pronuncia e intonazione corrette.

È consigliato, pertanto, l’approfondimento del lessico e un ampliamento del vocabolario degli alunni, lavorando maggiormente sull’acquisizione di termini tecnici e frasi attinenti al mondo alberghiero. Le ore dedicate all’apprendimento delle lingue straniere, negli attuali corsi, sono limitate e diventa pertanto importante incoraggiare un arricchimento delle nozioni apprese a scuola, al di fuori delle lezioni tradizionali, come la visione della TV in lingua straniera nelle ore libere e l’inserimento nell’offerta formativa di *campus* condotti da insegnanti di madre lingua dove l’uso della lingua straniera è costante riprendendo le nozioni di grammatica apprese, con giochi di “*role play*”, attinenti alle situazioni che si verificano nei diversi locali comuni di un hotel.

Le aziende non si aspettano che l’alunno sia in grado di condurre una conversazione tecnica, ma che sia in possesso delle basi della comunicazione orale. Con una preparazione limitata ma corretta si possono affidare agli stagisti compiti meccanici che sono allo stesso momento utili ai progressi generali dell’alunno: assistere alle procedure di prenotazioni, *check-in*, *check-out*, accoglienza, accompagnamento in camera con spiegazione della camera e delle sue dotazioni. Inoltre, in presenza di una conoscenza adeguata del territorio e di un bagaglio linguistico non mnemonico, all’alunno potrebbe anche essere assegnato il compito di fornire

agli ospiti le corrette indicazioni per arrivare nei principali luoghi di interesse. Per la pratica in hotel e ristoranti, si apprezzano ragazzi giovani e *smart*, con voglia di imparare e presenza curata (no *piercing* e tatuaggi visibili, capelli ben sistemati), in grado di utilizzare i programmi informatici più comuni come *Word*, *Excel*, *PowerPoint* e possibilmente con nozioni almeno di base dei sistemi di gestione alberghiera e CMS per la gestione dei siti *Web*. Inoltre, la scuola dovrebbe preparare i suoi allievi ad affrontare un ambiente dove le giornate di lavoro, che non escludono le festività, sono piuttosto lunghe e impegnative. Le qualità e le caratteristiche più apprezzate dalle aziende sono senz'altro la curiosità verso le nozioni e le tecniche nuove, il desiderio di apprendere e la passione per il filone scolastico scelto.

Gli alunni in *stage* sono solo all'inizio del lungo percorso di formazione e quindi presentano carenze e a volte mostrano difficoltà nel superarle. Le aziende ne sono consapevoli e apprezzano, in ogni occasione, un atteggiamento corretto da parte dell'alunno che in questo modo dimostra anche il desiderio di colmare le lacune attraverso la pratica e di correggere gli errori. Sarà così possibile superare, insieme ai responsabili dell'azienda, le difficoltà.

Un approccio di studio alternato a *on-the-job training*, come quello adottato in Svizzera, potrebbe essere ottimale anche in Italia per fare sì che gli alunni familiarizzino con l'ambiente di lavoro, acquisendo man mano nozioni pratiche e non solo quelle teoriche. In questo modo, gli alunni possono meglio comprendere se hanno scelto gli studi giusti per le loro predisposizioni, approfondendo il lavoro dell'hotel o ristorante e acquisendo così conoscenza e forse anche la passione ritenuta fondamentale per raggiungere i migliori risultati e persino il successo. Con la pratica, gli alunni comprenderanno che il settore da loro scelto non è facile, che prepara per una professione dove il lavoro raramente manca e che ottenere risultati buoni presuppone la disponibilità ad affrontare sacrifici personali che a loro volta possono portare a soddisfazioni altrettanto importanti.

I vantaggi che gli *stage* e gli *stagiaires* portano all'azienda sono senz'altro la possibilità di un costante confronto con le nuove generazioni, cercando così di essere adeguati ad accoglierli e a formarli. L'apprendimento in età adolescenziale è rapido e di fatto le generazioni cambiano ormai ogni cinque anni. La tecnologia ha fornito un notevole supporto all'apprendimento, i giovani sanno confrontarsi con maggiore velocità mentale, hanno prospettive diverse, curiosità crescente, arricchita sicuramente dalla scuola e dai docenti. Importante è comprendere le realtà scolastiche e anche familiari degli alunni, incoraggiandoli ed evitando di sminuirli perché meno esperti di noi. Lo scopo degli *stage* è soprattutto quello di rendere gli studenti autonomi e responsabili.

Uno svantaggio per l'azienda è, invece, che talvolta l'esperienza professionalizzante viene presa con poca serietà da parte degli alunni. Si evidenzia quindi la difficoltà nell'applicare le nozioni teoriche studiate a scuola, la difficoltà nel convertirle in esperienza pratica.

Generalmente il periodo di durata dello *stage* è troppo breve per portare ad apprezzabili risultati pratici. Poiché le lingue straniere sono un bagaglio fondamentale per chi lavora nel campo dell'ospitalità, sono opportuni *stage* con cadenze regolari per le lingue estere, di durata ben maggiore alle due settimane ogni due anni. Uno *stage* all'estero di sei mesi, poi, è il minimo per garantire un approfondimento sia linguistico che professionale.

Dall'altra parte, ritengo importante anche ciò che lo studente troverà all'interno dell'azienda. Essenziale sarà per lui scoprire una realtà stimolante, in grado di coinvolgerlo e professionisti del settore che siano principalmente fonte di ispirazione e capaci di trasmettere la passione, imprescindibile elemento che caratterizza questo lavoro.

Le aziende si rendono conto che gli *stage* sono momenti importanti per gli alunni e per poter fare in modo che possano trarre maggiori vantaggi dall'esperienza, è importante ricevere, per ogni studente, un preciso profilo, con riferimenti alle predisposizioni, ai risultati ottenuti nelle materie tecniche e linguistiche, al comportamento tenuto a scuola. In questo modo

diventerebbe senz'altro più facile individuare i compiti più idonei a consentire il raggiungimento di un obiettivo di miglioramento per ogni alunno”.

Hotel e categoria	ALBERGO ITALIA - 3 stelle
Indirizzo	Corso Roma, 6 - 13019 Varallo (VC)
Direttore	Dario Uffredi
Numero dipendenti	7
Tipologia clientela	Leisure and business
Intervistato	Dario Uffredi direttore Albergo Italia e presidente Valsesia In

Dario Uffredi, presidente di Valsesia In, un consorzio di albergatori e operatori turistici operativo in Valsesia che conta oltre 60 soci, esprime le proprie impressioni come titolare dell'Albergo Italia, una struttura ricettiva di piccole-medie dimensioni ubicata nel centro storico di Varallo. “Il nostro supporto alla formazione dei futuri operatori alberghieri si è concretizzato, in questi anni, in modo particolare nelle attività di *stage* ma anche, come consorzio, nell'attivazione di corsi su specifiche tematiche turistiche che hanno coinvolto i soci e, spesso, i docenti del locale istituto alberghiero offrendo una preziosa occasione di aggiornamento professionale. L'Albergo Italia ospita mediamente da 10 a 12 stagisti ogni anno provenienti esclusivamente dall'Ipssar “Pastore”. La dimensione della struttura e il tipo di organizzazione permette l'inserimento degli allievi prevalentemente nei settori cucina e sala. La preparazione evidenziata dai ragazzi al termine del loro percorso di studi, soprattutto in cucina, è in linea con le nostre aspettative. Nel servizio di sala, invece, la carenza più evidente è sicuramente nella conoscenza delle lingue straniere. Un fatto in crescita negli ultimi anni, proprio in questo reparto, è la presenza di studenti poco motivati che spiega il perché, a pochi anni dal conseguimento del diploma, molti di loro decidano di cambiare completamente tipo di lavoro. Chi si avvicina al settore cucina ha sicuramente una motivazione forte, spesso una passione, indispensabile per svolgere un lavoro così creativo, meticoloso e pesante mentre il servizio di sala di oggi richiede una minore specializzazione e chiarisce, almeno in parte, questo fenomeno.

Sicuramente la riduzione delle ore di attività di laboratorio professionale e quelle dedicate allo studio delle Lingue straniere, imposta nelle passate riforme nei piani di studio delle scuole alberghiere, rappresenta una forte penalizzazione alla preparazione professionale in uscita degli allievi che solo parzialmente lo *stage* riesce a colmare. Alcuni operatori, inoltre, vedono lo *stage* come uno strumento idoneo a compensare le carenze interne di personale attribuendo all'obiettivo formativo un valore secondario. Proprio per questo motivo, pur precisando che uno *stage* di breve durata sia da evitare, non ritengo che lo stesso si debba prolungare oltre i 20 giorni, demandando al titolare dell'azienda ospitante, qualora ne ravveda i presupposti, il compito di trasformarlo in un regolare rapporto di lavoro.

