Specializzazione certificata: il futuro dell'Horeca

espresso-2929825-640-21d4f615

La formazione è fondamentale anche per un big dell’horeca della portata di Cremonini in virtù dei suoi 3,7 mld di euro di fatturato nel 2017, di cui il 13% si sviluppa proprio nella ristorazione commerciale, attraverso la divisione Chef Express e grazie a 7.000 dipendenti per 300 punti di vendita in Italia e all’estero. Ecco perché già dal 2015 la capogruppo **Cremonini** ha fondato un academy interna con l’obiettivo di erogare almeno 30 corsi, per la formazione di 800 persone all’anno, nelle principali discipline della ristorazione.



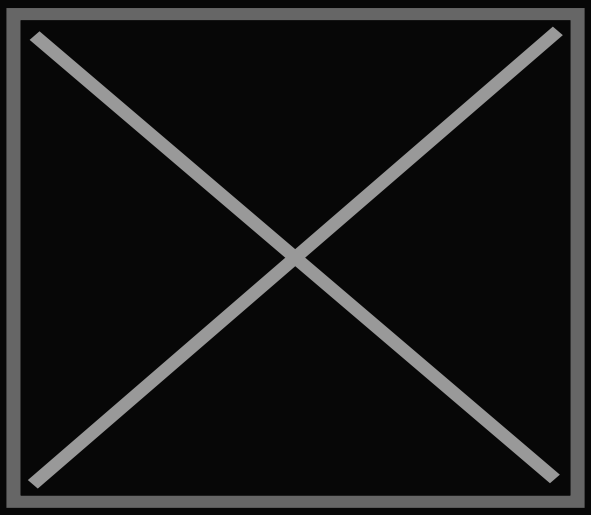
Spiega Sergio Castellano Direttore Assicurazione e Controllo

Qualità presso **Chef Express S.p.A**.: «Si tratta di materie inerenti il management, l’enogastronomia, la gestione del personale, tra l’altro, utili a portare gli standard di compagnia come esempio“.
La gerarchia e la formazione professionale del gruppo di Castelvetro di Modena sono incentrate su ruoli quali l’operatore di base, il working manager, l’assistant e lo store manager. Un taglio di carattere manageriale coerente all’attività. Si pensi che nei punti di ristoro Chef Express come Roma Termini e Fiumicino, i vertici controllano oltre 200 dipendenti per tanto hanno competenze tecniche e di leadership molto elevate: “Per ciò al livello più alto si insegnano gestione e lettura del conto

economico – dice Castellano – magari tramite lettorati in collaborazione con l’università di Parma”. La partecipazione alla Conferenza delle Accademie prosegue il manager: “Ha come finalità la creazione di un nertwork di condivisione delle competenze, quindi dei formatori e delle fiches di formazione, nel nostro caso, per immettere sul mercato personale qualificato e capace di garantire servizio e soddisfazione al consumatore”.

PERCORSO UNIVERSITARIO

“Confrontarsi per ottenere la certificazione e la condivisione delle metodologie di insegnamento all’interno di un network di formazione di alto livello”. Lo ha detto **Moreno Faina** in merito all’adesione di **illycaffè** al nucleo costitutivo delle 9 aziende di Conferenza delle Accademie.



Una disponibilità, quella dalla torrefazione triestina, maturata alla luce di un’esperienza pressoché ventennale che, in campo didattico, ha portato all’istituzione dell’Università del Caffè e al Master Universitario in Economia e Scienza del Caffè. Il know how specialistico di illycaffè oggi viene declinato attraverso di 18 tipologie di corsi che si svolgono in 27 sedi della Università del Caffè sparse in ogni continente, Australia esclusa.

“Siamo partiti nel ’99 – dice Faina – e l’anno scorso sono state formate 26.500 persone dal network della Università del caffè. La metà di loro erano professionisti, mentre il restante 50% si ripartisce tra consumatori (45%) e produttori. Ci rivolgiamo a tutti gli attori della filiera. Solamente in questo modo la diffusione della cultura del caffè di qualità potrà crescere”.

