

Greta Ferloni

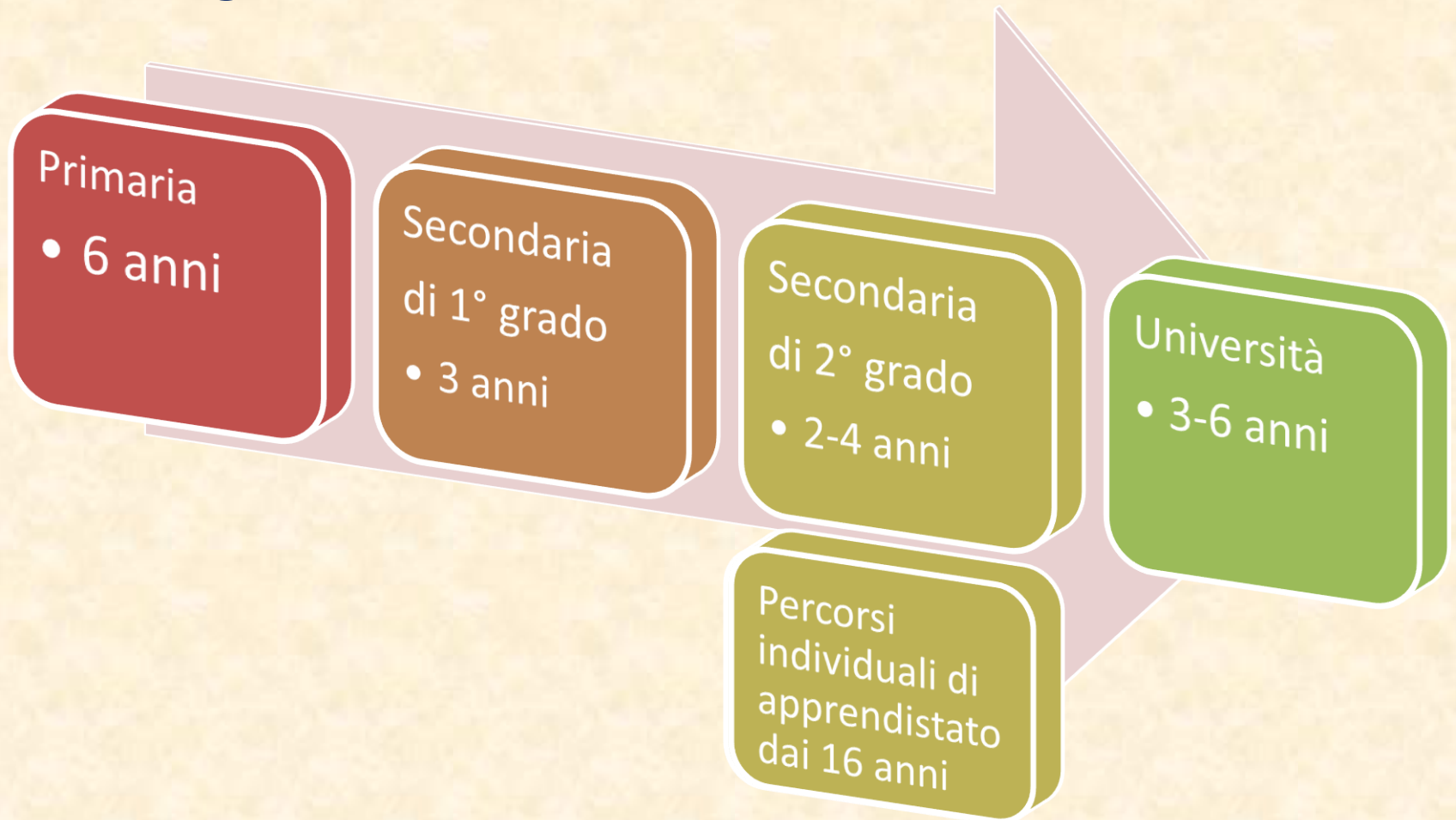
*Formatore nei Percorsi Triennali di Formazione
Professionale*

*Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro
della Provincia di Como*