Quello che sicuramente è mancato nel tempo è il coinvolgimento degli operatori turistici, di chi opera effettivamente sul mercato e vive quotidianamente le difficoltà e le esigenze degli ospiti, nel determinare i programmi di studio affinché gli stessi permettano di avvicinare il più possibile la preparazione degli studenti alle necessità operative del settore”.

Il punto di vista degli ex allievi

Al fine di fornire un quadro più completo su *stage* e preparazione professionale fornita dalla scuola, le interviste sono state estese a ex studenti che operano nel settore da loro scelto.

I tre allievi intervistati sono stati selezionati garantendo la rappresentanza dei settori di specializzazione e nel rispetto dei seguenti parametri:

- diploma conseguito negli ultimi cinque anni con un risultato brillante nelle materie professionalizzanti
- attuale attività presso una struttura importante.

Le interviste

Stefano Carbonera ha ultimato i suoi studi relativi al settore ricevimento e turismo nel 2011. Ha iniziato a lavorare presso il Grand Hotel Principe di Limone Piemonte nella stessa estate come portiere di notte dove opera ancora attualmente con l'incarico di capo ricevimento. Queste le difficoltà che ha incontrato nei primi mesi di lavoro rispetto alla preparazione acquisita a scuola:

“All'inizio della mia attività lavorativa ho incontrato numerosi ostacoli in particolar modo quelli legati alle lingue straniere. Limone è una località turistica di frontiera e in inverno è meta di turisti provenienti da Danimarca, Finlandia, Russia, Principato di Monaco e un prerequisito per poter lavorare è saper parlare almeno inglese e francese. Purtroppo non avevo questa conoscenza che ho dovuto costruire, con il passare dei mesi, per poter comprendere i bisogni dei clienti che si presentavano al *front office* e farmi, a mia volta, comprendere.

E' mia opinione che la scuola italiana tenda a sottovalutare l'importanza che le lingue straniere rivestono per il mondo del lavoro, per viaggiare e comunicare. In un Paese dove la disoccupazione giovanile sfiora il 40% di questa fascia di popolazione, una buona conoscenza delle altre lingue, l'inglese primo fra tutte, aiuta ad allargare i propri orizzonti lavorativi, soprattutto per chi ha effettuato un ciclo di studi presso una scuola alberghiera che permette di trovare occupazione in bar, ristoranti, alberghi e attività extra-alberghiere in generale, sempre meno in Italia e sempre più spesso all'estero. Proprio per questo motivo la scuola pubblica dovrebbe puntare sull'insegnamento delle altre lingue, potenziando e aumentando le ore di insegnamento.

Per quanto riguarda lo *stage*, esso è stato per me e per molti miei compagni un mezzo per “testare” il mondo del lavoro e quindi fondamentale nel percorso di studi. Dovrebbe avere una durata maggiore rispetto a quella normalmente proposta, almeno un mese, in quanto il tempo di adattamento, conoscenza dei colleghi, della “casa” e dell'acquisizione di autonomia durante il servizio richiede almeno quindici giorni e solo da allora si è in grado di valutare e comprendere se l'allievo è adatto o meno a svolgere in azienda le mansioni per le quali ha deciso di studiare”

Alberto Quadrio ha conseguito il diploma di Stato nell'anno 2009 con specializzazione nel settore cucina. Lavora, dal mese di aprile, al Ristorante Asola - cucina sartoriale - in Milano con il ruolo di *junior sous chef* nel reparto pasticceria.

“La preparazione fornita dalla scuola mi ha consentito di affrontare gli ostacoli incontrati nel mondo del lavoro abbastanza agevolmente, soprattutto grazie al mio docente di Laboratorio di cucina e ai suoi principi e insegnamenti dai quali traggio, ancora oggi, ispirazione. Ho lavorato a Milano, ma anche a Tokyo in Giappone e, in questi anni, ho avuto modo di osservare molti studenti durante la loro attività di *stage*. Ho notato che i ragazzi che hanno appena terminato gli studi o che stanno frequentando gli ultimi anni del loro corso sono poco stimolati, non hanno rispetto della gerarchia e delle attrezzature. Lavorare nella cucina di un ristorante richiede molta serietà e cucinare è un atto d'amore che deve essere fatto con il

cuore. Proprio queste, ritengo, siano le mancanze principali riscontrate. Infatti, la base di una buona brigata, sia essa di cucina o di un altro settore, deve appoggiare sul rispetto per i colleghi, per la materia che si utilizza, per l'azienda di cui siamo dipendenti.

L'esperienza giapponese, invece, mi ha trasmesso tutt'altra opinione. Gli *stagiaires* sono molto rispettosi, forse più per la loro cultura che per l'educazione scolastica in senso stretto.

Più in generale penso che il ruolo della scuola sia quello di far comprendere le motivazioni che spiegano come avvengono determinate cose, mettendo il secondo piano il saper fare che si apprende soprattutto nel mondo del lavoro. Importante sono anche l'ideologia e le fasi storiche che hanno portato alla ristorazione attuale. In altre parole credo che la scuola debba trasmettere anche altri principi rispetto al solo muovere le mani quali l'importanza dell'osservare rispetto al più generico guardare solamente.

Lo *stage* diventa veramente importante quando viene svolto in aziende di un certo livello e importanza e, personalmente, in questo senso ho incontrato difficoltà in una città piccola come Gattinara e la Valsesia. Viceversa, l'offerta di *stage* organizzati dalle scuole a Milano sono molto interessanti e indirizzano gli studenti in ristoranti nominati anche nelle più importanti guide enogastronomiche. La preparazione che si può acquisire, soprattutto in questi contesti è, dal punto di vista formativo, molto importante. I ragazzi lavorando a contatto con professionisti hanno la possibilità di comprendere realmente e imparare un corretto metodo di lavoro.

Altrettanto importanti sono gli *stage* all'estero, magari non nei primi anni di scuola, poiché portano a una crescita interiore personale oltre che professionale. Infatti, prima di essere professionisti siamo persone e, in questo mondo consumista e superficiale, è importante sapersi vendere, fornire un'immagine di noi rassicurante e pulita.

Per quanto riguarda la durata dello *stage*, credo che due o tre mesi nel periodo estivo e un mese tra dicembre e gennaio possano essere soluzioni interessanti, in grado di far comprendere verso quale tipo di realtà operativa indirizzarsi. Desidero concludere dicendo che chi decide di intraprendere questo cammino deve avere veramente idee chiare e stimoli molto forti soprattutto se ambisce a raggiungere alti obiettivi, nella certezza, comunque, che i sacrifici fatti ripagano sempre”.

Davide Riniti ha terminato i suoi studi alberghieri nel 2009 con specializzazione nel settore sala-bar. Dopo diverse esperienze in aziende importanti, lavora da circa due mesi presso il Ristorante Olimpia nella piazza centrale di Lugano, nel Canton Ticino.

“Il lavoro di sala in questo ristorante è organizzato in modo da attribuire al personale autonomia e responsabilità infatti mi prendo cura del mio *rango*, dall'accoglienza iniziale al saluto finale, occupandomi anche dell'incasso del conto che, a fine serata, viene versato al capo servizio. Un'esperienza, in questo senso, nuova e gratificante.

Le principali difficoltà che ho incontrato, al termine degli studi e al mio ingresso nel mondo del lavoro, sono riassumibili in una conoscenza incompleta dei prodotti gastronomici ed enologici legati alla ristorazione. Ad essa va aggiunta l'impreparazione ad affrontare la ristorazione odierna, sempre più legata alla ricercatezza del prodotto e a un servizio più spigliato e dinamico rispetto a quello classico.

Proprio per questo, a mio avviso, la scuola dovrebbe cercare di trasmettere un messaggio più realistico e più attuale di ciò che è, oggi, la ristorazione.

Le ore settimanali di alcune discipline come Letteratura, Storia dovrebbero essere ridotte per attribuire più tempo allo studio di quanto succede fuori dalla scuola. Bisognerebbe approfondire maggiormente i prodotti, la conoscenza dei vini e dedicare più spazio alle varie forme di ristorazione moderna. E, se per il settore cucina diventa importante lavorare il più

possibile con i prodotti, per quello di sala è necessario cercare di entrare in dettagli che però fanno la differenza.

Per la mia esperienza personale e per quanto ho avuto modo di osservare successivamente come dipendente, lo *stage*, in Italia, è uno strumento drastico che in alcuni casi può avere un'influenza negativa sullo studente e, nei casi limite, far cambiare idea sul percorso appena intrapreso. Lo stagista è spesso visto come forza lavoro e non come colui che affianca un professionista già formato affinché osservi, studi e rifletta, ponendosi e ponendo le giuste domande su alcuni aspetti lavorativi. La maggior parte delle volte lo *stagiaire* finisce con lo svolgere lavori o mansioni che nessun altro, all'interno del *team* operativo, vuole svolgere”.

