

Martin Iseli: Dare al cuoco più possibilità sul mercato

La riforma dell'apprendistato di cuoco è cosa fatta. La legge entrerà in vigore il 1° gennaio 2010. Su cosa dovranno sintonizzarsi istruttori ed insegnanti? La formazione sarà più importante del mestiere in sé?

eXpresso Signor Iseli, circa 40 fra organizzazioni ed uffici hanno lavorato l'anno scorso alla riforma dell'apprendistato di cuoco. Quale ruolo aveva l'UFFT?

Eravamo responsabili della direzione strategica del progetto. La direzione delle operazioni era a carico della Hotel & Gastro formation e delle sue Società portanti Hotel & Gastro Union, GastroSuisse e hotelleriesuisse. L'UFFT veglia affinché la riforma sia politicamente realizzabile, che i cantoni vengano coinvolti e che lo svolgimento formale sia corretto.

eXpresso In cosa la professione di cuoco deve essere moderna?

Quella del cuoco è una professione riconosciuta e ricca di tradizione. Conciliare tradizione e modernità in una prospettiva futura era la difficile posta in gioco di questa riforma.

eXpresso Che significa?

Sulla persona:

Martin Iseli è vicedirettore del settore sulla formazione di base presso l'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia. Ingegnere FH, lavora per la Confederazione dal 1978. Martin Iseli ha accompagnato e organizzato la riforma di molti apprendistati professionali del nostro settore. Nei settori della ristorazione, della cucina, dell'albergheria e della dietetica. L'apprendistato di cuoco è l'ultima formazione di base del settore alberghiero e della ristorazione ad essere stato adeguato secondo la legge sulla formazione professionale - e una richiesta della Società svizzera dei cuochi.

Si è cercato di prendere maggiormente in considerazione gli strumenti e le tecniche moderne. Ma anche di introdurre una forma moderna di formazione con il metodo triplex. Il che significa che i tre luoghi di formazione, azienda, scuola e corsi interaziendali devono formare un tutto unico e armonizzarsi a vicenda. Molto importanti sono anche l'igiene, la dietetica, la cura nella preparazione degli alimenti e temi di attualità come il risparmio energetico.

eXpresso La dietetica ad esempio viene già oggi trasmessa nella formazione di base. Cosa vi è effettivamente di nuovo?

L'approccio è nuovo. Già dal primo giorno in azienda, gli apprendisti devono imparare a conoscere l'insieme del processo di un prodotto, dall'arrivo della merce alla presentazione del piatto al cliente. Il programma è così strutturato che l'apprendista, dal primo giorno in azienda, è protagonista e non inizia il suo apprendistato pelando carote. Fin dall'inizio viene integrato nel team e deve allenare le sue competenze sociali, personali e tecniche. Tutto questo è un considerevole passo in avanti.

eXpresso È vero che gli apprendisti cuochi devono anche servire?

In effetti, la prossimità con le altre professioni del settore è veramente importante, in particolare con la ristorazione. Sotto la guida di un altro, l'apprendista cuoco deve andare dal cliente ed imparare a vendere. In questo modo lo si sensibilizza alla vendita ed a comprendere l'intero processo aziendale. Il cuoco non è dunque più rinchiuso solo nel suo lavoro.

eXpresso Restano obbligatori i 14 metodi di cottura di base?

O il contrario? Martin Iseli, dell'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia (UFFT) a Berna, dà risposte a queste domande.

Non per forza. Gli apprendisti devono padroneggiare i più importanti metodi di cottura. A seconda dell'esercizio del tirocinio, li imparano lo stesso nella pratica. Importante è che capiscano i principi chimici e fisici che stanno a monte, così da poter dedurre i metodi. Ma non sarà più una ripetizione intensiva, così come veniva richiesto prima dall'apprendista.

eXpresso Come giudica il lavoro della Società svizzera dei cuochi in questa riforma?

La Società dei cuochi è stato un partner importante e leale, che ci ha fornito input essenziali. Nei gruppi di lavoro ha perfino messo a disposizione il maggior numero di professionisti. I cuochi hanno indicato la direzione su come vedono il futuro della loro professione. In parte hanno però dovuto farsi violenza, alla domanda su cosa è tradizionale e cosa è moderno.

eXpresso Un punto delicato. La Società dei cuochi voleva introdurre dei corsi d'inglese per gli apprendisti. Che avrebbe significato più scuola o una nuova ripartizione delle ore. Adesso si resta ad un giorno di scuola a settimana. Una lingua straniera viene introdotta nel 2° e nel 3° anno. Non era accettabile la richiesta originaria della Società dei cuochi?

Se ne è discusso, per arrivare alla conclusione che nelle esigenze future legate al profilo della professione, la lingua straniera non è determinante. Chi va all'estero, può sempre imparare la lingua straniera. Apprendisti con buoni risultati scolastici o una maturità professionale possono frequentare dei

corsi di lingua straniera nel quadro delle offerte facoltative. È questo il compromesso.

eXpresso Sale il livello della formazione di cuoco?

La formazione in rete, globale, la nuova procedura di qualificazione con un programma di doveri e il nuovo programma del corso indicano la direzione. Dietro tutto ciò vi è un'intenzione ben precisa. Le esigenze sono state riviste verso l'alto. Ciò che è anche corretto. Vi è inoltre accanto l'attestato federale di due anni, che può essere molto interessante. Certo, la professione di cuoco

deve rimanere quella che è e mantenere la propria immagine.

eXpresso Quali sono le nuove esigenze per il maestro di tirocinio?

