

Mai sentite tante bugie tutte insieme

Paola Frau

17-03-2003

Giovedì 13 Marzo anche io ho guardato in Tv la trasmissione di Vespa...come si chiama "porte chiuse"?

Argomento la riforma Moratti con il solito spot iniziale, mai manchi, del presidente del Consiglio, in studio facce compunte e convinte, dialoghi vuoti che denotavano una gravissima mancanza di informazione. A fare numero perfino Luca Giurato(?) e Gaia De Laurentis (??)

Reputo quello spettacolo veramente vergognoso, un circo di bugie e luoghi comuni che ci dimostrano una volta di più quali metodi adottati il signor Vespa per gestire i suoi programmi, e soprattutto che questo "governo degli spot" vive grazie alla Tv e a quelli come Vespa.

Certo si è data voce anche a pareri discordanti, a mio parere privi di incisività, e quelle stesse persone che hanno espresso perplessità sulla riforma l'hanno fatto in modo così poco convinto da far pensare che fingessero o che, cosa ancora peggiore non fossero affatto informati sulla situazione attuale della scuola.

Vediamo qualche argomento:

1° La scoperta dell'acqua calda!

Parlando dell'istruzione professionale e facendo confusione con "formazione professionale", che secondo il Ministro sarebbero la stessa cosa, si è presentato un caso "esemplare" di una scuola alberghiera dove "udite !udite!" si fa lo stage in azienda per mettere in contatto lo studente col mondo del lavoro. Insegno, guarda caso, nella scuola alberghiera dal 1983 e mi sono occupata di stage in azienda negli ultimi 15 anni...e che novità sarebbe questa? Lo sa il Ministro quello che si fa nelle scuole professionali dove si fa "istruzione"? Perché nessuno l'ha informata?

Lo sa che dal Progetto 92 in poi, (cioè da più di 10 anni) esiste la terza area nella scuola professionale riformata (è stata la prima ad essere per certi versi riformata, che fine ha fatto il Direttore Generale dell'Istruz. Professionale Martinez?) nella terza area gli studenti delle classi quarte e quinte, per un minimo di 300 ore annuali, oltre quelle curricolari, frequentano corsi di specializzazione professionale con almeno 180 ore di lezioni tenute da esperti del mondo del lavoro e almeno 120 di stage in azienda? Perché nessuno l'ha informata? Lo sa il Ministro che in certi settori lo stage si inizia al secondo anno ed è obbligatorio ogni anno? Lo sa che nella scuola alberghiera le attività di laboratorio interne alla scuola vengono spesso integrate da partecipazione a manifestazioni all'esterno della scuola, lo sa che il personale docente tecnico-pratico, altamente qualificato, ha il più delle volte lasciato un lavoro nel settore ricettivo e della ristorazione per dedicarsi all'insegnamento portando alla scuola professionalità, esperienza, e integrando questi elementi con la cultura e la formazione umana dell'individuo, che sono tra gli obiettivi prevalenti della scuola? Perché qualcuno non la informa?

Piuttosto ci spieghi il Ministro come mai ora l'inserimento in azienda sia diventato oggetto di spot quando quest'anno sono stati ritirati tutti i finanziamenti per i corsi della terza area che invece mirano proprio all'inserimento nel mondo produttivo?

2° Il lavoro c'è per tutti, solo che non ce ne siamo mai accorti!

Tante le bugie sentite ieri sera, spudorate, come quella che quel signore che rappresenta la Confindustria, di cui volutamente ho dimenticato il nome, il quale ha detto ad un certo punto "Più diplomati, più lavoro?" Perché, a lui risulta che il lavoro non ci sia perché mancano i diplomati, sarebbe uno scoop!!! O questo signore è un genio, o è un bugiardo!

3° Il toccasana per l'istruzione professionale è il passaggio alla formazione regionale

Non so cosa capiti in altre Regioni, so quello che capita in Sardegna! Gestione della formazione professionale con criteri di spartizione di risorse che tengano conto di tante esigenze diverse, delle aziende, dei formatori (scelti magari col criterio della conoscenza personale), di tutti fuorché degli allievi ammessi a frequentarli. Un esempio? Durante i molti contatti tenuti con aziende alberghiere ho avuto modo di sentire l'opinione diretta degli stessi operatori aziendali coinvolti in corsi di formazione regionale biennali, che hanno portato finanziamenti alle casse delle diverse aziende, illudendo i corsisti circa i risultati finali del percorso formativo, salvo licenziarli dopo un brevissimo periodo di prova, che ha rappresentato sempre per l'azienda disponibilità di bassa manovalanza gratuita. Risultato? Disoccupati in più, che spesso si sono riversati senza l'adeguata preparazione, proprio nella

scuola alberghiera per avere un titolo realmente spendibile.

