

ADAPT - Scuola di alta formazione sulle relazioni industriali e di lavoro
Per iscriverti al Bollettino ADAPT [clicca qui](#)
Per entrare nella Scuola di ADAPT e nel progetto [Fabbrica dei talenti](#)
scrivi a: selezione@adapt.it

Bollettino ADAPT 21 settembre 2020, n. 34

Il Centro di Formazione Professionale “Nazareno” di Carpi realizza percorsi di istruzione e formazione professionali triennali e quadriennali inerenti al settore della ristorazione e dell’ospitalità. Come più volte è emerso dalle esperienze raccolte in questa serie, anche il “Nazareno” ha radici ben piantate nel territorio in cui ha sede, con una storia che risale al secondo dopoguerra. Allo stesso tempo, questa realtà ha sempre avuto primariamente obiettivi educativi e sociali, nell’orizzonte dei quali prende poi forma l’offerta formativa, la quale non è quindi intesa unicamente come un percorso “professionalizzante”, ma come esperienza integrale del giovane chiamato a scoprire i suoi talenti e la sua vocazione lavorativa. Risponde alle nostre domande Luca Franchini, Direttore del Centro di Formazione Professionale.

Che impatto ha avuto la pandemia sulle vostre attività formative? Come state gestendo la ripresa, e come immaginate lo svolgimento del prossimo anno formativo?

L. Franchini: Abbiamo atteso le indicazioni regionali per poter riprendere le attività, anche se fin da subito ci siamo preparati per gestire la formazione a distanza. Dopo il via libera della Regione Emilia-Romagna, abbiamo quindi subito ripreso le lezioni con la didattica a distanza. Abbiamo inoltre provveduto a fornire agli alunni dei dispositivi che gli permettessero di seguire con profitto le lezioni, e gli studenti insieme agli stessi docenti sono stati destinatari di una specifica formazione per migliorare le loro competenze digitali in modo tale da utilizzare le piattaforme online che abbiamo predisposto. Per quanto riguarda la formazione del personale, abbiamo potuto contare sull’aiuto di [Scuola Centrale di Formazione](#), di cui siamo soci.

I risultati sono stati superiori alle attese, con un’alta partecipazione e presenza. Impossibile negare che per molti studenti è stato comunque faticoso, soprattutto perché stavamo perdendo quella dimensione “pratica” che è invece l’elemento caratterizzante la nostra offerta formativa. Per questo

motivo, col tempo abbiamo provato a immaginare come permettere agli allievi, anche da casa, di mettersi in gioco con attività e progetti per loro accattivanti e utili. Abbiamo quindi deciso di fare loro questa proposta: noi solitamente a metà maggio realizziamo il saggio degli allievi del terzo anno, un pranzo di gala alla presenza di autorità e famiglie, preparato e servito dagli stessi studenti. Abbiamo quindi proposto loro di provare a immaginarlo e realizzarlo a distanza, ciascuno con le proprie attrezzature, sfidando la loro creatività: hanno ripreso e condiviso il proprio lavoro secondo una scaletta definita, e ne uscito un saggio diverso, ma non meno intenso.

Per la prossima annualità il nostro primo obiettivo è quello di tornare a svolgere la formazione in presenza e usare i nostri laboratori. Stiamo proseguendo la stesura di protocolli per poter ripartire in piena sicurezza, grazie anche alla collaborazione di consulenti esterni. A livello organizzativo, penso punteremo sull'alternanza (presenza - distanza) delle classi, cercando di non dividere le classi a metà. Stiamo ragionando anche su come sfruttare gli ampi spazi che abbiamo a disposizione, prendendo spunto dalle esperienze che abbiamo potuto osservare durante una mobilità formatori in Danimarca, dove gli spazi sono parte del metodo didattico e il luogo di apprendimento solo in parte rimane l'aula. Proprio sulla tematica dei "luoghi" siamo avvantaggiati, in quanto da sempre il Nazareno è una scuola-albergo, dove i ragazzi si alternano nelle diverse mansioni di ricevimento, sala, bar e cucina. Abbiamo quindi spazi a disposizione e soprattutto siamo già orientati ad una piena valorizzazione di ogni luogo come opportunità di apprendimento. In questo senso, stiamo lavorando anche per aprire un ristorante al pubblico, realizzando così un'impresa formativa non simulata. È l'elemento di realtà che contraddistingue (anche qualitativamente) i nostri percorsi, e non vorremo quindi perderlo né soppiantarli con una formazione solo a distanza.

