Torte e gelati sempre al top, ma mancano 250 operatori qualificati

chef-fotolia-1-e7869900

Torte e gelati vanno sempre alla grande. Anche da un punto di vista occupazionale. Al punto che dal mondo delle gelaterie e pasticcerie emerge un appello al recruiting di ben 250 operatori qualificati: è quanto emerge da un'indagine elaborata dall'Ufficio Studi Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi in occasione di Host. La Federazione in questa circostanza tratteggia un quadro variegato di un settore che ad oggi conta 19.059 tra gelaterie e pasticcerie sul territorio italiano (di cui il 74% gelaterie "pure") e 22.000 bar che in un solo format uniscono caffetteria, gelateria e pasticceria, per un fatturato complessivo di 4,6 miliardi di euro.

Schermata 2015-10-28 a 11.11.38

Il quadro occupazionale di gelaterie e pasticcerie risulta in salute, con un indotto complessivo di 93.000 addetti, in media 2,3 per impresa. il quadro descritto mette in evidenza il ruolo dei giovani (42,9%) e la forte presenza del lavoro delle donne (43,2%). Primeggiano i contratti a tempo indeterminato (nel 60,7% dei casi), contro il 39,3% a tempo determinato. Da segnalare l'elevata percentuale di occupati al Sud e sulle isole, il 42,9%, dato favorito dalla vocazione turistica di queste regioni.

Schermata 2015-10-28 a 11.11.53

Dati positivi, dunque, ma con un risvolto meno buono: mancano infatti sul territorio italiano 250 gelatai e pasticceri artigianali qualificati. Una difficoltà di reperimento che riguarda il 12% degli operatori e che si spiega soprattutto per le seguenti motivazioni: inadeguatezza dei candidati (in particolare a causa di una preparazione insufficiente nel 40% dei casi), e ridotto numero degli stessi (a causa della concorrenza tra le imprese per il 37,5% dei casi e perché nel 62,5% dei casi risulta che poche persone esercitano questa tipologia di professione). Il fattore che meglio spiega questo scenario in controtendenza risiede nella mancanza di una formazione adeguata per gli operatori, tanto che l'86,9% degli addetti annuncia la necessità di una maggiore e più approfondita preparazione.

Schermata 2015-10-28 a 11.12.18

Da questi dati si evince dunque quanto sia importante formare e preparare adeguatamente gli addetti del settore con un occhio di riguardo alle scuole specializzate e alle giovani generazioni: a questo proposito Fipe ha recentemente stretto un accordo con due prestigiose realtà italiane dell'ambito formativo, CAST Alimenti e l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" di Milano, con lo scopo di creare un collegamento sempre più forte e mirato tra mondo della scuola e mondo del lavoro, all'insegna di un approccio improntato alla qualità. "Ogni anno presso il nostro istituto si diplomano tra i 160 e i 180 ragazzi ogni anno – dice Francesco Antonio Malaspina, preside dell'Istituto Carlo Porta -. Gli studenti che affrontano il mondo del lavoro devono avere una solida preparazione culturale di base su cui si può innestare la formazione professionale. Un'attività costruita attraverso le lezioni e le attività di laboratorio, attività esterne come quella organizzata con Fipe nell'ambito di Host e stage formativi in Italia e all'estero. Per operare con successo nel settore del turismo e dell'enogastronomia la conoscenza delle lingue è fondamentale, insieme alla versatilità: presso il nostro istituto, indipendentemente dalle specializzazioni, prepariamo i ragazzi sia alla cucina che alla sala. Un approccio a trecentosessanta gradi che dà buoni frutti: in base alle ultime rilevazioni il 79% dei nostri studenti ha avuto immediato accesso, dopo il diploma, al mondo del lavoro".