PROFESSIONI > CUOCHI

Primo Piano del 27/04/2013 14:11:24

Ristorazione e regole del lavoro La troppa “mediaticità” non aiuta...

Oggi i corsi di cucina sono pieni non soltanto di giovani, ma anche di adulti in attesa di essere selezionati per accedere ad un corso di formazione di aiuto cuoco a vari livelli . Il desiderio e la ricerca di un nuovo lavoro nella cucina e nella ristorazione è anche il frutto di questa ondata di sovramediaticità della cucina e dei cuochi

Come molti sanno, da molti anni, oltre ad essere cuoco e ristoratore, sono un docente di Tecniche di cucina al Politecnico del Commercio Capac di Milano, anzi da poco tempo ricopro anche il ruolo di responsabile scientifico. Un’esperienza ricca di risvolti professionali, che si completa con aspetti umani ed etici. Insegnare è realmente un’esperienza gratificante, una responsabilità che ti proietta nel futuro dei giovani quando percepisci che l’allievo è desideroso di apprendere e tu sei lo strumento perché ciò avvenga. Non sempre è così, ma spesso dipende da come si insegna e dalla passione con cui lo fai.

Oggi i corsi di cucina sono pieni anche di adulti in attesa di essere selezionati per accedere ad un corso di formazione di aiuto cuoco a vari livelli. Il desiderio e la ricerca di un nuovo lavoro nella cucina e nella ristorazione è anche il frutto di questa ondata di sovramediaticità della cucina e dei cuochi. In tanti vorrebbero diventare Carlo Cracco, e infatti il Capac forma oltre 2mila allievi l’anno. L’alimentazione per l’uomo non rappresenta solo vita e vitalità, ma anche serenità e piacere.

La capacità oggi di un formatore è di non deludere le aspettative in un percorso di studi che necessita di supporti e sostegno non solo professionale ma anche umano. Cucinare è molto bello, un lavoro manuale che spesso ti permette di sviluppare la tua creatività, ma quando dico che il sostegno umano è necessario è perché si tratta di un lavoro che travolge la tua vita privata. Quando entri in una cucina i tuoi affetti, i tuoi legami di amicizia rischiano di essere stravolti dalla tua assenza, dalla tua nuova passione. La sera non sarai più a casa, le festività non ti vedranno più con i tuoi cari, devi riequilibrare la tua vita, una nuova vita al servizio degli altri.

In molti sono attratti dal lavorare in cucina, soprattutto in questo momento in cui il cuoco è una stella televisiva. Infatti le trasmissioni televisive sono una specie di “talent show”, ma spesso non trasmettono la cultura del vero lavoro, tant’è che spesso i cuochi in televisione non sono riconoscibili come tali, sono senza le divise previste e spesso non sono bianche, senza copricapo, con capelli al vento, al polso orologi, catenine, bracciali ed altro, che le norme di igiene vietano in una vera cucina. Uno spettacolo, un “reality”, che di reale non ha nulla.

Purtroppo nelle scuole, i modelli formativi si scontrano con questi modelli televisivi, mettendo in difficoltà molti docenti che cercano disperatamente di applicare le regole vere della ristorazione, regole severe di comportamento e di attenzione. Risultato: molti allievi “mollano” già nel momento dello stage, quando si scontrano con la realtà di una vera cucina, quando si scontrano già con gli orari e capiscono che non potranno più vedere le loro trasmissioni preferite perché a quell’ora dovranno lavorare.

E i giovani non trovano lavoro: ma è davvero così? Non sempre questo risponde alla realtà. Per esempio la mia generazione, quella dei cinquantenni, proviene da un’epoca in cui l’apprendistato era realmente un momento formativo, in cui l’approccio con il lavoro era condizione necessaria per selezionare ed essere selezionati da imprese e da aziende, dove guadagnavi poco ma il percorso dell’apprendistato era necessario. In qualche maniera ti veniva data fiducia, ma il momento finale era tuo, un momento fatto di sacrifici, di studi serali e lavori diurni, momenti in cui la macchina era un sogno e “giravi” con i mezzi pubblici, sacrifici ricompensati dal vero apprendimento e da un lavoro vero.

Quanti grandi cuochi provengono da ruoli umili... Nella mia esperienza mi ricordo quando Davide Oldani e Carlo Cracco erano aiuto in cucina da Gualtiero Marchesi, ancora in Bonvesin de la Riva a Milano. Oggi, dopo anni di studi, di ricerca e passione, sono quello che sono, e lo racconto spesso come esempio ai miei allievi, ma non viene recepito, non viene capito. Oggi, sì è vero, “tutto e subito” sembra il modello dominante. Ma le istituzioni, le leggi sul lavoro, i regolamenti sindacali che responsabilità hanno sulle difficoltà del momento? Sono incapaci di capire la realtà, lontani anni luce dalle esigenze delle imprese, se non lamentarsi che i nostri pubblici esercizi non sono in linea con la realtà europea dove “si mangia” a tutte le ore, ma con

costi molto inferiori ai nostri e con regole sindacali molto più elastiche e in linea con le esigenze del mercato.

Qualche giorno fa, una signora quarantenne che ha appena frequentato un corso di pasticceria serale al Capac mi ha chiesto un colloquio con la finalità di venire nel mio ristorante a fare uno stage “vero”, diciamo un apprendistato, soprattutto per capire se questo fuoco di passione della pasticceria può realmente diventare un lavoro. La scuola è disponibile a “coprire” gli aspetti burocratici, Inail e quant’altro, ma purtroppo la signora, ha già un’occupazione part-time al mattino, e insieme abbiamo scoperto che la legge regionale non permette a chi ha già un lavoro, fosse anche part-time, di effettuare tirocini di questo tipo. Domanda della signora: ma come faccio ad inserirmi in nuovo settore se poi la legge non mi permette un tirocinio per capire se questo realmente può essere il mio nuovo lavoro? Aggiungo: come fa oggi un’azienda - se penso agli anni dei miei apprendistati - a selezionare nuovo personale? Con quali criteri si può affrontare il mercato e inserire nuovi collaboratori?

Non voglio addentrarmi nel costo del lavoro, sicuramente meritorio di un ulteriore approfondimento. Se è vero, come è vero, che nei pubblici esercizi, cioè nel Ccnl del commercio e dei servizi, tra tredicesima, quattordicesima, Tfr, ferie, festività e permessi sindacali retribuiti si raggiunge la non modesta soglia delle 16 mensilità - credo un record mondiale retributivo - e se poi tutto ciò si rapporta al netto delle buste paga e al lordo del costo aziendale, si capisce quali sono le reali difficoltà dell’occupazione nel nostro Paese.

Concludo affermando che sicuramente la formazione e l’aggiornamento professionale, anche di chi già opera, sono la scommessa del futuro, in cui le scuole di formazione professionale hanno un compito rilevante, ma le istituzioni non possono essere assenti. Il mondo sta cambiando, è cambiato, e non possono essere solo le imprese a subire con aumenti e costi di gestione ormai rilevanti. Facciamo un esempio: l’Expo è alle porte, se tutto il programma sarà rispettato avremo, almeno nel Milanese, centinaia di nuove opportunità di lavoro, lavoro a termine, a chiamata, magari con l’uso dei voucher, ma è lavoro virtuale, “lavoro non lavoro”. Perché non collaborare tra le parti perché molto di questo lavoro non sia un’occasione per i nostri giovani?

di **Matteo Scibilia**