Che ruolo immagina per formazione professionale nel percorso di ripresa che ci attende?

L. Franchini: Sinceramente, pensavano di trovarci di fronte alle saracinesche chiuse: i nostri corsi si rivolgono infatti principalmente al mondo della ristorazione. In realtà, abbiamo riscontrato con stupore che molte aziende hanno riaperto, e che si stanno dando da fare con ogni mezzo anche per reinventare e ripensare il modello stesso della ristorazione: per questo motivo, molte sono più che disponibili ad accogliere studenti in stage. La reattività di ristoranti e dei loro titolari ha sicuramente superato le nostre aspettative. Certo bisognerà attendere i prossimi mesi per comprendere i lunghi mesi di chiusura forzata abbiano inciso sul settore. Sarà quindi interessante verificare che ruolo

potrà avere l'ospitare giovani studenti impegnati in percorsi di formazione nei processi di riorganizzazione che già ora impattano sul mondo della ristorazione.

Anche nel percorso di ripresa, l'istruzione e formazione professionale saprà offrire a molti ragazzi un percorso di crescita capace di riconoscere il valore che ha il lavoro manuale, e più in generale il lavoro ben fatto. Un valore oggi messo in secondo piano, visto con molti pregiudizi. Eppure, fa parte della nostra storia, sia dell'Emilia ma soprattutto dell'Italia.

Realtà come la nostra sono inoltre cruciali per riavvicinare linguaggi e prassi quotidiane del mondo della formazione e quello del lavoro. Da qualche decennio si è persa una capacità di dialogo e di reciproco scambio di informazioni che è oggi invece particolarmente richiesta e che lo sarà ancora di più in futuro. Un dialogo importante non solo per meglio conoscere i reciproci fabbisogni, ma anche per sviluppare progettualità comuni. Oggi c'è sempre più bisogno di raccontarsi e raccontare, di far conoscere e comunicare in modo tale da stringere legami ancora più solidi, a beneficio di tutti.

Infine, la formazione professionale può "mostrare" al mondo della Scuola come riaprire in sicurezza, senza dimenticare la priorità della salute degli studenti ma anche adottando soluzioni creative e innovative.

Secondo lei, a seguito della pandemia, dovrete organizzare ex-novo corsi destinati alla formazione di nuove figure professionali, o ripensare alle competenze dei profili professionali in uscita?

L. Franchini: Sicuramente c'è la necessità di inserire nuove competenze, pur senza rivoluzionare i percorsi formativi. Per quanto riguarda la costruzione di nuovi profili professionali, bisogna infatti riconoscere che ancora è troppo presto per leggere eventuali nuove esigenze professionali e tradurle in profili ad hoc, Per quanto invece riguarda le competenze, per chi lavora nell'ambito della ristorazione è diventata ancora più importante l'attenzione all'igiene, e conseguentemente la conoscenze e l'applicazione delle indicazioni già presenti su questo tema, ad esempio per il comportamento con i clienti e l'allestimento della sala. Vanno quindi, ad esempio, introdotti nuove modalità con cui servire i clienti. Anche il buffet, ora vietato, può essere ripensato. Si tratta quindi di sviluppare, almeno per il nostro settore, più competenze organizzative e gestionali, puntando anche sulla creatività degli studenti e sul rispetto dei protocolli vigenti. Non solo. Nell'ambito

dell'ospitalità, la pandemia ci ha sfidato a ripensare a come tenere viva la relazione con il cliente, in un contesto profondamente mutato.

Quali sono, a suo parere, le principali criticità che limitano le potenzialità della vostra offerta formativa, e come risolverle?

