

La preside dell'Alberghiero di Mondovì: «Dopo la Dad non stiamo aiutando gli studenti a riposizionarsi»

Mancano cuochi e camerieri, perché?

«Manca la corrispondenza tra domanda ed offerta»

g.sca.

Secondo la Confindustria nel 2019, anno pre-pandemia, bar e ristoranti avevano 80.400 dipendenti, scesi a 56.800 nel 2020, risaliti a 59.200 nel 2021. Scendendo più nei particolari Unioncamere dice che nelle cucine italiane mancano 25 mila cuochi e aiuto cuochi, ai tavoli dei bar e nelle sale di ristoranti e alberghi servirebbero 51 mila tra camerieri e addetti. Ci stiamo avviando verso i mesi degli eventi e, quindi, della necessità per i locali di professionisti del settore. Lavori non più appetibili



perché pagati poco o in nero? Colpa del reddito di cittadinanza o altro ancora?

Abbiamo rivolto alcune domande a chi questo personale lo forma per primo: l'Istituto Alberghiero "Giolitti" di Mondovì, nella persona della dirigente Donatella Garelo. Grande esperienza nel campo

dell'istruzione e preside di uno degli istituti più importanti ed apprezzati del Cuneese.

Dirigente, la sua scuola "sforna" professionisti qualificati ogni anno. Che cos'è che non funziona, a suo avviso?

«La mia scuola diploma studentesse e studenti che hanno compiuto un per-

corso didattico e formativo base, anche se dopo i due anni di pandemia e di Dad è evidente che tale percorso risulta incompleto. Il livello di qualificazione "professionista" si raggiunge sul campo, con anni di esperienza e lavoro, accompagnati in questo dalla guida sapiente del datore di lavoro. Tale guida si rende necessaria, oggi più che mai: vuoi per integrare l'esperienza mancante degli ultimi anni, vuoi per fortificare le competenze base acquisite a scuola.

C'entra la mancanza di dignità del lavoro, di restituire onore e decoro alla figura professionale



del cameriere?

«Direi che è un tema generale di attenzione ai giovani, alla loro formazione e alla loro giusta aspirazione di una professione che consenta di renderli indipendenti nel medio e lungo termine e di una vita personale e sociale dignitosa e gratificante. Questa attenzione si concretizza intanto già negli anni di formazione scolastica in ambienti di apprendimento adeguati (edifici scolastici, servizi, organico docente). Invece di essere vigorosamente tagliato ogni anno questo settore dovrebbe essere aumentato e preparato alle sfide

del tempo che viviamo, in una maggiore opportuna sinergia con il mondo del lavoro e delle professioni e in uno snellimento di quelle pratiche - ad esempio la modalità di apprendistato - che favoriscono il matching tra domanda ed offerta».

I ragazzi hanno ancora voglia di sacrificarsi?

«Il tema della fatica e del sacrificio attiene non solo ai più giovani, ma pure agli adulti, a tutti i livelli. Piuttosto che chiedersi se i ragazzi abbiano ancora voglia di sacrificarsi, a mio avviso occorrerebbe chiedersi: stiamo riflettendo, considerando, valutando che cosa hanno significato questi anni di pandemia per loro? Quali effetti ne abbiamo modificato i comportamenti e il loro atteggiamento? Quali azioni vengono attuate da tutta la comunità educante (che non è solo la scuola) per aiutarli a riposizionarsi nella società e affrontare il loro futuro?»

Nelle foto alcuni studenti e Donatella Garelo