Le buone pratiche nei paesi europei

L'importanza degli *stage* e dei corsi di aggiornamento dei docenti che prevedono periodi di attività in azienda (*on the job learning*) è sentita in tutti i paesi. Alcuni paesi europei hanno saputo individuare strade che integrano la formazione scolastica anche all'interno della stessa istituzione scolastica. Inoltre, in molti casi, l'organico scolastico prevede figure che si occupano esclusivamente dell'organizzazione dei progetti di stage, degli scambi con altri istituti, dell'inserimento nel mondo del lavoro dei neodiplomati, dell'aggiornamento del personale docente.

Uno di questi è il *Tavastia Vocational College* di Hämeenlinna in Finlandia, un istituto superiore con molti indirizzi di studio. Riitta Grönqvist e Anu Piirainen, docenti di Enogastronomia, riferiscono che sono circa 250 gli studenti che frequentano il corso enogastronomico della durata di tre anni con successiva qualifica professionale. Gli *stage* sono inseriti nei piani di studio in maniera diversa a seconda della specializzazione ma viene data molta importanza, soprattutto nell'ultimo anno, a esperienze lavorative effettuate in paesi stranieri. All'interno della struttura scolastica funziona una caffetteria, un ristorante e un punto vendita dei prodotti culinari confezionati aperti al pubblico e gestiti in maniera diretta dalla scuola.

Anche in Francia, presso il *Lycée Polyvalent “Albert Camus”* a Fréjus, dove circa 180 studenti frequentano il percorso di studi enogastronomici, la durata del corso è triennale e porta a una qualifica professionale. Il rapporto che la scuola intrattiene con le aziende, affermano Cécile Sarra-Bournet e Patricia Lafargue, docenti di Cucina della scuola, permette di annullare il possibile divario tra la preparazione scolastica e le esigenze del mondo del lavoro. La scuola gestisce direttamente un ristorante e una *brasserie self service* aperti al pubblico.

Le docenti delle due scuole concordano nell'affermare che l'offerta di servizi enogastronomici al pubblico consente agli allievi di incrementare le attività pratiche e ai docenti di osservare, in un reale contesto lavorativo, le *performance* degli studenti. Un aspetto negativo, però, è che i ritmi frenetici a cui si è sottoposti quando si offre un servizio al pubblico non permette di lavorare sempre con la dovuta serenità.

Il caso del Lycée “Camus” non è però isolato: ogni liceo alberghiero, in Francia, integra un ristorante pedagogico aperto al pubblico con l'offerta di menu gastronomici a prezzi contenuti e mette così gli allievi in una situazione di reale operatività. La loro promozione, oltre a essere effettuata dalle singole scuole, avviene attraverso un'apposita guida disponibile anche su internet (*Annuaire de restaurant d'application et restaurant d'initiation*).

Il ristorante didattico

ANALISI SWOT	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
E L E M E N T I I N T E R N I	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendimento in una realtà operativa - Sperimentazione sul campo dell'importanza delle competenze apprese e conseguente incremento della motivazione degli studenti - Forte coinvolgimento di studenti e personale della scuola - Stage svolti con particolare attenzione alla formazione e con criteri di valutazione omogenei - Aggiornamento continuo del personale docente - Accrescimento delle competenze in uscita - Maggiori fondi a disposizione per l'acquisto di attrezzature ordinarie e/o innovative 	<ul style="list-style-type: none"> - Maggiore impegno per il personale della scuola e per gli studenti - Carenza dell'attuale normativa che non ha prodotto ancora i decreti attuativi - Autorizzazioni e licenze - Garanzia di continuità nel servizio offerto - Richiesta di maggiore flessibilità nell'orario di servizio e nelle mansioni svolte - Rischio d'impresa
	OPPORTUNITA'	RISCHI
E L E M E N T I E S T E R N I	<ul style="list-style-type: none"> - Aziende ristorative del territorio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ possibilità di sperimentazione di nuove tecnologie o nuove ricette a vantaggio del territorio e delle aziende che vi operano ▪ possibilità per le aziende di assumere personale più preparato - Rapporto diretto con il territorio - Coinvolgimento della popolazione con l'attività didattica 	<ul style="list-style-type: none"> - Aziende ristorative del territorio - Crisi economica - Presenza di molte aziende ristorative nel territorio

L'esperienza del ristorante didattico

Anche in Italia, in maniera più sperimentale, alcune scuole alberghiere hanno attivato, con modalità diverse, un'offerta di servizi enogastronomici diretta al pubblico conosciuta con il nome di ristorante didattico. Si tratta di diverse tipologie di attività ristorative aperte al territorio che vanno dal ristorante, alla pizzeria, alla birreria, alle attività di *catering* e di *banqueting*, a singole iniziative in risposta a specifiche richieste formulate da enti pubblici o da privati. Comune denominatore di queste attività è permettere agli allievi di effettuare esperienze formative di qualità in un contesto che riproduce, in tutti i suoi aspetti, la reale situazione proposta da un'azienda di settore. A differenza di quest'ultima, però, viene posta l'enfasi sull'aspetto didattico e sull'apprendimento diventando assolutamente secondario l'aspetto economico che, qualora positivo, si tradurrà esclusivamente in benefici per la scuola e per gli studenti.

Il prof. Luca Marongiu, collaboratore del dirigente scolastico prof. Gian Battista Usai dell'Istituto Professionale di Stato di Tortolì della provincia dell'Ogliastra in Sardegna, racconta in un'intervista l'esperienza della scuola ove presta servizio. "La scuola ha tre indirizzi, uno alberghiero, uno agrario e uno socio-sanitario, con annesso convitto. Dei 700 allievi che lo frequentano circa 600 seguono il percorso alberghiero che si articola negli indirizzi di enogastronomia, di sala-vendita e di accoglienza turistica. L'idea di aprire un ristorante didattico scaturisce in seguito a una stagione estiva quando, nel valutare i risultati derivanti dalle attività di *stage* degli allievi, gli albergatori coinvolti hanno messo in evidenza lacune sulle competenze operative degli allievi. Quanto sembrava appreso dagli studenti non riusciva, poi, a essere messo in pratica sul lavoro, quasi come se la scuola fosse lontana dalla realtà operativa. Nel 2007, l'analisi del problema da parte di un gruppo di lavoro, porta alla proposta di apertura di un ristorante didattico per consentire sia di intensificare le attività pratiche sia di differenziarle dalle simulazioni che vengono effettuate in laboratorio.

Il ristorante, gestito direttamente dalla scuola, è aperto a mezzogiorno dal lunedì al venerdì su prenotazione, mentre in alcune serate vengono proposte cene a tema. Gli aspetti contabili vengono curati direttamente dal direttore dei servizi generali e amministrativi dell'istituto e inseriti in un apposito capitolo di bilancio. Tramite un accordo con la Guardia di Finanza e l'Agenzia delle entrate del territorio viene rilasciata al pubblico una ricevuta con i dati fiscali del cliente e la cifra pagata assume la connotazione di una donazione liberale alla scuola. Questa procedura, curata dagli studenti del corso di Accoglienza turistica, permette di organizzare una *mailing list* sempre aggiornata con i dati di tutti i fruitori del ristorante ai quali fare pervenire le iniziative che la scuola programma.

L'attività del ristorante è garantita esclusivamente dai docenti e dagli allievi del quarto e del quinto anno dell'istituto, oltre che dai collaboratori e dagli aiutanti tecnici all'interno del loro orario di servizio. La remunerazione di eventuali ore eccedenti viene prelevata dal fondo di istituto in aggiunta a un secondo giorno libero concesso agli insegnanti e al personale e giustificato dalla particolare intensità del lavoro. L'iniziativa ha riscontrato un buon successo rivelandosi dal punto di vista didattico assai migliore rispetto agli *stage* tradizionali in quanto l'attenzione è soprattutto puntata sulla formazione degli studenti. Ha stravolto il modo di fare didattica, permette un aggiornamento continuo con un *feed back* immediato dall'esterno, anche tramite un questionario di gradimento che gli ospiti sono invitati a compilare, e riesce a coinvolgere molte discipline non strettamente connesse all'attività ristorativa: dall'impostazione del menu scaturisce la ricerca storica, l'evento storico a cui si fa riferimento ecc..

Positivo anche il riscontro economico che permette, attraverso gli utili di gestione, l'acquisto di nuove attrezzature, di mantenere e migliorare quelle esistenti, di accedere a strumenti

didattici all'avanguardia per il settore. Infine, l'inserimento nell'offerta formativa del ristorante didattico ha portato a un sensibile incremento delle iscrizioni.

Non sono mancati però i problemi: i ristoratori del territorio hanno visto, almeno inizialmente, la scuola come un temibile concorrente. Solo un intenso lavoro di sensibilizzazione ha permesso di far comprendere che l'intenzione era semplicemente di svolgere, accanto all'attività didattica, quella di ricerca nel settore della ristorazione; quella stessa ricerca, determinante per la crescita del territorio, che per motivi di tempo e di denaro è preclusa alle aziende e i cui risultati si sarebbero riversati gratuitamente su di esse. Purtroppo anche la normativa vigente a riguardo non permette di operare con la necessaria serenità soprattutto per quanto concerne gli aspetti contabili rendendo il cammino molto incerto”.