L. Franchini: Sicuramente un elemento particolarmente problematico è l'aggravio burocratico, che anche in questo già di per sé difficile periodo si fa sentire. Bisognerebbe investire per semplificare questo aspetto. In generale poi a volte i meccanismi di controllo a cui è sottoposta la formazione professionale rischiano di rimanere sulla superficie della realtà, non indagando in profondità e osservando dal vivo il quotidiano lavoro di questi enti e i traguardi che raggiungono. Se ci fosse quindi una comprensione della formazione professionale "oltre i numeri", pur senza prescindere da essi, indubbiamente l'attenzione rivolta nei suoi confronti sarebbe diversa. Oggi come sempre, le esperienze più innovative nascono dalla realtà, non da un'idea astratta: per valutare serve conoscere, e conoscere la formazione professionale significa conoscerne la storia, i protagonisti, gli obiettivi educativi e formativi, e non solo il numero di iscritti. Andrebbe quindi valorizzata una progettualità a medio e lungo orizzonte, non limitata all'assolvimento di obblighi burocratici che guardano solamente alla singola annualità.

Come giudica un possibile allargamento del ruolo della formazione professionale, alla formazione degli adulti, specialmente disoccupati?

L. Franchini: Indubbiamente è un orizzonte imprescindibile, se portato avanti insieme al mondo del lavoro. Questo passaggio non è scontato perché, come osserviamo anche noi con i nostri studenti, dove nasce un contatto e un dialogo tra istituzione formativa, impresa e allievo spesso emergono anche imprevisti positivi: al contrario, una formazione fine a sé stessa e slegata - anche nella sua progettualità - dal mondo delle aziende rischia di generare solo ulteriore frustrazione. Soprattutto nel caso degli adulti, promettere senza mantenere l'impegno di fornire una formazione davvero capace di aiutarli nel trovare una nuova occupazione è particolarmente deleterio. Bisogna quindi che ci siano obiettivi e metodi chiari. Che non vuol dire che, ad esempio, a questi adulti non possa essere proposta anche solo un'esperienza di stage: nel vivo contatto con la realtà e con

l'esperienza lavorativa c'è sempre la possibilità di innescare - imprevedibilmente - meccanismi di apprendimento, crescita, ma anche di consapevolezza sui propri mezzi e obiettivi.

Perchè scegliere, oggi e domani, i percorsi di formazione professionale, e in particolare i percorsi formazione? Che relazioni cambiare, o sviluppare, con il mondo della scuola, dell'istruzione terziaria e del sistema produttivo?

L. Franchini: Molte volte mi è capitato di vedere ragazze e ragazzi rinascere grazie alla possibilità di "usare le mani", perché la manualità per noi vuol dire anche capacità di relazione: è una dimensione della persona, non una componente a sé, "staccata". Spesso si commette invece l'errore di pensarla separata dal resto: ma la persona è una. Questi ragazzi, bollati come "incapaci", si scoprivano invece "capaci", innescando processi di riconoscimento reciproco. Dopo il salto iniziale, in un'esperienza nuova in cui molti si son rimessi in gioco, aumenta in loro il desiderio di imparare e conoscere. In fondo questo è il nostro obiettivo: aiutare giovani e adulti a trovare soddisfazione nella realtà in cui sono, permettergli di scoprire che questa realtà non è ad essi estranea ma amica ed alleata - è il luogo in cui tutti ci realizziamo. Alla base della formazione professionale c'è quindi una proposta educativa e formativa in senso pieno.

Per quanto invece riguarda i rapporti con la Scuola, noi li abbiamo molto incrementati, ora c'è una maggiore attenzione reciproca e una contaminazione continua. Qui a Carpi collaboriamo ad esempio alla realizzazione dell'evento "Carpi in scienza", insieme al mondo dell'istruzione. Da migliorare e potenziare sono invece le filiere IFTS e ITS, ancora poco diffuse in Italia dove non sempre è semplice costruire filiere efficaci e ben connesse.

Matteo Colombo

ADAPT Junior Fellow

 @colombo_mat

