

Primati

L'Hotel Castello del Sole il migliore della Svizzera

Per la terza volta consecutiva, il domenicale di Zurigo «SonntagsZeitung» ha classificato l'Hotel Castello del Sole di Ascona come la struttura migliore per le vacanze della Svizzera. Soddisfatti naturalmente il direttore Simon V. Jenny che, insieme alla moglie Gabriela, sottolinea che il merito va ascritto anche all'impegno dei 160 dipendenti dell'hotel.

Record a Modica: il pane più lungo del mondo

Un chilometro centotré metri e undici centimetri è la lunghezza del pane da Guinness dei primati realizzato a Modica, in Sicilia. Il pane è stato condito con olio, origano, sale e formaggio, tutti rigorosamente della zona. Diciotto i panificatori che hanno lavorato, per impastare, infornare e sfornare il pane.



Le domande per l'inchiesta riservata agli apprendisti del settore alberghiero e della ristorazione sono state allestite dalle cinque Società professionali della Hotel & Gastro Union: Società dei cuochi, Società alberghiera-economia domestica, Società della ristorazione, Società dell'accoglienza. Più di 5000 giovani hanno risposto.

Inchiesta: **Giovani contenti del loro apprendistato**

«I giovani apprendisti ci stanno a cuore», dicono molti professionisti della gastronomia. L'impegno degli istruttori per i giovani è spesso impressionante. Ma cosa pensano gli apprendisti del loro apprendistato e del loro esercizio? Restano a lavorare nel settore? Le cinque Società professionali glielo hanno chiesto.

La differenza rispetto al 2003: allora, appena il 50 per cento aveva l'intenzione di continuare a lavorare nel settore dopo l'apprendistato. Oggi sono il 60 per cento! Il perchè non si sa. Ma Stefan Unternährer, capo delegazione ai negoziati sul CCNL per i lavoratori, suppone: «Poichè presto vi saranno pochi diplomati, inizia la battaglia per accaparrarsi i giovani.» È per questo che nel nostro settore ci diamo da fare per rendere le nostre professioni più allettanti. Nel 2012 ad esempio il salario minimo sale a 4100 franchi, la tredicesima sarà

obbligatoria dal primo giorno di lavoro e la formazione continua sarà enormemente agevolata. Che le cose stanno così lo si rileva da uno dei risultati dell'inchiesta. Alla domanda se si è contenti di un salario minimo di 4100 franchi dopo tre anni di apprendistato, solo il

nove per cento ha risposto che era appena o del tutto insufficiente.

Nel complesso, i risultati sono piacevoli. La gran parte degli apprendisti è contenta con la formazione nell'esercizio. Tuttavia, sono pur

sempre un pò più del 10 per cento coloro che trovano scadenti i rapporti interpersonali nell'esercizio e il fatto che i loro istruttori abbiano poco tempo per la formazione. La Hotel & Gastro Union chiede dunque che i datori di lavoro concedano agli istruttori più tempo per formare gli apprendisti durante il lavoro. Andreas Fleischlin, incaricato della formazione presso Hotel & Gastro Union, si mostra soddisfatto dei risultati: «Più di 5000 apprendisti hanno partecipato all'inchiesta. Molto più della metà di tutti gli apprendisti e mai stati così

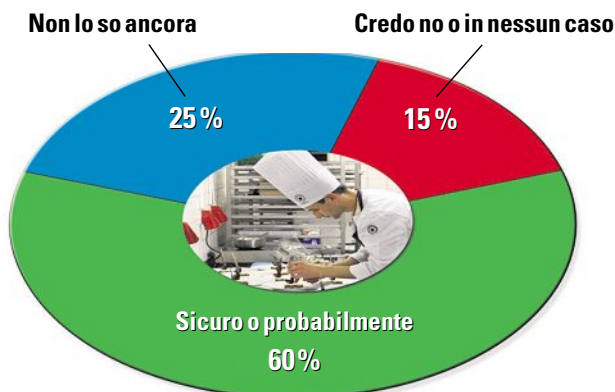
tanti. Una prova della buona collaborazione con gli insegnanti.»

Restiamo alle belle notizie: «eXpresso» ha fatto visita ad una classe che ha concluso gli esami per l'attestato di capacità d'impiegato di cucina presso la scuola Heimbach di Lucerna e chiesto ai licenziati cosa intendono fare dopo l'apprendistato. Ebbene, 13 giovani su 16 restano nel settore. Inoltre, un terzo degli impiegati di cucina hanno detto di voler fare ancora l'apprendistato di cuoco.

mario.gsell@gastroneews.ch

Più informazioni: www.hotelgastrounion.ch

Dopo l'apprendistato, resta nel settore alberghiero e della gastronomia?



Dal 2012 il salario minimo dopo l'apprendistato sale a 4100 franchi. Gli apprendisti reputano questo salario come