Il ristorante didattico dell'Istituto Superiore “G. Falcone” di Gallarate, in provincia di Varese, in attività da diversi anni, è raccontato dal suo dirigente scolastico, la prof.ssa Marina Bianchi. “Il nostro Istituto ha attivato corsi alberghieri nell'anno scolastico 2000/01. L'attuale offerta formativa propone gli indirizzi grafico, fotografico e alberghiero oltre a un percorso di formazione professionale alberghiera. Ben 900, degli attuali 1600 iscritti, hanno scelto il percorso alberghiero seguendo corsi di enogastronomia, pasticceria, sala e vendita, accoglienza turistica.

Le elevate richieste hanno costretto gli organi collegiali della scuola a limitare l'accettazione di nuovi allievi circoscrivendo a cinque le prime attivabili ogni anno.

Il ristorante didattico ‘Saperi e sapori’ ha iniziato la sua attività nel 2002 al termine di un lungo iter burocratico affrontato per ottenere i permessi e le licenze obbligatori. È stato, inoltre, formulato un interpello al Ministro del lavoro per ottenere l'autorizzazione a uno sviluppo della didattica in assetto lavorativo.

Non sono mancate, soprattutto nei primi tempi, contestazioni, da parte dei ristoratori locali che hanno visto nella nuova attività della scuola una concorrenza sleale, poi riassorbite quando il ristorante ha potuto dimostrare di essere a tutti gli effetti in regola sul mercato.

Il progetto ‘Saperi e sapori’ ha come obiettivo l'acquisizione delle competenze da parte degli allievi attraverso una didattica in assetto lavorativo.

L'attività del ristorante è svolta esclusivamente da docenti, tecnici, ausiliari e soprattutto studenti della scuola. Aperto dal lunedì al sabato, solo a mezzogiorno, offre, su prenotazione, la possibilità di degustare un menu fisso con possibilità di scelta preparato e servito dagli allievi dei primi quattro anni di corso durante la loro normale attività di laboratorio. Durante l'arco dell'anno vengono proposte serate a tema. Queste ultime, così come i matrimoni o le cerimonie private organizzati su specifica richiesta, o le attività di *catering* e *banqueting* esterne, vengono effettuate dagli studenti del quarto e quinto anno utilizzando le ore di alternanza scuola-lavoro il cui monte ore annuale di 200 può essere incrementato fino a 566. Ogni attività si pone l'obiettivo di coinvolgere, oltre alle discipline pratiche, il maggior numero di quelle più teoriche sviluppando e ampliando le competenze degli allievi: alcune cene con menu internazionali, ad esempio, richiedono un uso esclusivo da parte dei ragazzi di una lingua straniera. Per tutte le attività svolte vengono riconosciuti crediti e, agli allievi delle classi conclusive, consegnata una certificazione aggiuntiva in ‘esperto in *catering* e *banqueting*’. È lo stesso fondo destinato dell'alternanza scuola-lavoro che permette di retribuire i docenti che effettuano il servizio. L'impegno degli studenti viene gratificato anche attraverso l'offerta gratuita di corsi per la certificazione delle lingue straniere, per la sicurezza sul lavoro, di *sommellerie*, per le procedure *Haccp*, *Ecdl* importanti per facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro o per la frequenza di corsi universitari. Dall'apertura del ristorante a oggi sono stati preparati oltre 30.000 pasti.

La gestione amministrativa richiede una partita IVA per il ristorante e una contabilità separata rispetto a quella dell'istituto curata in parte dalla segreteria interna e in parte da un commercialista esterno.

Oltre all'attività di ristorazione la scuola propone all'esterno la vendita di prodotti dolciari o preparazioni culinarie curate dai reparti pasticceria e cucina.

La promozione delle attività del ristorante didattico viene curata dai corsi di grafica e di fotografia diventando, a sua volta, un'esercitazione per questi indirizzi. Attraverso il sito della scuola e internet vengono pubblicizzate tutte le iniziative programmate”.

L'esperienza dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “Aurelio Saffi” di Firenze fonde, in un unico elemento, laboratorio didattico e impresa ristorativa. Ecco la descrizione che il prof. Gianni Frangini, collaboratore del dirigente scolastico prof. Valerio Vagnoli, fornisce:

“L'istituto, uno dei primi in Italia e primo in Toscana, ospita circa 1100 allievi che frequentano i tre diversi indirizzi del percorso enogastronomico e dell'ospitalità. Sono attivi quattro diversi corsi: enogastronomia, enogastronomia con articolazione prodotti dolciari artigianali e industriali, sala e vendita, accoglienza turistica. L'offerta formativa è completata da un master di specializzazione per la ristorazione e l'ospitalità alberghiera della durata di un anno. L'avviamento di un ristorante aperto al pubblico risale a circa un anno fa, in seguito alla disponibilità dell'Hotel Firenze Number Nine, un *boutique hotel* di quattro stelle ubicato nel centro storico della città, ad affidare alla scuola la gestione del ristorante e del bar. Il progetto fortemente voluto dalla dirigenza e approvato dagli organi collegiali, ha trovato il supporto di importanti partner privati come la Banca Ifigest e la casa vinicola dei Marchesi Antinori che, insieme alla scuola e alla direzione dell'hotel, hanno dato vita a una fondazione, “La Prova del Nove”, con l'obiettivo di creare un laboratorio delle eccellenze gastronomiche e formare le future generazioni di operatori di alto livello del mondo ristorativo. La fondazione ha come suo presidente il dirigente scolastico, non ha scopo di lucro ma è sottoposta al rischio d'impresa. In questa prima fase, racchiusa nella durata di quattro anni del contratto di affitto dei locali stipulato con l'hotel, eventuali perdite verranno coperte dagli sponsor privati. Sono state acquisite tutte le autorizzazioni amministrative necessarie al regolare svolgimento dell'attività commerciale. Il ristorante si configura come un luogo di apprendimento in grado però di offrire al pubblico tutti i servizi dalla prima colazione alla cena, con menu alla carta o degustazione ad apertura annuale. La gestione è affidata a cinque ex-allievi della scuola, assunti con contratto a tempo indeterminato, che ricoprono i ruoli chiave all'interno del ristorante. Accanto a loro operano 3 ex-dipendenti dell'Hotel Number Nine e alcuni addetti alle pulizie. A turnazione operano nei reparti del ristorante 8 allievi del master affiancati dagli studenti del 4° e 5° anno che per due settimane svolgono il loro *stage*. Agli allievi del master viene riconosciuta una borsa di studio mensile di 400 euro. La contabilità del ristorante è affidata a un esperto esterno affiancato dalla direttrice amministrativa della scuola.

I canali utilizzati per pubblicizzare il progetto sono quelli più moderni come un sito dedicato, *social network*, e, per la sua valutazione, *tripadvisor*.

I vantaggi rispetto allo *stage* tradizionale si possono riassumere nell'omogeneità dei criteri di giudizio in quanto tutti gli studenti effettuano lo stage nella stessa struttura e nel consentire lo svolgimento dello stage in un ambiente di formazione sotto la supervisione dei loro docenti in qualità di *tutor*.

Le criticità emerse, nella fase iniziale, sono state conseguenti alla difficoltà di far riconoscere l'attività, dalla Direzione provinciale del Lavoro, come un progetto didattico e non come attività di tirocinio formativo mentre, nella fase finale, riguardano i riscontri economici di questo primo anno che non risultano essere del tutto positivi”.

Accanto a queste esperienze, altre scuole hanno iniziato a percorrere la strada del ristorante didattico e, spesso, con formule di offerta di servizi, problemi di inizio attività, di impatto sul territorio diverse fra di loro. Molto significative appaiono le iniziative di Agenzie di formazione professionale regionale che, soggette a una diversa normativa e con spazi di autonomia maggiori rispetto alle scuole statali, hanno potuto dare vita a esperimenti importanti. Un esempio è Cometa di Como che ha, fra le sue attività, fondato la scuola “Oliver Twist” il cui slogan “apprendere facendo per davvero” sottintende una strategia didattica basata sulla pratica (*learning by doing*) con la gestione della Bottega del gusto, ristorante e bar aperti al pubblico.

L'attuale assetto normativo

Le esperienze riportate dalle interviste dimostrano come il percorso per arrivare all'apertura e poi alla gestione del ristorante didattico sia stato eterogeneo, in parte per le differenti scelte effettuate dalla scuola, ma in gran parte per le difformi richieste burocratiche degli enti locali e degli uffici preposti al controllo. Quest'ultimo aspetto mette in luce come non esista, a oggi, una legislazione accurata che guidi questo tipo di attività formativa lasciando al buon senso e all'interpretazione degli enti periferici la sua regolamentazione. Nello stesso tempo questa carenza, pone ogni iniziativa in una condizione di confine con la regolarità sottoponendola a rischi elevati in fase di controlli da parte di organismi esterni e rendendola debole nei confronti dei concorrenti.

