

ristorazione: la formazione (seria) ai tempi di masterschef

Vere e proprie star di fama internazionale che si dedicano a televisione, consulenze e libri. Quello dello chef o del pasticciere, oggi, sembra il mestiere più facile del mondo, soprattutto in un Paese che può vantare ingredienti di qualità e una tradizione gastronomica tra le più apprezzate al mondo. Non sempre, però, emergono lo studio e perfino la fatica che accompagnano, inevitabilmente, le grandi carriere nel mondo della cucina e della pasticceria.

Sì, perché la tecnica da sola non basta: proprio quando tutti sembrano “saper cucinare” e creare golosissime ricette, per lasciare il segno è davvero necessario riuscire a differenziarsi e non smettere mai di imparare. I mestieri che hanno a che fare con il mondo della ristorazione, dunque, sono tanto affascinanti quanto complessi. Ed ecco che entra prepotentemente in gioco la formazione professionale come anello fondamentale per preparare le nuove leve a dare il massimo in un campo sempre più competitivo ed apportare qualcosa di personale.

Civiform si inserisce proprio in quest'esigenza: in quanto Centro accreditato dalla Regione FVG con alle spalle oltre 30 anni di formazione nel campo della ristorazione e, in generale, dell'agroalimentare, lavora per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani e adulti e perfezionare le competenze degli occupati.

Con una speciale attenzione alle metodologie tradizionali e un occhio attento alle tendenze moderne, nel tempo ha inserito nel mercato numerosi professionisti qualificati e, proprio per questo, altamente richiesti dalle aziende. Oggi, oltre 500 giovani allievi dai 14 ai 18 anni frequentano i corsi per entrare nel mondo del lavoro con una qualifica che viene riconosciuta in tutta Europa. Nei

laboratori Civiform nascono cuochi, ma anche camerieri di sala e bar e panettieri, pasticceri e gelatieri: tre anni intensi per valorizzare le proprie attitudini manuali e acquisire un mestiere per varcare con soddisfazione le porte del mondo professionale.

Per molti la scuola di Cividale del Friuli diventa effettivamente un trampolino di lancio per un lavoro che, di questi tempi, appare co-

munque relativamente solido: a 12 mesi dall'esame finale, infatti, oltre il 75% dei giovani qualificati lavora.

Oltre che per i ragazzi che escono dalle scuole medie, Civiform attiva anche percorsi dedicati specificatamente agli adulti, grazie al cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo: tante sono le tipologie di corsi pensati per chi vuole riqualificarsi, entrare nel mondo del lavoro, trovare o ritrovare la propria



ARCHIVIO CIVIFORM



strada lavorativa o, più spesso ancora, inseguire la propria passione per farne un mestiere.

Attenzione al territorio, ai suoi prodotti e alle più svariate esigenze del cliente finale sono gli ingredienti su cui puntano i docenti, indipendentemente dall'età degli allievi. Nel tempo, infatti, la struttura ha saputo adeguarsi ai cambiamenti - culturali, sociali e tecnologici - del mondo del lavoro ampliando e specializzando sempre più la sua offerta formativa. Fondamentale, per Civiform, è anche creare occasioni di aggiornamento professionale e affiancare le imprese di settore nella progettazione di piani formativi "su misura".

La didattica Civiform stimola gli allievi ad avere lo sguardo rivolto verso tanti orizzonti, rincorrere i propri interessi e non restare mai fermi: che si parli di pasticceria o di cucina, infatti, è fondamentale fare pratica.

Tanta pratica. Sui banchi e nei laboratori del Centro viene messo in atto uno stimolante mix di teoria e pratica che porta a mettersi continuamente alla prova e applicarsi davvero come se si fosse già sul lavoro.

Lo stage diventa così una chiave importante per fare il salto di qualità: qui si perfezionano le competenze, si impara facendo e si entra in una fitta rete di contatti e relazioni con aziende, associazioni di categoria, piccole e grandi imprese che Civiform coltiva da oltre 60 anni. Il Centro, infatti, ha esordito già nel 1955 con i corsi di qualificazione professionale per elettricisti e meccanici per arricchirsi poi con il settore edile, del legno, alimentare, grafico, turistico-alberghiero e benessere. Se per tutti i settori il segreto è la pratica, per diventare dei veri professionisti nel campo alimentare risulta indispensabile imparare ad utilizzare tutti i sensi, unendo all'abilità manuale la creatività, la fantasia e molta precisione.

Chiaramente, formazione e studio assiduo non sono di per sé garanzia di successo. Indole, passione e manualità possono però essere arricchiti e disciplinati con l'acquisizione della tecnica ma vanno accompagnati dal talento e, perché no, anche da un pizzico di fortuna.



ARCHIVIO CIVIFORM - CONCORSO BEPPINO D'OLIVO

La scuola di Cividale lavora anche per questo, per fare emergere tra i più giovani le eccellenze, al di là del "semplice" rendimento scolastico. Grazie a un innovativo progetto chiamato Scuola in Regola, infatti, Civiform punta ad accrescere le competenze relazionali dei ragazzi, premiando chi emerge per comportamenti consapevoli, stile relazionale o per una spiccata attitudine al lavoro. La formazione firmata Civiform punta a riscoprire tutto ciò che ha tracciato il filo della tradizione, per poi puntare a una sua rivisitazione: questo acquista un senso particolare a Cividale del Friuli, l'antica Forum Iulii fondata da Giulio Cesare e poi capitale del primo Ducato longobardo, da sempre luogo di incontro e amalgama di culture e tradizioni diverse. Nelle usanze, nella lingua, ma anche nel mondo della cucina, della pasticceria e della panificazione, altro caposaldo della scuola. L'apertura al mondo si persegue anche dando la possibilità agli allievi, in particolare ai più giovani, di andare all'estero e fare esperienze di studio e lavoro.

Questo grazie al fatto che Civiform partecipa a numerosi progetti di ricerca, formazione e mobilità non solo a livello locale e nazionale, ma anche internazionale: molti di questi puntano alla riscoperta di antichi sapori, alla salvaguardia di prodotti di nicchia, alla diffusione di sane e corrette abitudini alimentari e a un approccio preciso e attento al cibo. Il resto lo raccontano i numeri: 75.000 m2 di superficie, decine di aule didattiche e laboratori, un convitto con 180 posti letto, una mensa, sale ricreative e impianti sportivi, un team di oltre 100 persone affiancato da numerosi esperti di settore esterni e un annesso Cento di accoglienza che porta avanti lo spirito con cui era nata la struttura. Una piccola "città della formazione" che coglie le sfide e i segnali di cambiamento e le esigenze dell'economia locale per poi tradurli in percorsi formativi altamente qualificanti.

**Info: info@civiform.it
tel. 0432 705811
www.civiform.it**

MARANO LAGUNARE - 1 GIUGNO 2015 BICCHIERI IN ATTESA DELLE "BUFOLE DE PALUO"

