



... e come DESSERT?

a cura di Giovanni Guadagno, *I.T.P. di cucina*

Il dibattito sulle tematiche della formazione professionale si accende. Intervengono anche i colleghi di altre materie ed esprimono la loro opinione. Siamo aperti al confronto, la crescita di una categoria non si può fare con le chiusure o il protezionismo. In questo articolo il maître Cristina Valtorta ci offre alcuni spunti di riflessione sulla scelta professionale. Buona lettura! Aspetto il contributo di tutti, anche dei dirigenti scolastici e dei colleghi "teorici", chiedo come sempre ai colleghi Itp di fotocopiare questa pagina e di affiggerla in bacheca a scuola. Scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it Si apre il dibattito!

Quando si parla di valori si tende a dare loro una connotazione "alta", come è giusto che sia, e spesso e volentieri una spiegazione astratta, sperando forse così di elevarli maggiormente a qualcosa di intangibile ed elitario. Che cosa sono, invece, in concreto i valori? E come si esprimono in un'attività che viene considerata umile, servile, dequalificante e a volte mortificante?

Ai miei alunni cerco di insegnare una professione e lo faccio con la passione per questo lavoro che amo, attraverso la richiesta di applicazione di questi, a mio parere valori, che il loro libro di testo chiama invece requisiti: onestà, umiltà, lealtà, spirito di sacrificio e di iniziativa, di collaborazione, disciplina, conoscenza, educazione, rispetto, tolleranza, amore e passione per il lavoro... Come può, allora, una professione che incarna e si concretizza attraverso l'applicazione di questi valori essere così poco considerata? **Nella frase "il cliente ha sempre ragione" non c'è per nulla il servilismo ottuso che molti legano alla figura del cameriere**, anzi, c'è molto di più: c'è il rispetto della persona che si ha davanti, ricca o povera che sia, nel piacere stesso del

servizio come fine ultimo. C'è la tolleranza del rispetto delle idee altrui (politiche, religiose, culturali) anche se non condivise; c'è l'accettazione delle differenze che accrescono e non che dividono; c'è l'umiltà dello svolgere una professione che viene definita banale, semplice, alla portata di tutti, mentre in realtà la professionalità di questo mestiere consiste in anni di sacrifici, di ore e ore di lavoro fisico, da non contrapporre negativamente al lavoro intellettuale, perché il peso è il medesimo.

Le mie esperienze lavorative a volte mi portano a riflettere su alcuni atteggiamenti dei clienti che in quel dato momento sto servendo. Hanno con me, non come persona, ma per il ruolo che in quel dato momento in sala ricopro (perché la mia professione mi "spersonalizza"), un atteggiamento di ostile superiorità, che mi porta a pensare "io non so chi tu sia e che storia di vita tu abbia alle spalle, lo stesso però vale per te nei miei riguardi; con quale diritto dunque ti poni nei miei confronti in questa maniera?". Poi mi dico "beh, uno stimolo in più per allenare un altro requisito della mia professione: l'autocontrollo" (con i clienti riesco a mantenerlo...).

Ho chiesto a un mio alunno che cosa direbbe se la sua scelta professionale, con la prospettiva di un futuro lavoro in sala, venisse ostacolata, motivata da quanto sopra citato in merito al pensare comune e lui mi ha risposto: "Se dovessi scegliere questa professione è perché mi piace e penso di poterla amare un giorno e non mi sentirei un servo, perché dopotutto, durante il servizio, sono i clienti per i quali lavoro che hanno bisogno di me e il mio lavoro consiste nell'esserci".

Tutti questi valori i miei alunni li hanno prima letti e magari non capiti, poi pian piano hanno iniziato a impararli, forse solo a memoria; poi li hanno fatti loro applicandoli solo sul posto di lavoro e poi sono diventati parte integrante del loro vivere quotidiano, dando così un senso e un significato diverso ad azioni fino ad allora compiute meccanicamente, fatte per gli altri e non per loro. Il gesto del servire è svilente se chi lo compie non lo carica di contenuti, di classe, di atteggiamenti, di attenzioni, di una parola detta non tanto per dire e di un sorriso sentito. E per concludere, come dessert, consiglieri un valore!

Cristina Valtorta

L'aforisma del professore

"Per imparare dobbiamo innanzi tutto essere nella condizione di non sapere qualcosa. Se si pensa di sapere già tutto, non si può ascoltare niente di nuovo".

da *Io che aiutano a crescere* di Asha Phillips, Feltrinelli 1999