Scuola/lavoro, Fipe con APCI per gli chef del futuro

fipe-apci-09bb89ed

Grandi chef non si nasce, ma si diventa. **Fipe e APCI** promuovono l'importanza della preparazione professionale e dello studio nel mondo della ristorazione e dei pubblici esercizi, supportando un legame sempre più forte tra scuola e mondo del lavoro.

"La nostra Federazione è lieta di collaborare in modo sempre più stretto con APCI per valorizzare il ruolo delle scuole e degli istituti alberghieri nel 'plasmare' gli chef e gli operatori del futuro - dice **Aldo Mario Cursano**, vicepresidente vicario di Fipe -. I nostri obiettivi sono pienamente in linea con quelli di APCI per migliorare la relazione tra istituti alberghieri e la ristorazione, per individuare modalità di collaborazione e prospettive di formazione per i giovani che stanno preparando il loro futuro. Trasmettere il sapere alle nuove generazioni rimane la responsabilità più grande in assoluto che abbiamo. Nel contesto attuale dobbiamo riprendere l'impostazione della bottega rinascimentale, nella quale l''apprendista' sperimenta un inserimento più 'morbido' ai temi del sapere e confronta continuamente le nozioni teoriche con gli aspetti pratici, che solo il maestro riesce a trasmettere. L'apprendistato diventa così un elemento di valorizzazione del cammino personale e professionale dei giovani in azienda.

Apprendistato, ma anche altri **strumenti per l'alternanza scuola/lavoro** diventano non solo "una" forma di ingresso in azienda, ma l'occasione per la capitalizzazione di un'esperienza professionale da poter utilizzare nel corso della carriera. Questa sfida ormai non è più procrastinabile. L'importanza della **formazione** delle nuove generazioni, rappresenta l'investimento più importante da mettere in campo senza alcuna remora. Fipe in particolare in questi ultimi anni ha rafforzato il proprio impegno in questa direzione, con l'attivazione di corsi di formazione professionale su tutto il territorio italiano, attraverso l'organizzazione di concorsi con protagonisti i ragazzi delle scuole alberghiere affiancate da grandi professionisti della cucina e della pasticceria e, non da ultimo, rivolgendosi anche agli operatori del settore con attività formative ad hoc. Perché scuola e lavoro, ad ogni età, devono essere due

realtà sempre più vicine e sinergiche, ricordandosi che non si finisce mai di imparare".

La tavola rotonda in programma a Pistoia, che ha visto la partecipazione di ben due esponenti del Governo, **Gabriele Toccafondi**, sottosegretario al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, e **Cosimo Maria Ferri**, sottosegretario di Stato al ministero della Giustizia, moderata da **Luigi Franchi**, ha visto la presenza dello stesso Aldo Mario Cursano, di **Roberto Carcangiu** e **Sonia Re**, Presidente e Direttore Generale di APCI, Gianna Martinengo, Consigliere della Fondazione FieraMilano, **Ernesto Iaccarino**, presidente Europe dei JRE, AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Ad animare la tavola rotonda i presidi e i docenti di tutti gli istituti alberghieri d'Italia, insieme ad una rappresentanza di ogni regione degli chef APCI.