Il prof. Franco Rigola, esperto del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, nel suo intervento al convegno nazionale della rete degli istituti alberghieri, tenutosi a Pula nel mese di ottobre 2014, ha brevemente illustrato l'attuale assetto normativo in materia.

Il riferimento normativo è il decreto interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001 “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”. Di particolare interesse, in questo decreto, sono gli articoli 20, 21 e 38.

L'art. 20 prende in considerazione la possibilità di gestione di un'azienda speciale annessa all'istituzione scolastica che rientri nel piano delle attività del programma annuale. La gestione dell'azienda, soggetta a un regime di contabilità separata, deve rispondere ai criteri di rendimento economico, di efficacia, efficienza e di economicità, deve, inoltre, dettagliare l'attività produttiva dell'azienda specificando come e quali attività didattiche possono partecipare alla gestione.

Devono essere stabiliti, inoltre, i criteri per colmare eventuali disavanzi di bilancio e la destinazione dei possibili utili che, in via prioritaria, fatto salvo la copertura dei debiti aziendali, vanno destinati al miglioramento e all'acquisto di attrezzature didattiche. Responsabile dell'azienda speciale rimane il dirigente scolastico che può, a sua volta, delegare un docente.

I prodotti o i servizi derivati dalla gestione dell'azienda speciale possono essere venduti, in base all'art. 21, a terzi. L'attività di vendita, deliberata dagli organi collegiali dell'istituto e inserita come progetto nel programma annuale, è soggetta a contabilità separata da quella della scuola e all'indicazione dei criteri di amministrazione, di gestione, compresa la ripartizione degli eventuali utili, e delle risorse accantonate per la compensazione di possibili perdite. In quest'ultimo caso deve essere prevista l'immediata chiusura dell'attività. L'attività è subordinata al regime fiscale ordinario vigente.

L'art. 38, infine, dispone la facoltà dei singoli istituti di vendere i prodotti derivanti dalle attività didattiche o di svolgere attività di servizi per conto terzi.

La regolamentazione della vendita di prodotti o di servizi a terzi deve essere codificata dal Consiglio d'Istituto della scuola.

Gli articoli citati da questo decreto, rivolti in modo particolare alle aziende agrarie annesse agli istituti agrari, sono estendibili, per il principio generale contenuto, a tutti i tipi di scuola e quindi anche a quelle a indirizzo alberghiero.

Lo stesso Ministero del lavoro ha ritenuto, in risposta all'interpello n. 3 del 2 febbraio 2011 presentato dall'Università di Bergamo, che tutti gli enti di istruzione e formazione professionale regionali, regolarmente accreditati per l'erogazione dei servizi in diritto di istruzione e formazione, possano far svolgere ai loro allievi una formazione in assetto lavorativo nell'ambito di un'attività di produzione e vendita di beni nonché di somministrazione di servizi al pubblico.

È necessario però sottolineare come l'attuale normativa sia carente di decreti attuativi rendendo fragile e spesso contestabile l'applicazione delle sue norme. Questo aspetto, non secondario, ha frenato e frena tuttora le iniziative di molte scuole nel proporre agli allievi, attraverso la gestione diretta di un'attività di vendita e somministrazione destinata al pubblico, una modalità di apprendimento in situazione reale, malgrado una profonda convinzione sulla sua valenza didattica.

Così mentre in altri Paesi, la gestione diretta di un ristorante o di un hotel rappresenta la norma, in Italia, situazioni simili appaiono molto sporadiche. La consapevolezza che questo debba essere un percorso da seguire è, però, contenuta anche nelle attuali linee guida della "Buona Scuola" come bene si evidenzia nel rapporto che il Governo Renzi ha sottoposto al confronto e al dibattito dei cittadini, nei mesi di settembre, ottobre e novembre del 2014. In particolare il punto 5 "Fondata sul lavoro" ravvisa la necessità di un maggior raccordo fra mondo della scuola e mondo del lavoro e di una didattica improntata maggiormente sul saper fare. In questo modo sarà possibile migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani. Secondo il punto 5.1, infatti, il 40% della disoccupazione del nostro Paese è da imputare al disallineamento tra competenze offerte e competenze attese.

Nello stesso punto si evidenzia come, accanto allo strumento dell'alternanza scuola-lavoro (*stage*), ci si debba dirigere verso "percorsi di didattica in realtà lavorative aziendali" estesi a tutti gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado.

Grazie all'impresa didattica, *"gli istituti di istruzione superiore, e di istruzione e formazione professionale possono commercializzare beni o servizi prodotti o svolgere attività di "Impresa Formativa Strumentale", utilizzando i ricavi per investimenti sull'attività didattica. A tale scopo, è necessario incoraggiare l'uso della doppia contabilità, al momento diffusa soprattutto negli istituti agrari, a tutti i tipi di scuole e generalizzare la possibilità di produzione in conto terzi"*.

Occorre quindi sperare nella realizzazione di questi intenti e attendere che una normativa puntuale e dettagliata, accanto a interventi economici, li renda realizzabili.

Il progetto “Casa del Pellegrino”

Negli scorsi anni, anche l’Ipssar “G. Pastore” ha attivato diverse iniziative assimilabili, per alcuni aspetti, al ristorante didattico. Nell’a. s. 97/98 è stata gestita, per alcune settimane, una casa per ferie in località Ollomont (AO) e ospitato gli studenti delle classi terminali che hanno abbinato, durante il loro soggiorno, attività pratiche e attività di studio. Nell’a. s. 98/99 sono state organizzate settimane bianche per gli studenti delle scuole del vercellese presso la Colonia S. Eusebio di Riva Valdobbia e, anche in quest’occasione, la gestione della struttura è stata affidata all’alberghiero. In anni successivi, la scuola si è occupata, durante il periodo estivo, della gestione di un rifugio ad alta quota, l’Ospizio Sottile. Quest’ultima esperienza e la gestione del servizio di ristorazione al sedicesimo incontro internazionale dei popoli Walser tenutosi, nell’autunno del 2007 ad Alagna, sono state attività particolarmente significative.

Una nuova iniziativa, ancor più vicina al ristorante didattico, è attualmente in fase di studio.

Si tratta di un progetto, in attesa di approvazione e di seguito riportato, che nasce dalla proposta presentata dal Comune di Varallo all’Ipssar “G. Pastore” di collaborare nella gestione di una struttura ricettiva ubicata sul territorio.

La struttura ricettiva

La Casa del Pellegrino è una struttura alberghiera con annesso servizio di ristorazione ubicata all’interno dell’area del Sacro Monte a Varallo.

Inserita nel cuore del complesso religioso, nella piazzetta principale e adiacente alla basilica, sorge su un’area riconosciuta dall’Unesco come “patrimonio dell’umanità”. L’hotel, nato negli anni ’70 per offrire ospitalità ai pellegrini in visita al più antico Sacro Monte piemontese, dispone di 32 camere, per lo più singole, suddivise in un corpo principale e una *dependance* per un totale di circa 50 posti letto. Il piano di rappresentanza è composto da una piccolo ricevimento, un bar e diversi spazi destinati alla ristorazione, tutti di grande interesse: la sala Cappella denominata “Il Cenacolo” che in origine custodiva la riproduzione dell’Ultima Cena ora conservata in una delle cappelle, la sala Imperiale con un affresco che riproduce “L’Ultima Cena” di Leonardo da Vinci e la sala Panoramica le cui finestre permettono un incantevole sguardo dall’alto sulla città di Varallo e su parte della valle del fiume Sesia. Nello stesso piano è presente il laboratorio di cucina, la *plonge* e le aree di stoccaggio delle merci.

La struttura è di proprietà dell’Amministrazione Civile del Sacro Monte di Varallo, ente autonomo che opera attraverso gli organi comunali.

La gestione, in passato, è stata affidata alla Diocesi di Novara di cui fa parte anche Varallo. Negli ultimi anni è subentrato un nuovo gestore privato che ha lasciato l’attività circa un anno fa e da quel momento la struttura non è più operativa.

Una recente visita ai locali ha rivelato l’esigenza di effettuare alcune opere di manutenzione, attività di cui si è preso carico il proprietario dell’immobile.

La proposta del Comune di Varallo

Nel corso del corrente anno e in quello passato, si sono svolti diversi incontri fra il Comune e la Scuola durante i quali il Sindaco ha proposto una cooperazione finalizzata a riaprire al pubblico la struttura.

La collaborazione della scuola nella gestione può presentare numerosi vantaggi:

- far svolgere le attività pratiche degli studenti in un reale ambiente operativo eliminando i limiti della simulazione scolastica all’interno dei laboratori e permettendo di affinare le capacità degli studenti affrontando le innumerevoli situazioni che solo all’interno di un’azienda possono avere luogo;

- poter disporre di ulteriori laboratori di cucina, sala e accoglienza, aspetto non secondario se si considera l'elevato numero di studenti iscritti nelle sedi di Varallo e di Gattinara e i pochi laboratori a disposizione;
- migliorare la qualità degli stage degli studenti potendo disporre di un ambiente aziendale dove l'obiettivo primario è la formazione dei ragazzi e non la finalità di lucro supportata anche dalla presenza di docenti della scuola;
- riversare una parte degli utili, qualora i risultati di gestione lo consentano, nell'acquisto di nuove attrezzature per la scuola indispensabili per le attività pratiche;
- collaborare con il territorio riportando in attività una struttura ricettiva e offrendo un servizio non solo di formazione ma anche di ospitalità, ristorazione e immagine.

