



Verso una nuova figura professionale

DI GIOVANNI GUADAGNO

Approfondiamo il progetto di riforma degli istituti professionali. Si tratta del profilo del “tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” e della proposta di quadro orario pubblicata in data 18 dicembre 2008. Il materiale a nostra disposizione rende urgente un intervento da parte della categoria dei Cuochi sui contenuti del programma e sui metodi didattici da mettere in atto nei contenitori dei laboratori. Quindi, al lavoro! A noi tutti il compito di esprimere proposte sui contenuti e sui programmi. Alle istituzioni il dovere di dare ascolto alla categoria professionale che meglio rappresenta l’enogastronomia nel mondo. Aspetto le vostre considerazioni. Continuate a scrivermi: guadagno@alice.it

SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Dal documento del 18 dicembre 2008 indirizzi, profili e quadri orari per gli istituti professionali: il “**Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- usare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- usare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati

relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Nella filiera dell’enogastronomia:

- agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- integra le competenze professionali orientate al cliente

con quelle linguistiche e comunicative;

- opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella filiera dell’ospitalità alberghiera:

- svolge attività operative e gestionali funzionali all’amministrazione, produzione ed erogazione dei servizi.”

Dal profilo emerge una preoccupazione relativa alla professionalità specifica di chi esegue il lavoro, oltre che organizzarlo e gestirlo. L’abilità manuale e le caratteristiche professionali del cuoco non si trasmettono attraverso “belle

L’aforisma del professore

“Non conosco un nuovo programma, so solo che l’arte si manifesta sempre in nuove forme, poiché ci sono sempre nuove personalità. Come insegnante credo che la migliore espressione dell’insegnante sia l’esempio.”

Luigi Cerri, formatore appassionato, 2009

parolone” ma innanzi tutto con il duro lavoro ai fornelli. Il rischio è che gli istituti professionali diventino un altro luogo, come molti altri della scuola italiana, dove tutto si basa sulle parole e sulle idee perdendo definitivamente il delicato rapporto

fra teoria e pratica. Il rischio è che definitivamente si passi alla formazione di tecnici incompetenti e improduttivi e cioè inutili in quanto bisognosi di un supporto operativo di bassa manovalanza, magari di provenienza extra comunitaria, per la produzione dei

pasti e per il servizio. Interveniamo tutti sulla questione: il dibattito è più che mai aperto. Che gli istituti continuino a formare i cuochi ambasciatori della cucina nel mondo.

TABELLA A - QUADRO ORARIO DEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Area comune

Ipotesi di 32 ore (da 60') a settimana per 33 settimane per anno scolastico

	1° biennio		2° biennio		Ultimo anno
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi					
Lingua e letteratura italiana	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)
Lingua inglese	99 (3)	99 (3)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Storia, cittadinanza e costituzione	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
Matematica	132 (4)	132 (4)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Diritto ed economia	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Scienze motorie e sportive	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
RC o attività alternative	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)
Totale ore	660 (20)	660 (20)	495 (15)	495 (15)	495 (15)
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
totale ore (vedi tab. B)	396 (12)	396 (12)	561 (17)	561 (17)	561 (17)
Totale complessivo ore	1056 (32)	1056 (32)	1056 (32)	1056 (32)	1056 (32)

TABELLA B - QUADRO ORARIO DEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Ipotesi di 32 ore (da 60') a settimana per 33 settimane ad anno scolastico

	1° biennio		2° biennio		Ultimo anno
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Scienze integrate (Fisica)	66 (2)	—	—	—	—
Scienze integrate (Chimica)	—	66 (2)	—	—	—
Scienza degli alimenti	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Laboratorio di servizi enogastronomici insegnamento affidato al docente tecnico pratico	99 (3)	99 (3)	—	—	—
Laboratorio di servizi di ospitalità insegnamento affidato al docente tecnico pratico	99 (3)	99 (3)	—	—	—
Seconda lingua straniera	66 (2)	66 (2)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Scienza e cultura dell'alimentazione	—	—	66 (2)	66 (2)	66 (2)
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera insegnamento affidato al docente tecnico pratico	—	—	264 (8)	198 (6)	198 (6)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	—	—	132 (4)	198 (6)	198 (6)
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo					
totale ore (riportate nella tab. A)	396 (12)	396 (12)	561 (17)	561 (17)	561 (17)

Towards a new professional figure

Let us examine with further information the project to reform professional colleges. We are talking about the professional profile of the "technician for wine and food and hotel accommodation services" and of the proposal of a general timetable published on 18th December 2008. The material at our disposal makes even more urgent action by the Chefs category concerning the contents of the program and the teaching methods to be adopted in laboratories. So, to work! It is the duty of all of us to make proposals regarding contents and programs. Colleges have the duty of listening to the professional category that best represents food and wine in the world. In fact, the chef is the first local ambassador. I look forward to receiving your remarks. Don't stop writing to me: chef.guadagno@alice.it

By GIOVANNI GUADAGNO

SERVICES FOR FOOD AND WINE AND HOTEL ACCOMMODATION

From the document of 18th December 2008, courses, profiles and general timetables for professional colleges: "The Technician for wine and food and hotel accommodation services" has specific technical, economic and prescriptive competences in the sectors of food and wine and hotel accommodation, in whose spheres such a professional intervenes in the whole cycle of organising and managing services. He/she is able to:

- use techniques for managing food and wine services and organising the commercialisation of hospitality and accommodation services;
- organise pertinent activities, with references to plants, equipment and human resources;
- apply regulations relating to running the business, quality certification, health and safety in the work places;
- use communication and relation techniques in a professional sphere aimed at optimising the service's quality;
- communicate in at least two foreign languages;
- obtain and process data relating to the sale, production and provision of services using IT tools and application programs;
- activate synergies between hospitality-

accommodation services and wine-food services valorising, also through the planning and scheduling of events, the wealth of local environmental, artistic, cultural and artisan resources and customs;

- document his/her own work and draft technical reports.