Oltre alle strutture e a una vasta conoscenza della materia sviluppata in più di 80 anni di attività illycaffè, potrà mettere a disposizione della Conferenza le sue metodologie didattiche e tutti i sistemi ad esse connessi, come la certificazione dei docenti UdC che qualifica e profila gli insegnanti per capacità e competenze.

“L’aver creato un Comitato dei Garanti formato da professori universitari all’interno della Conferenza delle Accademie – conclude Faina – è il primo passo di un percorso che porterà alla verifica della

qualità della formazione e poi alla sua certificazione ufficiale”.

ANCHE L’OCCHIO VUOLE LA SUA ARTE



L’**Accademia Gualtiero Marchesi** nasce nel 2014 per volontà del Maestro Gualtiero Marchesi, dopo aver
creato nel 2010 la Fondazione Gualtiero Marchesi. La Fondazione ha come mission la diffusione del bello e del buono nell’arte culinaria. Per il Maestro, recentemente scomparso, la cucina era una forma d’arte; diceva spesso che “la cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla divenire arte”. Da qui la necessità di un centro di formazione che oggi è diretto da **Enrico Dandolo**, che ha risposto ad alcune domande.

Quali i motivi che hanno spinto Accademia Gualtiero Marchesi ad affiancare Conferenza delle Accademie e Narratori del Gusto?
Marchesi nel periodo 2009-2011 è stato Presidente di una commissione interministeriale, denominata Turismo e Politiche agricole, per la promozione del turismo enogastronomico. Per tanto la condivisione del progetto con Narratori del Gusto è stata praticamente automatica.

Quale il contributo che si pensa di fornire a Narratori del Gusto e con quali risultati per Accademia Gualtiero Marchesi?
La Accademia Gualtiero Marchesi e la Fondazione Marchesi stessa hanno il compito di diffondere la cultura della cucina italiana, naturalmente attraverso l’occhio e il pensiero di colui che è universalmente riconosciuto come il Maestro della cucina italiana contemporanea.

Può anticipare i progetti in fieri di Accademia Marchesi?
L’Accademia organizza corsi di cucina a vari livelli per gourmet e appassionati. I corsi principali

dell’Accademia si rivolgono ai cuochi professionisti all’insegna della cucina come forma d’arte. Le monografie di Gualtiero Marchesi sono organizzate per illustrare la filosofia di cucina del Maestro e preparare i cuochi al difficile compito della “composizione”. L’Accademia organizza anche corsi di cucina per bambini, al fine di educarli al gusto già dalla tenera età.

LA MACCHINA NELLA FORMAZIONE



Dalla sua apertura nel 2014 **MUMAC**, Museo Macchine Caffè del Gruppo Cimbali ha avuto anche la funzione di formare professionisti, aspiranti tali e consumatori appassionati. Spiega **Luigi Morello Traditional Coffee Machines Business Unit Director**: “Nell’ultimo anno solamente la sede Milanese ha contribuito alla formazione di circa 1500 persone, di queste circa il 70% erano professionisti che volevano migliorare la propria tecnica”.
Si spazia dai sei moduli degli autorevoli corsi SCA (Specialty Coffee Association), all’offerta formativa di INEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano) dedicata all’approfondimento della cultura del caffè dell’espresso di casa nostra. E per un livello professionale ancora più specifico la proposta si può spostare sui sei moduli MUMAC che riguardano non solo la conoscenza intrinseca del caffè, ma anche l’uso delle tecnologie e delle attrezzature utili per estrarlo. Qui si imparano nondimeno le tecniche di gestione della caffetteria. Ed è bene sottolinearlo, il centro può contare su docenze validate e metodologie di insegnamento certificate TÜV. Gli stessi corsi possono essere frequentati in diverse location quali New York, Londra, Barcellona, Palau (Sardegna) e Vienna, vale a dire presso le altre sedi di Gruppo Cimbali o in quelle dei suoi distributori gemellati. L’affinità di MUMAC con Conferenza delle Accademie e Narratori del Gusto, spiega Morello: “È nata dopo una prima riunione interna in cui sono stati coinvolti 80 operatori. Successivamente si è formato un comitato con l’obbiettivo di creare l’accademia ideale e un livello di formazione riconosciuto dal MIUR ed equiparabile ad altri percorsi di studi già ufficialmente riconosciuti”.