Accanto alle opportunità elencate sono state messe in luce diverse problematiche:

- la difficoltà da parte della scuola di prevedere un servizio continuativo per l'intera stagione operativa prevista da aprile a ottobre;
- la necessità per la scuola di aprire una partita IVA per la gestione contabile e fiscale della struttura;
- individuare un regime di compatibilità per il personale docente che consenta di operare sia all'interno della scuola che della struttura;
- l'assenza, nella scuola, di figure professionali che ricoprano alcune funzioni/compiti all'interno della struttura come pulizie, camere, presenza notturna (l'attuale classificazione con 2 stelle non richiede la presenza di un portiere di notte);
- le perplessità emerse, nella prima riunione, da parte degli albergatori del territorio circa il rischio di una concorrenza sleale sul mercato.

Le forme di gestione ipotizzate

Nel corso dei mesi sono state prese in considerazione diverse forme di gestione per superare, almeno in parte, questi problemi passando dalla gestione autonoma della struttura da parte della scuola con l'apertura di una partita IVA e la gestione di una contabilità separata, come previsto dal decreto interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001, alla costituzione di una cooperativa di transizione scuola-lavoro, fino all'individuazione di un soggetto terzo che, intervenendo nella cooperazione, ne diventasse il soggetto titolare dal punto di vista fiscale e contabile.

Quest'ultima soluzione, sostenuta dall'Amministrazione comunale, è apparsa un buon compromesso tra le esigenze del Comune di garantire un'apertura continuativa della struttura e quelle della Scuola attenta ai tempi e alle modalità di svolgimento delle attività didattiche.

Viene individuato come terzo soggetto la Curia che già in passato ha curato la gestione della struttura.

La Curia diventerebbe, in questo modo, il soggetto fiscale di riferimento a cui viene demandato il compito della tenuta dei libri contabili, l'intestatario della licenza di esercizio e quindi, di fatto, il titolare della struttura.

La distribuzione dei compiti tra i partner

L'approvazione e la condivisione del progetto tra i *partner* porterà alla definizione degli aspetti operativi che, allo stato attuale, non possono che essere ipotizzati.

In linea di massima, l'Amministrazione civile del Sacro Monte (Comune di Varallo), come proprietario dell'immobile, concederà in affitto lo stesso alla Curia a un canone simbolico; la Curia si occuperà della gestione della struttura accollandosi il rischio d'impresa e garantendo l'apertura continuativa del servizio nel periodo individuato; la Scuola attraverso l'attivazione di *stage* curricolari e l'organizzazione di eventi formativi contribuirà da un lato alla gestione operativa della struttura e dall'altro parteciperà alla definizione di alcuni aspetti come

accoglienza, menu, tipologia del servizio, marketing al fine di rispondere a precisi obiettivi didattici. Con i docenti dell'area tecnico-pratica parteciperà attivamente all'organizzazione del servizio.

Gli stage curricolari

Vengono così definiti gli stage/tirocini svolti dagli studenti in aziende o enti nel corso dei loro studi effettuati in istituti di istruzione secondaria di tipo tecnico o professionale, università, ecc.

La partecipazione a questo tipo di *stage* deve essere previsto nel piano di studi, inserito nel progetto dell'offerta formativa di Istituto, disciplinato da un apposito regolamento e deve dare diritto a crediti formativi.

Nel regolamento verranno indicati: numero massimo degli *stage* attivabili nello stesso periodo, nella stessa azienda e nello stesso reparto; durata minima e massima del tirocino formativo; l'orario massimo settimanale; presenza o meno di un eventuale rimborso spese per gli *stagiaires*.

Gli *stage* curricolari possono essere attivati solo dall'istituzione scolastica con la predisposizione di una convenzione di *stage* tra azienda e scuola e di un progetto formativo fra scuola, azienda e studente dove vengono esplicitati, oltre agli obblighi e ai diritti del tirocinante, anche gli obiettivi formativi da raggiungere.

Per ogni studente in attività di *stage* deve essere previsto un *tutor* scolastico e un *tutor* aziendale.

Il piano operativo

Il progetto è stato presentato agli organi collegiali della scuola in occasione del primo Collegio docenti e del primo Consiglio di Istituto dell'anno scolastico in corso ottenendo, in entrambi i casi, una piena approvazione.

Durante alcuni incontri con i docenti delle materie tecnico-pratiche, convocati dalla Presidenza dell'Istituto, sono emerse le problematiche già citate, in modo particolare le difficoltà legate a garantire una cooperazione ininterrotta per tutto il periodo operativo, i problemi legati alla duplice attività a scuola e in azienda, i rischi di una gestione diretta dal punto di vista economico e la loro sostenibilità, i compensi spettanti al personale quando in attività in azienda.

La prospettiva di una soluzione intermedia con la presenza di un terzo soggetto, responsabile della gestione, convenzionato con la scuola, è parsa quella più facilmente percorribile.

In quest'ottica diversi docenti hanno dimostrato interesse verso il progetto e garantito, qualora si traduca concretamente in un'attività della scuola, il loro supporto.

Nel Collegio docenti del 4 dicembre il dirigente scolastico ha proposto la nomina di un coordinatore del progetto incaricato a seguire e definire nel dettaglio un piano operativo che consenta, in caso di approvazione del progetto da parte dei partner, di iniziare l'attività e organizzare gli aspetti gestionali del primo anno di operatività con la collaborazione dei docenti che hanno manifestato l'intenzione di supportare l'iniziativa. Il progetto sarà seguito anche dalla presidenza e dalla direzione dei servizi amministrativi della scuola.

Il periodo di collaborazione al progetto coinciderà con l'apertura stagionale della struttura, da aprile ad ottobre facendo coincidere l'inizio dell'attività con il periodo Pasquale.

La collaborazione, almeno inizialmente, riguarderà i reparti di cucina e di sala/bar, valutando, successivamente la possibilità di estenderla al reparto accoglienza.

Le attività di stage

La possibilità di attivare *stage* curricolari è subordinata alla presenza, all'interno della struttura, di dipendenti dei reparti di riferimento. Considerando, nella soluzione ottimale, tutti e tre i reparti, l'organigramma aziendale dovrà avere in forza almeno un responsabile dell'accoglienza e un responsabile dell'attività ristorativa.

Potranno partecipare alle attività di stage tutti gli studenti delle sedi di Varallo e di Gattinara che abbiano compiuto i sedici anni.

La durata dello stage potrà essere definita dalla scuola in considerazione degli obiettivi didattici prefissati. L'orario settimanale dovrà rispettare le indicazioni del CCNL di settore. Il numero massimo di stage attivabili contemporaneamente per il settore cucina è di tre studenti, altrettanti per il reparto sala/bar e due per il reparto di accoglienza/segreteria.

La collaborazione dei docenti dell'Istituto sarà fondamentale sia per il tutoraggio degli *stagiaires*, sia per la collaborazione che potranno fornire nella definizione di tutti gli aspetti operativi in funzione degli obiettivi didattici prefissati. I docenti potranno fornire, inoltre, la loro prestazione professionale nei reparti di loro competenza seguendo in prima persona il percorso degli studenti e il raggiungimento di specifici obiettivi.

Per studenti e docenti, oltre alla possibilità di consumare il pasto in hotel, dovrà essere previsto un congruo rimborso spese definito in fase di stipula della convenzione.

La possibilità di fornire l'alloggio in hotel agli studenti non residenti a Varallo risulterà fondamentale soprattutto nel periodo di interruzione dell'attività didattica.

Le attività proposte dall'Istituto

Se le attività di *stage* possono rispondere agli obiettivi didattici individuali previsti per gli studenti, obiettivi più ampi, che coinvolgono intere classi o buona parte di esse, possono essere previsti in specifici momenti concordati con l'ente gestore della struttura. Tali iniziative hanno lo scopo di sottoporre un intero gruppo a una sperimentazione in assetto lavorativo per verificare la risposta a sollecitazioni derivanti da reali clienti o la capacità di affrontare situazioni pratiche sotto lo *stress* della realtà operativa.

Le iniziative possono essere individuate dal Consiglio di classe e approvate dal Consiglio di Istituto, richieste da associazioni del territorio o dallo stesso ente gestore in risposta a un evento programmato.

Anche per queste attività, quando le stesse debordano dall'attività didattica programmata e fuori dall'orario scolastico, deve essere previsto, per studenti e docenti, un congruo rimborso spese.

