

## Non si trova personale qualificato? Ascom lancia il progetto Next Level

Da settembre all'Accademia del Gusto tre 'master' di cucina, sala e accoglienza per formare personale specializzato nei pubblici esercizi e facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani con un tirocinio



Ascom Confcommercio Bergamo risponde all'sos degli imprenditori, in difficoltà a trovare personale qualificato, con un nuovo progetto, presentato lunedì 21 maggio nella sede cittadina dell'associazione. Si chiama 'Next Level' e ha l'obiettivo di agevolare l'inserimento lavorativo dei giovani neo diplomati e di sopperire alla carenza di personale specializzato nei pubblici esercizi.

Il progetto, grazie al coinvolgimento di 15 istituti alberghieri e Centri di Formazione Professionale del territorio (tra questi anche l'Ipssar di Darfo Boario Terme, in provincia di Brescia a copertura dell'area del Sebino), permetterà continuità tra scuola e lavoro, allineando le competenze professionali dei ragazzi qualificati o diplomati nel settore della ristorazione alle esigenze degli imprenditori del settore.

La proposta consiste in tre corsi ad alta specializzazione di cucina, sala e bar e ricevimento che si svolgeranno all'Accademia del Gusto di Osio Sotto a partire a settembre: un intenso programma di laboratori a cui segue un tirocinio in azienda finalizzato all'assunzione. I tre percorsi professionalizzanti raccolgono le richieste degli operatori emerse durante incontri specifici organizzati sul tema. L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: si parte dalla consapevolezza del ruolo, dal rispetto delle regole, dall'approccio al cliente e dalle tecniche di accoglienza.

*"Da anni raccogliamo l'esigenza da parte delle nostre imprese di trovare personale qualificato- commenta il presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli**. La cultura della ricettività e ospitalità italiana va tutelata. L'obiettivo è quello di dare ai ragazzi competenze che non vengono acquisite tra i banchi di scuola ma che si rivelano preziose per trovare lavoro".*

Il progetto Ascom è patrocinato dalla Provincia di Bergamo e dall'Ente bilaterale del settore alberghiero e dei pubblici esercizi e coinvolge istituti alberghieri e centri di formazione professionale di tutta la provincia. *"Si instaura così un rapporto costruttivo e duraturo tra scuole e imprese del settore- commenta il direttore di Ascom Bergamo **Oscar Fusini**. Gli istituti e i centri di formazione individuano i migliori studenti, l'area lavoro Ascom seleziona le aziende per lo stage e*

*l'Accademia del Gusto si occupa di allineare le competenze con quelle richieste dal mercato".*

Le aziende potranno contare su personale qualificato e potranno beneficiare, in caso di assunzione dopo lo "stage", degli incentivi messi a disposizione dall'Ente Bilaterale, oltre che di sgravi fiscali. *"La scuola e il mondo delle imprese possono alimentare una nuova politica in grado di favorire la crescita e formazione di nuove competenze che non si possono solo insegnare in aula, ma si apprendono sul campo, con il fare e il saper fare"* sottolinea il direttore Ascom.

**Giorgio Beltrami**, presidente dei Bar Caffetterie Pasticcerie e vicepresidente vicario Ascom aggiunge: *"La scuola ha moltissime competenze da trasferire ma non ha a che fare con i clienti. E il nostro lavoro si gioca tutto sul rapporto con la clientela"*.

I master serviranno anche a dare continuità all'imprenditoria bergamasca. E' questa la speranza di **Petronilla Frosio**, presidente dei Ristoratori Ascom: *"Il progetto, guarda anche oltre. Contiamo di formare non solo validi e competenti addetti del settore, ma futuri imprenditori. La speranza è che i giovani si assumano responsabilità e decidano poi di mettersi in proprio o di dare continuità a tante imprese. Perché non possiamo non chiederci di qui a dieci anni chi farà ristorazione in Bergamasca. Noi abbiamo in mano la salute che inizia a tavola e le tradizioni che si trasmettono anche nel passaggio attività"*.

**Gloria Cornolti**, responsabile del servizio Sviluppo del territorio della Provincia di Bergamo, ha ribadito l'importanza del progetto: *"La Provincia ha patrocinato il progetto perché concorre allo sviluppo del territorio, fattore chiave anche per rispondere alle richieste e agli obiettivi dell'Ocse. Il coinvolgimento diretto delle scuole nel selezionare gli alunni e una formazione mirata concorrono a perseguire l'obiettivo di un più facile inserimento lavorativo"*.

*"L'obiettivo è quello di creare specializzazione nel sistema e di trasformare i tirocini in assunzioni. Per questo le aziende ospitanti sono state selezionate tra quelle che hanno davvero esigenza di personale"* commenta **Enrico Betti**, responsabile dell'Area Lavoro Ascom.

Il lavoro non manca nel settore: si stimano infatti più di 9 mila assunzioni nel prossimo anno, il 25% in più di quest'anno, che vede nel settore 7700 assunti.

Il percorso formativo prevede una formazione specialistica tecnica di un mese (una full immersion di 200 ore) e l'inserimento in azienda, con un contratto di tirocinio retribuito di cinque mesi, da ottobre a marzo, che renderà più facile l'assunzione al termine. I master formeranno 90 studenti (30 in sala, 30 in cucina, 30 in accoglienza). *"I master si contraddistinguono per una forte connotazione pratica: nell'area ricevimento la conversazione in inglese con madrelingua copre oltre il 50 per cento della didattica; per quello di cucina si passano tra i fornelli in brigata il 68 per cento delle ore"* precisa **Daniela Nezosi**, responsabile dell'Area Formazione Ascom e direttore dell'Accademia del Gusto.



### Alcuni dati

Sono 4228 le imprese bergamasche nel settore turismo e ricettività (dati Ascom Confcommercio Bergamo, su elaborazione dati Cciaa al 31 marzo 2018).

Secondo le ultime stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi le aziende del settore hanno avuto difficoltà a reperire 4mila tra cuochi, camerieri e baristi più che per carenza di candidati (che pure incide per il 31,5% degli imprenditori) per inadeguate competenze professionali (problema rilevato dal 68,5%). Una situazione paradossale, in un comparto in cui l'occupazione è ancora in crescita, con oltre un milione di nuovi posti di lavoro, il 17% in più dall'inizio della crisi (Dati Rapporto Fipe 2017). La situazione rispecchia quella del settore alberghiero, che ha segnato nel 2017 una crescita di lavoratori dipendenti occupati dell'1,9 % (Dati Federalberghi 2017), ma fatica a trovare personale in linea con le aspettative. Le professioni mantengono il loro appeal, a mancare è la professionalità, anche se quest'anno sono 204.327 gli iscritti agli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità, secondo le rilevazioni del Ministero dell'Istruzione.

*Per informazioni sul progetto Next Level si può contattare l'Area Formazione Ascom al numero 035.4185706/707/715 o scrivendo a [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).*