Deve tener conto degli altri posti in cui si svolge l'apprendistato, la scuola e i corsi interaziendali, e armonizzarli con il suo programma. Deve forse pensare a formare in maniera più intensiva e accompagnare gli apprendisti verso l'indipendenza. L'obiettivo è di rendere le future cuoche e i futuri cuochi competitivi sul mercato del lavoro e impiegabili per il salario che meritano con un certificato federale di capacità.

eXpresso Crede che con il nuovo apprendistato ci saranno degli esercizi di tirocinio migliori? Non riguarda la Confederazione.

eXpresso Chi riguarda?

È responsabilità dei Cantoni e delle Organizzazioni del mondo del lavoro (Società). In quanto a ciò, il nuovo apprendistato può essere un motivo di riflessione per quegli esercizi che ancora non formano apprendisti, di impegnarsi nella formazione professionale.

eXpresso Cosa cambia per gli insegnanti specializzati?

Cessa la maniera attuale di pensare. Non vi sono più singole materie, bensì dei campi con temi in relazione fra loro. A ciò si aggiungono le differenti competenze che si de-

vono esigere. Per le scuole e per i corsi interaziendali tutto questo è qualcosa di nuovo.

eXpresso Pratica, conoscenze specifiche o generali: quale settore ha il peso maggiore?

Per la pratica è responsabile l'azienda. È lei che si occupa del contratto di apprendistato e in seguito ne porta il peso maggiore. I nuovi corsi interaziendali la alleggeriscono dalle fasi intensive dell'apprendistato. La scuola professionale aggiorna gli apprendisti, affinché comprendano quello che accade nella pratica. Di nuovo vi è la connessione fra i tre luoghi dell'apprendistato. Un buon cuoco è più che solo un buon artigiano.

eXpresso E cosa è allora, forse un artista?

(Martin Iseli ride) A livello di base, non si forma alcun artista. Ma, a secondo dell'esercizio, l'aspetto creativo del servizio e della presentazione è altrettanto importante. Una cuoca o un cuoco qualificato deve poter collegare assieme il mestiere e la teoria e presentare il suo sapere. Nella professione di cuoco, la testa e le mani sono una cosa sola!

eXpresso Una domanda che si fanno i datori di lavoro e i maestri di tirocinio: il nuovo apprendistato di cuoco vuole creare dei buoni artigiani o dei giovani istruiti con conoscenze di base del mestiere?

Informazioni sul nuovo apprendistato di cuoco

Fino a che il primo apprendista cominci il nuovo apprendistato di cuoco nell'estate 2010, vi è ancora molto da fare. Gruppi di lavoro misti di Hotel & Gastro formation lavorano al momento ad una piano di studi, a modelli di didattica ed a corsi interaziendali. Nella seconda metà del 2009 si terranno in tutta la Svizzera delle giornate d'informazione in merito. Destinatari i maestri di tirocinio, gli insegnanti e chi è interessato.

Più informazioni www.hotelgastro.ch sotto «Formazione professionale di base»

Il nuovo apprendistato deve creare delle cuoche e dei cuochi ben formati, competitivi sul mercato del lavoro. Da un lato, devono essere dei buoni artigiani. I cuochi devono però portare anche nella loro professione relativamente tanta teoria, così da poter raggiungere la qualità e le prestazioni che si richiedono da loro. Dopo l'ampia formazione di base, possono fare una specializzazione. Di cuoco in dietetica dopo l'apprendistato, dopo alcuni anni di pratica l'esame superiore di cuoco della gastronomia o di cuoco della ristorazione collettiva. La nuova formazione lascia aperte molte strade. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

marc.benedetti@gastroneus.ch

Concorso

«gusto10» offre agli apprendisti cuochi/e una chance professionale

Riservato agli/alle apprendisti/e cuochi/e del 2° e del 3° anno di apprendistato: se siete tentati da uno stage di due settimane a Vancouver, la città dei giochi olimpici invernali 2010, se vorreste trovare le vostre ricette in un libro di cucina, ebbene, tutto questo può diventare realtà.

Se per voi la cucina rappresenta più che un mestiere e un lavoro, approfittate allora di questa possibilità unica e partecipate a «gusto10», il concorso riservato agli/alle apprendisti/e cuochi/e. Una par-

tecipazione a «gusto 10» ne vale veramente la pena. Non solo per gli interessanti premi, ma per arricchire ulteriormente le proprie



Per partecipare al prossimo concorso nazionale «gusto10» gli/le apprendisti/e cuochi/e possono iscriversi fino all'11 dicembre 2009.

conoscenze professionali. Se si è fra i nove finalisti, si parteciperà al concorso culinario «gusto» del 12 marzo 2010. Una serata di gala al Palazzo dei congressi di Bienna con la propria famiglia, gli amici ed ospiti dal mondo della gastronomia vi ricompenserà dei vostri sforzi.

Il concorso «gusto10» è arrivato alla sua sesta edizione ed è organizzato da Howeg e i suoi partner, nonché sotto il patronato della Società svizzera dei cuochi. www.gusto10.ch