Il rapporto con le altre strutture del territorio

L'approvazione del progetto dovrà essere seguita da un incontro con gli albergatori di Varallo e con il consorzio "Valsesia In" per esplicitare che obiettivo principale della riapertura della Casa del Pellegrino è la formazione e che i risultati che ne deriveranno saranno a vantaggio di tutti gli operatori e del territorio.

I risultati previsti

L'attivazione del progetto ha come priorità il raggiungimento dei seguenti risultati:

- apprendimento degli allievi in un contesto aziendale sotto il controllo del docente e con precisi obiettivi didattici
- pratica di *stage* in ambiente in cui la finalità formativa è prioritaria rispetto a quella aziendale
- partecipazione in caso di utili di gestione alla loro ripartizione per l'acquisto di attrezzature dei laboratori.

Raccomandazioni conclusive

1. La gestione di una scuola così grande e particolare è sicuramente molto complessa. La necessaria attenzione alla qualità del servizio offerto all'utenza non può non considerare il rapporto fra il numero degli studenti, le aule a disposizione, gli spazi, i laboratori e le relative attrezzature.

L'attuale momento di crisi economica e istituzionale con la confusione che ne deriva, l'indisponibilità di edifici di proprietà del Comune, non lasciano intravedere, nel breve periodo, alcuna possibilità di incremento degli spazi e dei laboratori. Questo aspetto interessa, in modo particolare, la sede di Gattinara.

L'istituzione di un numero chiuso sembra essere l'unica possibile soluzione al problema, anche se gli organi collegiali della scuola hanno espresso, in passato, un parere contrario ritenendo che una selezione debba essere effettuata durante il percorso di studio evitando paletti iniziali.

Nel caso ci si orientasse verso questa soluzione, la difficoltà conseguente sarà quella di individuare adeguati criteri di selezione che rispettino il diritto allo studio di studenti in obbligo scolastico. Inoltre, nel determinare i criteri di selezione si dovrà tenere conto che una selezione in ingresso solo per le classi prime con una conseguente riduzione del loro numero, potrebbe determinare, vista anche l'alta percentuale di non promozione del biennio iniziale, nuovi problemi nella composizione delle classi di specializzazione.

È opportuno aggiungere che, invece, l'esigenza del numero chiuso non va attribuita allo squilibrato rapporto fra il numero di strutture ricettive e ristorative del territorio e il numero degli allievi che ogni anno conseguono il diploma alberghiero.

Infatti, oggi come ieri, chi frequenta una scuola alberghiera difficilmente pensa, al termine degli studi, di operare in ambito locale e anzi, esperienze all'estero, in grandi alberghi appartenenti a importanti catene, in ristoranti con chef stellati, sono un necessario bagaglio da accumulare per crescere e per fare carriera, e solo dopo alcuni anni, magari, da investire sul territorio di provenienza. Anche in questo modo si fa crescere la qualità dell'ospitalità di un luogo.

Oggi, malgrado la situazione economica, chi è disposto a effettuare questo percorso ha ancora buone possibilità di trovare lavoro in questo settore. Inoltre, un numero sempre maggiore di allievi decide di continuare gli studi magari in settori diversi e, infine, un buon numero, solitamente quelli meno motivati, optano dopo poco tempo per un lavoro in altri ambiti.

2. L'importanza assunta dalle lingue straniere, il ridotto numero di ore settimanali a loro attribuito, suggerisce di intensificare le iniziative che offrono agli studenti la possibilità di effettuare esperienze di vita e di lavoro all'estero.

Accanto alle ore settimanali di studio possono essere proposte agli studenti attività da svolgere autonomamente ma soggette a verifica in classe come la visione di film in lingua originale o altre attività che, attraverso l'ascolto della pronuncia, possano aiutare la comprensione della lingua straniera e la memorizzazione di nuovi vocaboli.

Le interviste riportate in questo lavoro supportano questa tesi.

3. Le stesse interviste confermano l'importanza dello stage pur evidenziandone i limiti. **L'esperienza del ristorante didattico può diventare un secondo strumento in grado di ridurre la distanza tra la formazione fornita dalla scuola e le richieste degli albergatori superando i confini della simulazione in laboratorio e favorire la formazione sul campo escludendo, nel contempo, l'attenzione verso qualsiasi finalità di lucro.**

Affinché le scuole possano pensare alla gestione in proprio di un'attività ristorativa o alberghiera sono necessari, però, decreti attuativi al D.M. n. 44/2001 tuttora mancanti, che

consentano di operare in estrema sicurezza senza timori nei confronti delle aziende del territorio e soprattutto degli organi competenti ai controlli fiscali e al rispetto delle norme sul lavoro.

Infine, in un periodo in cui i fondi destinati all'istruzione e alle scuole si riducono ogni anno, la gestione dei costosi laboratori di cucina, di sala o di *front e back office*, di competenza della singola istituzione scolastica, può essere garantita solo attraverso la vendita di prodotti o l'offerta di servizi in grado di assicurare entrate finanziarie proprie consentendo così l'acquisto di attrezzature corrispondenti a quelle in uso nelle aziende senza pesare eccessivamente sui contributi scolastici richiesti alle famiglie degli studenti iscritti.

Accanto ai provvedimenti attuabili in autonomia dalla scuola, altre iniziative, volte al miglioramento dell'offerta didattica degli istituti alberghieri, possono essere suggerite agli attori decisionali e sostenute, con pressioni di *lobbying*, dalle associazioni di categoria del settore turistico e alberghiero, dai sindacati della scuola, in particolare da SNAIPO che rappresenta in modo esclusivo le scuole alberghiere e turistiche, dall'associazione degli ex allievi dell'Ipssar "G. Pastore".

Quest'ultima, nata nel 1971, può, inoltre, rappresentare un valido mezzo per facilitare il passaggio dal mondo scolastico al mondo del lavoro, se si pensa ai moltissimi professionisti sparsi nel mondo che hanno iniziato la loro carriera proprio all'Alberghiero "Pastore", e diventare un punto di riferimento e di supporto per chi termina gli studi.

Si riportano, di seguito, due esempi:

4) Ricorre, proprio nel 2015, la revisione dell'ultima riforma dopo cinque anni di sperimentazione. Le criticità emerse e denunciate dalla scuola e dal mondo esterno a essa, lasciano pensare a una revisione dell'impianto della riforma e dei relativi piani di studio. Anche le linee guida della "Buona scuola" e la grande partecipazione al dibattito sul *web* fanno sperare in una nuova riforma con i correttivi attesi dalle scuole alberghiere.

Una revisione che preveda, per gli alberghieri, un incremento delle ore di attività pratica e delle ore di lingua straniera; riveda i criteri di assunzione del personale docente tecnico-pratico, riprendendo quelli in uso negli anni '70 che attribuivano al servizio in strutture ricettive o ristorative il valore di prerequisito per insegnare.

5) L'Ipssar "G. Pastore", prepara specifiche figure del campo della ristorazione e del turismo escludendone altre. Un esempio è la mancanza di un percorso che prepari il personale che opera nel reparto *housekeeping*¹⁵.

La richiesta di competenze specialistiche, inoltre, proveniente da un mercato del lavoro in continua evoluzione, di fondamentale importanza per la soddisfazione dell'ospite, o figure inesistenti fino a pochi anni fa come il personale del *revenue management*¹⁶ o del *mice event management*¹⁷, ha sollecitato e sollecita sempre più la scuola a integrare l'offerta formativa proponendo percorsi di studio post diploma.

Negli anni passati sono stati attivati tre corsi di istruzione e formazione tecnica superiore: un primo per "Tecnici di Marketing Turistico" in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e con un'agenzia formativa torinese; un secondo per la formazione di "Tecnici della

¹⁵ Settore che si occupa della gestione e pulizia delle camere

¹⁶ Settore che si occupa della definizione delle tariffe in tempo reale allo scopo di ottimizzare il volume d'affari in base alla disponibilità di camere del momento

¹⁷ M.I.C.E. (*Meeting, Incentive, Conference, Exhibition*) è il settore che si occupa della gestione di eventi all'interno dell'hotel

Ristorazione e della Valorizzazione dei Prodotti Territoriali” in collaborazione con l’Università degli Studi del Piemonte Orientale e un’agenzia formativa di Vercelli; l’ultimo, conclusosi due anni fa, per la figura di “Tecnico di Marketing per i Prodotti Tipici Locali” in collaborazione con l’Università del Gusto di Pollenzo e un’agenzia formativa di Barolo. Questo corso è stato somministrato dall’Ipssar “Pastore” ma gestito e organizzato dal “Polo enogastronomico piemontese”, di cui la scuola fa parte, con sede a Bra.

L’attivazione di corsi Ifts è però subordinata alla partecipazione a bandi attraverso cui la Regione Piemonte assegna la loro attivazione alle singole istituzioni. Non si tratta pertanto di un’offerta continuativa nel tempo essendo, tra l’altro, soggetta alla presenza o meno di fondi europei destinati allo scopo. Malgrado questo, l’offerta di ulteriori specializzazioni, rappresenta un’opportunità per un accrescimento della scuola, del suo personale e dei suoi allievi.

