

9 Giugno 2017

AAA Cercasi chef, camerieri e baristi. Ne mancano 4mila

Nel 2016, secondo i dati nazionali Fipe, le aziende hanno avuto problemi nel reperire cuochi, camerieri e baristi, soprattutto per inadeguate competenze professionali (68,5%)





Ci si lamenta che non si trova lavoro, ma a mancare in realtà è il personale qualificato, forte di un'adeguata competenza professionale. E c'è anche chi non risponde agli annunci di lavoro. Secondo le ultime stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi nel 2016 le aziende del settore hanno avuto difficoltà a reperire cuochi, camerieri e baristi. I motivi: carenza di candidati (31,5%) ma soprattutto inadeguate competenze professionali.

I processi virtuosi di alternanza scuola/lavoro nella ristorazione sono "motori" per l'avvio di nuove attività imprenditoriali da parte dei più giovani: nel solo 2016 sono state avviate 15.602 imprese con un tasso di natalità del 4,8%. E' questo il dato che emerge dal convegno "Alternanza Scuola Lavoro: sapere, saper fare, saper essere dentro e fuori la Scuola" organizzato da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Il lavoro come valore, è questo il segreto per alimentare il tessuto imprenditoriale italiano. Un tessuto che nel caso dei pubblici esercizi si rivela particolarmente giovane e alimentato dall'alternanza scuola/lavoro che in questo settore costituisce un valido modello da replicare.

In bar e ristoranti i giovani svolgono un importante ruolo come lavoratori e come imprenditori: il 53,2% dei dipendenti nei pubblici esercizi ha meno di 30 anni. Si tratta di 309mila lavoratori, per il 49,2% di sesso femminile e per il 50,8% maschile. Il settore si rivela particolarmente attrattivo anche dal punto di vista imprenditoriale, con particolare riferimento ai giovani: nel solo 2016 sono state avviate 15.602 imprese con un tasso di natalità del 4,8%.

Un quadro da cui emerge un ulteriore dato significativo che testimonia l'importanza della formazione professionale appresa sul campo attraverso una sempre migliore alternanza scuola/lavoro: secondo l'Ufficio Studi di Fipe emerge per il settore dei pubblici esercizi la difficoltà nella ricerca di personale qualificato, la quale richiede un maggiore scambio tra mondo del lavoro e scuole. .

Il convegno promosso da Fipe ha riunito su questo tema rappresentanti di istituzioni, associazioni di categoria, imprese e rappresentanti del mondo della scuola tra i quali Carlo Sangalli, Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia, Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe, Gabriele Toccafondi, Sottosegretario al Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, Emanuele Massagli, Presidente ADAPT, Giuseppe Tripoli, Segretario Generale Unioncamere, Ilario Ierace, Presidente Re.Na.I.A. - Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, Luciano Sansovini, Hr Business Partner Autogrill, Moreno Cedroni,

Ristorante “La Madonnina del Pescatore”, Stefano Salina, Direttore CAPAC, Chiara Frigeni, Progetto A.S.L. – IN-PRESA, Rosalia Trigilio, Referente Progetto A.S.L. – ITC L Radice.

“La scuola e il mondo delle imprese possono alimentare una nuova politica strutturale a favore della crescita e formazione di nuove competenze, contro la disoccupazione e il disallineamento tra domanda e offerta nel mercato del lavoro – ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Competenze che non si possono insegnare in aula, ma che si apprendono sul campo, attraverso il fare e il saper fare. Una buona alternanza scuola-lavoro, oltre a formare professionisti qualificati, è un importante incentivo alla creazione di nuove imprese, considerando i tanti giovani che nel mondo della ristorazione avviano un’attività imprenditoriale”. In quest’ottica la Federazione, al fine di facilitare l’incontro tra domanda e offerta di competenze qualificate, intende promuovere una sempre maggiore cooperazione tra scuole e imprese, realizzando un network che consenta di sperimentare forme innovative di collaborazione tra diversi soggetti (privati e istituzionali), favorendo l’incontro tra diverse realtà per trasferire conoscenze, competenze e modalità organizzative. “Trasmettere il sapere alle nuove generazioni rimane prima di tutto una responsabilità, per questo deve essere ripresa l’impostazione della bottega rinascimentale, nella quale l’apprendista sperimenta e confronta le nozioni teoriche con la pratica che il tutor riesce a trasmettere” ha aggiunto Stoppani.

Fipe sta lavorando in particolare per individuare un modello di intervento della propria struttura, e del sistema in generale, per sviluppare l’alternanza scuola lavoro a misura delle imprese del settore, prendendo a modello il virtuoso esempio rappresentato dalle imprese della ristorazione, un settore tra quelli con la più consolidata esperienza di alternanza formativa, dalle esperienze di tirocinio nelle imprese all’interessante modello dei ristoranti didattici, alle originali classi di apprendisti di primo livello attivate nei contesti regionali dove presente l’istruzione e la formazione professionale. Tra i passi finora compiuti si segnala la messa a punto di due importanti Protocolli di Intesa, tra Fipe e Re.Na.I.A. – Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri e tra Fipe e la Direzione Generale del Ministero dell’Istruzione, Università e Ricerca. “Questi protocolli – prosegue Stoppani – si propongono di concretizzare l’avvio di un percorso strutturale con il mondo della scuola. Occorre ora che le imprese, avvalendosi del supporto delle associazioni territoriali di Fipe Confcommercio e delle istituzioni scolastiche e superando talune diffidenze che in passato possono esserci state, credano in queste nuove opportunità, affinché i protocolli possano tradursi in proposte concrete”.