4° Ma le aziende che dovrebbero formare gli studenti sono preparate a farlo?

Come si può pensare di sostituire l'istruzione teorica e pratica dentro la scuola professionale con la formazione in azienda? Le due cose devono essere considerate complementari e non fungibili.

Le aziende hanno il loro ruolo, ma non può confondersi con quello della scuola, questa politica è irresponsabile! Un esempio: nella scuola alberghiera nei vari laboratori le attività pratiche spesso si integrano con le altre discipline curricolari, (lingua straniera, scienza degli alimenti, storia ecc) allo studente viene insegnata ad esempio la pratica e tecnica del servizio come dovrebbe essere, quali sono le norme di sicurezza e la prassi igienico-sanitaria. Quando poi lo studente entra in azienda per lo stage scopre che la realtà è diversa, scopre che non sempre si rispettano le norme di sicurezza e che spesso non si sa neanche cosa sia il rispetto delle norme igienico-sanitarie. E allora che faremo, daremo all'azienda il ruolo di impartire la formazione pratica dopo aver attivato complesse procedure di certificazione, affinché siano garantiti gli standard che solo la scuola è in grado di offrire? Abbiamo i soldi per fare questo? Ma come? Ieri il Ministro parlava di un sistema di valutazione della scuola, e le aziende? Sono tutte buone aziende, efficienti, modello ecc...chi valuta se sono all'altezza di formare gli allievi?

E ancora...Oggi La scuola alberghiera, attraverso vari progetti, cerca di formare anche alla imprenditorialità. Lo studente in azienda spesso è di disturbo, si accoglie finché produce qualcosa, quale operatore sarebbe disposto a formare lo studente affinché diventi un concorrente? Non raccontiamo favole per favore! E poi abbiamo idea di quanti siano gli studenti da formare e di quale scarsa disponibilità diano le aziende? O pensiamo di pagarle per questo? Abbiamo i soldi?

Potrei stare qui a scrivere ancora tante altre cose!!!

Tutto questo fumo senza arrosto confonde, crea false aspettative e dimostra irresponsabilità e mancata conoscenza della realtà, oppure è solo malafede?!

Il sospetto è forte e condiviso, anzi ormai non è più un sospetto...è una certezza: la logica di tutto questo è il taglio della spesa.

L'istruzione è un business che fa gola a molti privati.

E allora per favore diciamo le cose come stanno e informiamo il Ministro che le risorse andrebbero orientate certo a migliorare le realtà meno efficienti, ma non al prezzo di buttare a mare ciò che invece di buono ha faticosamente conquistato l'attuale sistema!

Professoressa Paola Frau

Docente presso L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

Antonio Gramsci di Monserrato (Cagliari)

COMMENTI

Caelli Dario - 23-03-2003

Quale insegnate in un IPSSAR (Alberghiera) condivido molte delle perplessità della collega.

Un solo appunto. In TV si parla della scuola con una stupefacente ignoranza. Se tanto mi da tanto penso che il TV sia meglio che della scuola non si parli proprio, almeno è meglio di tante scemenze che si sentono.

A mio avviso dovrebbero davvero informarsi meglio... per primi i giornalisti.

Vi è anche un'osservazione a lato del mio disappunto. La TV è fatta per gli spot, i flash che con incisiva sintesi colpiscono il telespettatore. Il mondo della scuola è complesso e necessita di spiegazioni talora approfondite e circostanziate per comprenderne i meccanismi (più o meno perversi) che lo regolano. Nei talk show non vi è lo spazio di approfondimento idoneo, è quindi inevitabile che escano trasmissioni come quella di Vespa. Anche Ballarò tempo fa si occupò di scuole e fece la sua peggiore puntata.

E' un problema serio su cui riflettere quello del rapporto scuola-TV.