Bibliografia

Riferimenti bibliografici e sitografici

Enzo Casarotto, *Non è mai troppo tardi! Continuare a imparare per scegliere come vivere nella società dell'incertezza*, Tesi di laurea a.a. 2008-09
Ipssar "G. Pastore", Piano dell'offerta formativa, a.s. 2014-15
Alessandro Orsi (a cura di), *Una storia gustosa*, Idea Editrice, Borgosesia, 2004
Patrizia Saroglia, *Appunti lezioni modulo Analisi SWOT*, Master Sviluppo Locale, Asti, 2014
<https://labuonascuola.gov.it/>
<http://www.renaia.it/renaia/convegni>, documenti su "L'impresa formativa: l'esperienza del Ristorante Didattico", Convegno Re.n.a.i.a. a Pula, ottobre 2014
<http://www.tuttitalia.it/scuole/istituto-professionale-servizi-alberghieri-ristorazione/>
www.mieuxdepenser.com/Restaurants-d-Application/restaurants-application-1234.html
www.renaia.it
http://archivio.pubblica.istruzione.it/riforma_superiori/nuovesuperiori/index.html#regolamenti

Interviste

Bianchi Marina - Istituto Superiore "G. Falcone" - Gallarate (VA)
Carbonera Stefano - Grand Hotel Principe - Limone Piemonte
Grönqvist Riitta e Piirainen Anu - Tavastia Vocational College - Hämeenlinna (FI)
Frangini Gianni - Istituto professionale di Stato per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Aurelio Saffi" - Firenze
Marongiu Luca - Istituto Professionale di Stato - Tortolì (OG)
Primatesta Cinzia - Relais et chateaux Villa Crespi - Orta San Giulio
Quadrio Alberto - Ristorante Asola - Milano
Rinite Davide - Ristorante Olimpia - Lugano
Sarra-Bournet Cécile e Lafargue Patricia - Lycée Polyvalent "Albert Camus" - Fréjus (F)
Spriano Davide - NH Lingotto e NH Lingotto Tech - Torino
Vigitello Fabio - Allegro Italia S.p.A. - Hotels & Resorts - Torino

Riferimenti normativi

Decreto interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001
Decreto Ministeriale 25 maggio 2001, n. 166
Ordinanza Ministeriale n. 87 del 3 dicembre 2004
Legge n. 133 del 6 agosto 2008, art. 64 e Regolamenti su Licei, Istituti tecnici e Istituti professionali pubblicati il 15 giugno 2010 G.U. n. 137 (supplemento ordinario n. 128)
D.P.R. n. 87 del 5 marzo 2010, articolo 2, comma 3
Accordo Stato Regioni del 29 aprile 2010 - allegato B
Ministero del lavoro e delle politiche sociali - Interpello n. 3 del 2 febbraio 2011 presentato dall'Università di Bergamo
Ministero Istruzione, Università e Ricerca, Pubblicazioni 2014, Focus "Le iscrizioni al primo anno delle scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado del sistema educativo di istruzione e formazione"

Le sedi dell'Ipssar "G. Pastore"



La sede storica di Villa Becchi

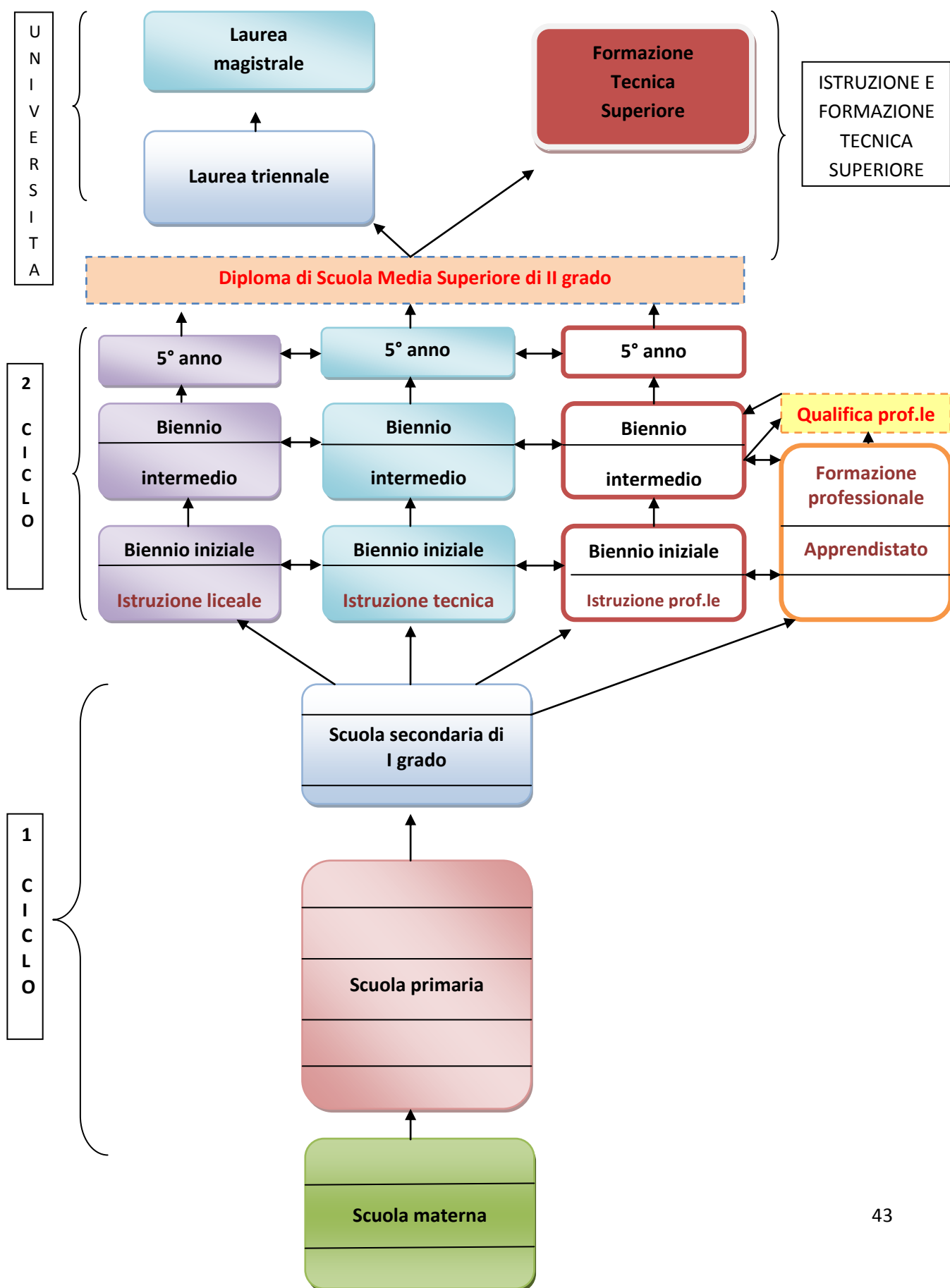


La sede centrale di Varallo



La sede staccata di Gattinara

Il percorso dell'istruzione e della formazione in Italia post Riforma



Allegato 3

Il piano di studio degli istituti alberghieri

Biennio comune	Classe 1 ^a	Classe 2 ^a
Materie		
Area comune		
Italiano	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Fisica	2	
Chimica		2
Diritto	2	2
Scienze della terra	2	2
Geografia		1
Educ. fisica	2	2
Religione-Att. alt.	1	1
Area di indirizzo		
Francese	2	2
Scienze alimentari	2	2
Labor. cucina	2	2
Labor. sala-bar	2	2
Labor. ricevimento	2	2
Ore settimanali	32	33

Settore	Classe 3 ^a	Classe 4 ^a	Classe 5 ^a
Materie			
Area comune			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Educ. fisica	2	2	2
Relig./Att. alt.	1	1	1
Area di indirizzo			
Francese	3	3	3
Economia	4	5	5
Scienze alim.	4	3	3
Labor. Cucina	6	4	4
Labor. Sala-bar		2	2
Ore settimanali	32	32	32

Settore	Classe 3 ^a	Classe 4 ^a	Classe 5 ^a
Materie			
Area comune			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Educ. fisica	2	2	2
Relig./Att. alt.	1	1	1
Area di indirizzo			
Francese	3	3	3
Economia	4	5	5
Scienze alim.	4	3	3
Labor. Sala-bar	6	4	4
Labor. Cucina		2	2
Ore settimanali	32	32	32

Settore	Classe 3 ^a	Classe 4 ^a	Classe 5 ^a
Materie			
Area comune			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Educ. fisica	2	2	2
Religione-Att. alt.	1	1	1
Area di indirizzo			
Francese	3	3	3
Economia	4	6	6
Scienze alimentari	4	2	2
Tecn. comun.		2	2
Lab. Accoglienza	6	4	4
Ore settimanali	32	32	32

Allegato 4

Le sedi degli Alberghieri in Provincia di Vercelli e limitrofe