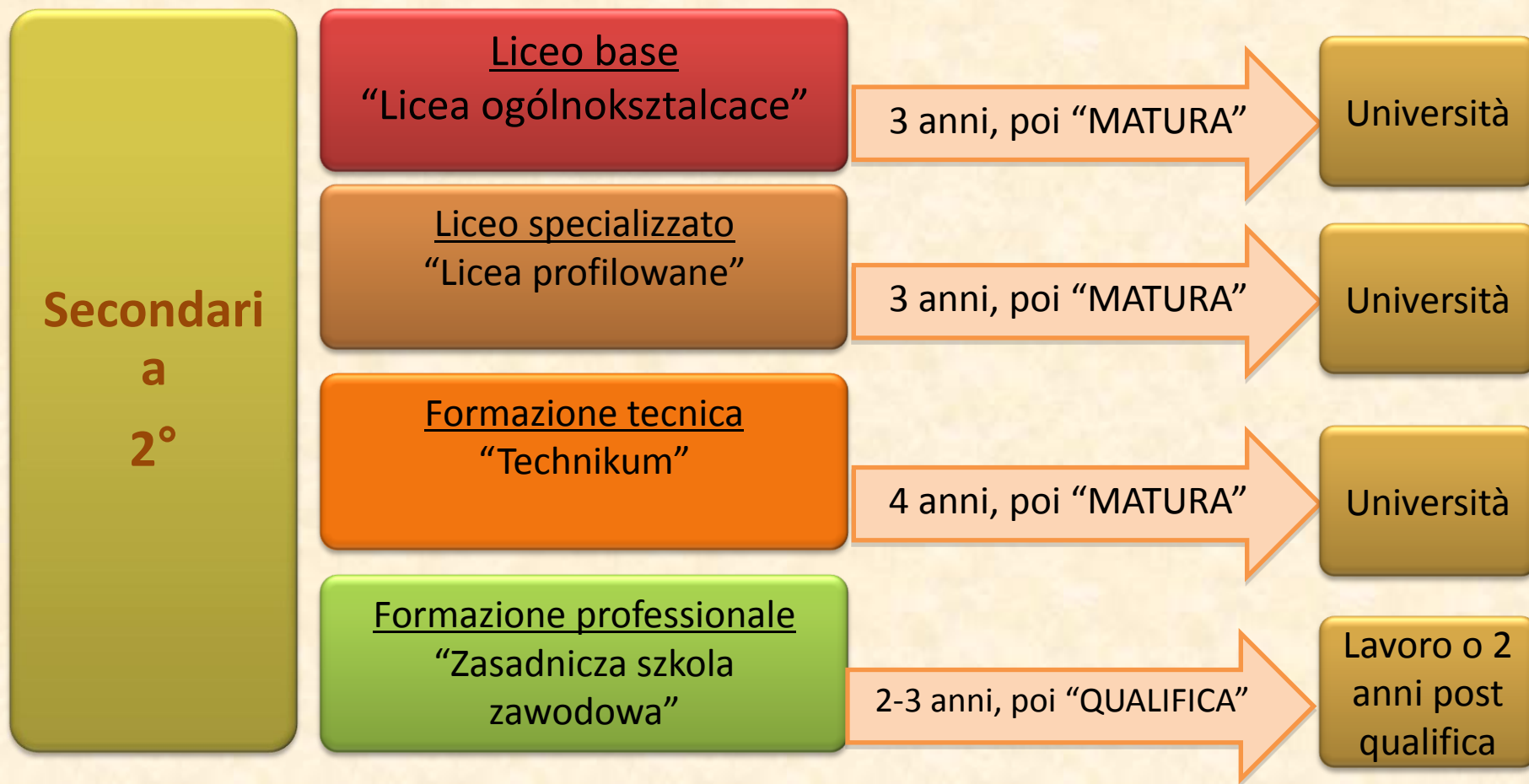
**La formazione professionale nel settore
ristorativo-alberghiero: modelli e metodologie a
confronto (Italia-Polonia)**

Il sistema scolastico polacco

- Obbligo di formazione dai 6 anni ai 18 anni



La formazione secondaria polacca



La formazione professionale nel settore ristorativo alberghiero

- **Figure professionali in Polonia (biennio base):**
 - Piccolo chef di gastronomia
 - Aiuto pasticciere/panificatore
 - Cameriere
 - Addetto alle vendite
- **Figure professionali in Italia (triennio):**
 - Aiuto cuoco
 - Addetto alla panificazione e alla pasticceria
 - Addetto sala bar

La nostra esperienza in Polonia

- Scuole oggetto del confronto

Centro Scolastico di Hugon Kollataj
(Zawiercie)

Centro delle Scuole
Economiche
di Karol Adamiecki
(Dabrowa Gornicza)

Centro delle Scuole
Gastronomiche
di M. Skłodowska-Curie
(Czestochowa)

Centro delle Scuole
Gastronomiche
№ 1 di mjr Henryk Sucharski
(Cracovia)

Il percorso formativo

Lezione	Polonia	Italia
Area dei linguaggi	12%	18%
Area matematico-scientifica	10%	12%
Area tecnico-professionale	48%	45%
Area storico-socio-economica	8%	5%
Area tecnologica	6%	6%
Area personalizzazione	16%	14%
Totale	100% (2400 ore)	100% (2970 ore)

Lezioni pratiche di cucina

- **Modello polacco:**

- 1) Organizzazione:

- Lezioni a piccoli gruppi di studenti
 - Turnazione di più gruppi nella giornata
 - Attività di cucina e sala disgiunte: non c'è simulazione dell'intero processo della ristorazione

Lezioni pratiche di cucina

- **Modello italiano:**

- 1) Organizzazione:

- Lezioni a gruppi più numerosi in modo da formare una vera brigata di cucina e affidare i diversi ranghi di sala
 - Un unico gruppo di studenti per giornata in modo da partecipare all'intero processo produttivo
 - Forte legame tra sala e cucina

Lezioni pratiche di cucina

- **Modello polacco:**

- 2) Svolgimento delle attività di laboratorio:

- Cucina quasi esclusivamente polacca
 - Mancato utilizzo nella maggior parte dei casi di attrezzature innovative quali: abbattitore, forni combinati, sottovuoto, induzione, food processor...