In the food and wine sector, he/she:

- operates in the quality system to transform, preserve, present and serve food products;
- integrates client-orientated professional skills with linguistic and communication skills;
- operates in the production system both by promoting local, national and international traditions and by identifying new food-wine trends;

In the hotel accommodation sector, he/she:

- carries out operational and management activities functional to the administration, production and provision of services."

A preoccupation relating to the specific professionalism of those who carry out the job, as well as those who organise and manage it, emerges from the profile. The manual

ability and professional characteristics of the chef are not transmitted through "find words" but, above all, through hard work over the stove. The risk is that professional colleges may become another place, like many others in Italian schools, where everything is based on words and ideas, losing forever the delicate relationship between theory and practice. The risk is that we will go on forever training incompetent, unproductive, and therefore useless, technicians since they need the operating support of low-level unskilled workers, perhaps coming from outside the European Community, for the production of meals and for service. Let us all take action on this matter: the debate is more open than ever. Let colleges continue to train chefs who are the ambassadors of cooking all over the world.

The teacher's aphorism

"I do not know a new program; I only know that art is always manifested in new forms, since there are always new personalities. As a teacher, I believe that the best thing a teacher can do is to set an example."

Luigi Cerri, "enthusiastic teacher" 2009

OFFERTA ESCLUSIVA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

12 NUMERI di **A TAVOLA**

a soli € 20
invece di
€ 50 con lo
SCONTO
del 60%

Offerta valida solo per l'Italia.
Per l'estero sono da aggiungere
le spese di spedizione.

COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVII DENARO ORA.

Cognome _____ Nome _____
Presso _____
Via _____ N. _____
Cap _____ Località _____ Prov. _____
E-mail _____

RITAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:
A TAVOLA - VIA ENRICO NOÈ, 17 - 20133 MILANO
OPPURE LO TRASMETTA VIA FAX ALLO 02.58431571

L'Editore garantisce la riservatezza dei dati personali, raccolti, trattati e conservati nel rispetto del D.lgs. 196/03; i soggetti interessati potranno consultare, modificare o cancellare i propri dati, scrivendo a IeO Srl, responsabile del trattamento dati personali, via Melchiorre Gioia 66, 20125 Milano.

www.atavolaweb.it

Cucinare d'amore e d'accordo

DI GIOVANNI GUADAGNO E GABRIELLA VALBUSA

"Ho difeso il mio amore"

I Nomadi

“D” amore e d'accordo” è una sintesi delle principali ricette e tecniche contenute nelle oltre mille pagine della collana *ABCuoco* ed è rivolto a tutti coloro che vogliono cucinare. Tutti possono farlo e la cucina può tornare a essere l'azione quotidiana che può dare vita e profumo alle nostre case. Cucinare è un'azione sociale di importanza rilevante: un buon pasto scatena il buon umore. Una pessima cena provoca notti insonni e sviluppa pessime relazioni umane. Se ai fornelli i più si avvicinano per necessità non è detto che, superata la difficoltà nel padroneggiare le tecniche di base, la cucina non diventi una vera e propria passione. Cucinare quindi è un hobby quotidiano che ci permette di entrare in relazione con gli altri sia perché è bello, oltre che gratificante, cucinare insieme, sia perché ciò che cuciniamo entra a far parte di noi oltre che essere offerto ad altri. Il primo passo per andare d'amore e d'accordo, in cucina come nella vita, è evitare di creare complicazioni rimuovendo gli ostacoli di tipo tecnico e materiale che si possono generare affrontando le più disparate pratiche quotidiane. Il pregio di questo libro è quello di concentrare in poche pagine l'essenza della tecnica e dell'arte della cucina. Le ricette sono al tempo stesso raffinate e semplici, tutte rigorosamente sperimentate. Questo manuale può permettervi quindi di affrontare con spensieratezza l'argomento cucina.

Cucinare in coppia presuppone armonia e complicità. Non è facile andare d'amore e d'accordo tuttavia, per necessità o per piacere, gli ostacoli si affrontano e si superano e in famiglia, o con gli amici, si finisce per gustare succulenti manicaretti. L'avvento di tecnologie evolute nella trasformazione e nella conservazione dei cibi permette oggi di avere sul mercato grandi quantità di prodotti alimentari, di discreta qualità, già precotti e pronti da rigenerare con qualche minuto nel “magico” microonde. La difficoltà di “metter insieme il pranzo con la cena” è, per fortuna, in grande parte superata; a che pro quindi imparare a cucinare? Perché tanta fatica? Ci sono aspetti concreti che ci inducono a riprendere la pratica del cucinare quotidiano: il portafoglio e lo stomaco. Il cibo preconfezionato e precotto, igienicamente fin troppo perfetto, è dal punto di vista nutrizionale spesso eccessivamente raffinato ed elaborato. Nei cibi pronti i nutrienti contenuti naturalmente negli alimenti sono integrati da altri introdotti per ragioni diverse che vanno dalla consistenza al colore. Si tratta spesso di sostanze

alimentari comuni, come la farina latte o l'albumina, di per sé innocue ma che assunte in eccesso mandano in sovraccarico il nostro organismo. Un altro aspetto importante è quello economico. I cibi pronti costano molto e rendono poco. Mediamente la carne già lavorata costa il 30



per cento in più di quella da lavorare (anche solo da tagliare a pezzi per fare uno spezzatino) ma il vero record lo toccano i piatti precucinati da rigenerare con punte che toccano il 300-400 per cento del valore della merce iniziale!