Nei pubblici esercizi mancano 4mila addetti qualificati: i dati Fipe

fipe-1-4483b689

Il lavoro come valore, è questo il segreto per alimentare il tessuto imprenditoriale italiano. Un tessuto che nel caso dei pubblici esercizi si rivela particolarmente giovane e alimentato dall'alternanza scuola/lavoro che in questo settore costituisce un valido modello da replicare, come ha raccontato oggi **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** in occasione del convegno "**Alternanza Scuola Lavoro: sapere, saper fare, saper essere dentro e fuori la Scuola**". In bar e ristoranti i giovani svolgono un importante ruolo come lavoratori e come imprenditori: **il 53,2% dei dipendenti nei pubblici esercizi ha meno di 30 anni**. Si tratta di 309mila lavoratori, per il 49,2% di sesso femminile e per il 50,8% maschile. Il settore si rivela particolarmente attrattivo anche dal punto di vista imprenditoriale, con particolare riferimento ai giovani: nel solo 2016 sono state avviate 15.602 imprese con un tasso di natalità del 4,8%.

Un quadro da cui emerge un ulteriore dato significativo che testimonia **l'importanza della formazione professionale appresa sul campo** attraverso una sempre migliore alternanza scuola/lavoro: secondo l'Ufficio Studi di Fipe emerge per il settore dei pubblici esercizi la difficoltà nella ricerca di personale qualificato, la quale richiede un maggiore scambio tra mondo del lavoro e scuole. **Nel 2016 le aziende del comparto hanno avuto problemi nel reperire 4.000 tra cuochi, camerieri e baristi**, in parte per la carenza di candidati (31,5%), ma soprattutto per inadeguate competenze professionali (68,5%).

Il convegno promosso da Fipe ha riunito su questo tema rappresentanti di istituzioni, associazioni di categoria, imprese e rappresentanti del mondo della scuola tra i quali **Carlo Sangalli**, presidente Confcommercio Imprese per l'Italia, **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe, **Gabriele Toccafondi**, sottosegretario al Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, **Emanuele Massagli**, presidente ADAPT, **Giuseppe Tripoli**, segretario generale Unioncamere, **Ilario Ierace**, presidente Re.Na.I.A. - Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, **Luciano Sansovini**, Hr Business Partner Autogrill, **Moreno**

Cedroni, Ristorante "La Madonnina del Pescatore", **Stefano Salina**, direttore CAPAC, **Chiara Frigeni** , Progetto A.S.L. - IN-PRESA, **Rosalia Trigilio**, referente Progetto A.S.L. - ITC L Radice.

"La scuola da una parte, e il mondo delle imprese dall'altra, possono e devono alimentare la nascita di una nuova politica strutturale a favore della crescita e formazione di nuove competenze, contro la disoccupazione e il disallineamento tra domanda e offerta nel mercato del lavoro - dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe -. Competenze che non si possono insegnare in aula o cristallizzate in slide e lezioni frontali, ma che si apprendono con la pratica, sul campo, attraverso il fare e il saper fare. Una buona alternanza scuola/lavoro, oltre a formare professionisti qualificati, è un importante incentivo alla creazione di nuove imprese, considerando i tanti giovani che nel mondo della ristorazione avviano un'attività imprenditoriale. In quest'ottica la Federazione, al fine di facilitare l'incontro tra domanda e offerta di competenze qualificate, intende **promuovere una sempre maggiore cooperazione tra scuole e imprese**, realizzando un network che consenta di sperimentare forme innovative di collaborazione tra diversi soggetti (privati e istituzionali) del nostro settore, favorendo l'incontro tra diverse realtà per trasferire conoscenze, competenze e modalità organizzative. Trasmettere il sapere alle nuove generazioni rimane prima di tutto una responsabilità, per questo deve essere ripresa l'impostazione della bottega rinascimentale, nella quale l'apprendista sperimenta e confronta le nozioni teoriche con la pratica che il tutor riesce a trasmettere".
"L'alternanza scuola/lavoro - prosegue Stoppani - non vuole e non deve essere solo una porta di ingresso nel mondo del lavoro ma un'occasione per capitalizzare un'esperienza professionale, una sfida che non può più essere rimandata. Scuola e lavoro devono essere due realtà sempre più vicine e sinergiche tra loro, ricordandosi sempre che non si deve mai finire di imparare".