Lezioni pratiche di cucina

- **Modello italiano:**
 - 2) Svolgimento delle attività di laboratorio:
 - Cucina internazionale il primo anno e parte del secondo, poi cucina regionale italiana e durante il terzo anno cucina creativa
 - Molta importanza agli aspetti culturali, storici e territoriali dei menu proposti
 - Utilizzo di tecniche e tecnologie innovative anche grazie ad interventi periodici di esperti

Lezioni pratiche di cucina

IN POLONIA



AL CFP DI COMO



Laboratori



Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como

Laboratori



Centro delle Scuole Economiche di Karol Adamiecki (Dabrowa Gornicza)

Laboratori



Centro Scolastico di Hugon Kollataj (Zawiercie)

Laboratori



Centro delle Scuole Gastronomiche di M. Skłodowska-Curie (Czestochowa)

Lezioni pratiche di sala bar

- **Modello polacco:**
 - Simulazione di diverse tipologie di servizio tra compagni
 - Non viene effettuato servizio di sala/bar durante la pausa pranzo
 - Effettuazione di servizio solo in occasione di manifestazioni e catering (in collaborazione con gli studenti del settore alberghiero che seguono la formazione quadriennale)

Lezioni pratiche di sala bar

- **Modello italiano:**
 - Coinvolgimento dei ragazzi fin dal primo anno nella gestione del bar ed effettuazione del servizio di mezzogiorno
 - Esposizione ragionata del menu del giorno da parte dei ragazzi con piccoli interventi in lingua inglese
 - Coinvolgimento dei ragazzi in occasione di attività di catering, banqueting e manifestazioni interne

Lezioni pratiche di sala bar



Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como

Lezioni pratiche di sala bar



Centro delle Scuole Economiche di Karol Adamiecki (Dabrowa Gornicza)

Lezioni pratiche di sala bar



Centro delle Scuole Gastronomiche di M. Skłodowska-Curie (Czestochowa)

Lezioni pratiche di sala bar



Centro Scolastico di Hugon Kollataj (Zawiercie)

Concorsi, Catering, Eventi

- **Modello polacco:**
 - Partecipazione a diversi concorsi a livello locale o nazionale con ampio consenso dei ragazzi e forte visibilità sui siti web degli istituti
 - Saltuaria organizzazione di piccoli catering
 - Organizzazione di piccoli eventi per la maggior parte interni alla scuola (festa di Natale, fine anno)

Concorsi, Catering, Eventi

- **Modello italiano:**
 - Partecipazione a diversi concorsi a livello locale o nazionale con ampio consenso dei ragazzi sia di cucina/pasticceria, che di sala bar
 - Organizzazione costante di eventi, catering e banqueting, per tutte e tre le figure professionali, spesso a contatto con professionisti del settore

Tirocinio

- **Modello polacco:**
 - 125 ore sia nel 1° che nel 2° anno
 - Organizzato solo in strutture locali
 - Finalizzato all'assunzione post qualifica
- **Modello italiano:**
 - 144 ore al 2° anno, 200 al 3° anno
 - Organizzato in strutture locali di eccellenza, oltre che in regione e fuori in strutture ristorative e alberghiere di altissimo livello
 - Finalizzato all'assunzione post qualifica

Lezioni teoriche professionalizzanti

- **Modello polacco:**

- Lezioni frontali con l'ausilio di libri di testo e bacheche didattiche. Trattazione di argomenti inerenti la nutrizione, la normativa igienica e la merceologia alimentare



Lezioni teoriche professionalizzanti

- **Modello italiano:**

- Lezioni interattive con l'ausilio di lavagna multimediale, web, costruzione di documenti personali di lavoro come il ricettario e il manuale di autocontrollo.
- Trattazione multidisciplinare dei diversi argomenti inerenti la cucina (sto/geo, mid, inglese, scienze)



Sbocchi professionali

- **Modello polacco:**
 - Mercato del lavoro locale
- **Modello italiano:**
 - Ampia flessibilità e formazione attenta alle esigenze non solo del mercato locale, ma anche di quello europeo, nei diversi settori della ristorazione commerciale e collettiva

Conclusioni

- Non ci sono differenze sostanziali nell'organizzazione dei corsi, fatta eccezione per le ore di tirocinio, che sarebbe auspicabile aumentare nel modello polacco
- La professionalità acquisita dagli studenti italiani risulta più spendibile nel mercato della ristorazione europea di alto livello, grazie al bagaglio di tecniche e tecnologie fatte proprie nel corso delle lezioni teoriche e pratiche