Fipe sta lavorando in particolare per individuare un modello di intervento della propria struttura, e del sistema in generale, per sviluppare l'alternanza scuola lavoro a misura delle imprese del settore, prendendo a modello il virtuoso esempio rappresentato dalle imprese della ristorazione, un settore tra quelli con la più consolidata esperienza di alternanza formativa, dalle esperienze di tirocinio nelle imprese all'interessante modello dei ristoranti didattici, alle originali classi di apprendisti di primo livello attivate nei contesti regionali dove presente l'istruzione e la formazione professionale. Tra i passi finora compiuti si segnala la messa a punto di due importanti Protocolli di Intesa, tra Fipe e Re.Na.I.A. - Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri e tra Fipe e la Direzione Generale del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca. "Questi protocolli - prosegue Stoppani - si propongono di **concretizzare l'avvio di un percorso strutturale con il mondo della scuola**. Occorre ora che le imprese, avvalendosi del supporto delle associazioni territoriali di Fipe Confcommercio e delle istituzioni scolastiche e superando talune diffidenze che in passato possono esserci state, credano in

queste nuove opportunità, affinché i protocolli possano tradursi in proposte concrete".

Lo scenario di riferimento - Secondo gli ultimi dati del Miur, per l'anno scolastico 2016/17 risultano iscritti 204.327 alunni in totale negli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità. In particolare per il biennio in comune dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" gli iscritti sono 89.456, mentre per quanto riguarda il triennio risultano ripartiti nel seguente modo: 64.677 studenti per l'indirizzo "Enogastronomia"; 28.679 studenti per l'indirizzo "Servizi di sala e vendita"; 14.546 studenti per l'indirizzo "Accoglienza turistica".

Le 8 regole di Fipe per una "buona alternanza" - A questo proposito la Federazione ha messo a punto un nuovo Manuale Operativo per le imprese di pubblico esercizio con le principali regole per una buona alternanza: uno strumento messo a punto per fornire semplici e precise indicazioni alle imprese su come accogliere al meglio gli studenti, raccordare il mondo della scuola con quello dell'impresa, organizzare percorsi ad hoc, stipulare convenzioni e mettere in opera adempimenti relativi a salute e sicurezza, valutare i percorsi e ogni altra istruzione utile per realizzare al meglio i vari percorsi formativi. Un corpus di indicazioni a misura di impresa che possono essere riassunte in 8 risposte alle altrettante domande che più frequentemente le imprese si pongono sul tema dell'alternanza:

1. CHI - Identikit dello studente in alternanza: lo studente in alternanza è un giovane delle scuole secondarie di II grado con un'età indicativamente compresa tra i 16 e i 19 anni.

2. CHE COSA - Cosa può fare lo studente in azienda: lo studente può entrare in contatto con tutte le diverse aree di attività dell'azienda utili alla crescita professionale dello studente stesso. Le attività di alternanza non costituiscono rapporti di lavoro.

3. QUANDO - Il periodo per accogliere studenti in alternanza: sulla base del progetto messo a punto dalla scuola, l'inserimento degli studenti può essere organizzato nell'ambito dell'orario scolastico oppure nei periodi di sospensione, per esempio nel periodo estivo.

4. DOVE - Le caratteristiche dell'impresa: l'alternanza scuola/lavoro si può realizzare anche nelle piccole imprese purché abbiano adeguate capacità strutturali, tecnologiche e organizzative.

5. PERCHÉ - I vantaggi dell'impresa e dello studente: l'impresa è facilitata a trovare le figure professionali di cui ha bisogno. Lo studente acquisisce competenze professionali e trasversali spendibili nel mercato del lavoro.

6. QUANTO - Durata dell'alternanza: la durata dell'alternanza scuola lavoro da effettuare nel corso dell'ultimo triennio di scuola è differente per tipologia di istituto scolastico. Per i licei almeno 200 ore, per gli istituti tecnici e professionali almeno 400 ore.

7. IN CHE MODO - Come attivare percorsi di alternanza: la scuola, unitamente all'azienda, progetta i percorsi di alternanza coerentemente con le competenze, abilità e conoscenze che possono essere esercitate in azienda. I percorsi di alternanza si attivano con una Convenzione stipulata tra scuola e azienda.

8. CON QUALI MEZZI - Risorse e coperture assicurative: non è prevista nessuna forma di retribuzione o rimborso spese da erogare allo studente. All'impresa sono attribuiti i costi della formazione, mentre quelli per la copertura assicurativa INAIL e quelli relativi alla polizza per la responsabilità civile verso terzi competono all'istituto scolastico.