Renato Moretto, insegnante - 25-03-2003

Come non aderire a tutto quello che è stato scritto in questo commento?

Resta la desolante realtà di chi insegna in questa situazione.

Lucio Salvatore - 07-10-2004

Ti ringrazio per la tua chiarezza e condivido in pieno tutto quello che pensi, insegno in una scuola alberghiera di Novara, e viviamo

ogni giorno con i colleghi questa situazione ciao Lucio Salvatore

luciano ardoino - 20-04-2009

Circa due anni fa leggevo sul Gulf News (<http://www.gulfnews.com/home/index.html>) , il quotidiano in lingua inglese più importante di Dubai City, che venivano stanziati circa 2 mld di dollari per la creazione di una scuola di formazione alberghiera a supporto del grande sviluppo turistico e della necessità di proporre del personale altamente qualificato per la ricettività di quel paese.

Al primo esame si potrebbe ritenere un'ottima iniziativa ma non certamente nuova poiché in perfetta sintonia con le metodologie di alcune grandi, serie e professionali catene alberghiere che già da anni destinano una buona percentuale del budget a corsi di aggiornamento interno.

Dubai City non ha siti Unesco e non dispone di alcun patrimonio artistico-culturale naturale o retro-attivo ma si sta prepotentemente affacciando nell'élite mondiale turistica che rappresenta una buona fetta del movimento monetario della nazione.

Le altre risorse sono il petrolio (10%) e gli interscambi con gli altri stati degli Emirati Arabi attraverso il porto ed aeroporti.

Come dire; stanno lavorando molto bene ma non hanno inventato niente di nuovo mentre noi non stiamo affatto lavorando bene e non riusciamo neanche a mantenere o programmare quello di cui negli anni addietro eravamo campioni.

Ma veniamo alle scuole alberghiere!

Come già detto in un precedente l'Italia negli anni '50/'60 e '70 disponeva di ottime scuole alberghiere che ci permettevano di stanziare nelle primissime posizioni mondiali da cui fuoriuscivano grandi future personalità dei vari settori alberghieri e ristorativi.

Infatti non vi è una sola sezione alberghiera in cui non siamo stati i promotori sia in didattica che in creatività; lo stesso Leonardo Da Vinci, un esempio su tanti, fu grandissimo ideatore nella Roma dei Cesari nel 1489, in occasione delle nozze di Giangaleazzo Visconti e Isabella d'Aragona, dell'allestimento del banchetto nuziale dove fecero capolino per la prima volta al mondo i tovaglioli ed il modo di servire le portate.

Da quell'occasione nascono appunto i servizi alla francese, russa ed italiana ben contornati dall'eleganza dei servitori che volteggiando musicalmente deliziavano i commensali.

Cose d'altri tempi ma intonate all'epoca.

Mentre adesso?

Adesso prova a chiedere cosa sia il filo nella 'mise en place' in un tavolo reale; uno su mille ti risponderà e forse neanche quello, docenti o presidi compresi.

Le cause di questa debacle sono molteplici; lo stipendio di un docente corrisponde alla paga di un lavapiatti stagionale e quindi è immaginabile la volontà dei buoni preparatori ad affrontare questa istruzione e detto porta conseguentemente al deterioramento di gran parte delle istituzioni scolastiche presenti nello stivale.

La EHL di Losanna, internazionalmente ritenuta la migliore scuola alberghiera del globo e personalmente visitata in più occasioni a livello informativo, ha variegati programmi di formazione e gli standard sono affinati con precisione svizzera mentre governi, associazioni professionali e scuole superiori di una decina di paesi hanno chiesto all'EHL di guidare lo sviluppo delle loro scuole professionali alberghiere, tra cui gli Emirati Arabi.

La LCB di Adelaide in Australia, The Hague in Olanda fondata dall'Horecaf, Finlandia e poche altre hanno capito che la qualità non è solo nel management direttivo ma la parte qualitativa integrante proviene dalla cucina, sala, bar, camere, reception fino alla maintenance o alle lavanderie attraverso deposito e quant'altro del meraviglioso settore.

In Italia invece l'attenzione è principalmente rivolta al direttivo alberghiero (direttore o F&B) con la giornaliera creazione di nuove realtà di Master, corsi o stage confermati dall'innumerabile periodica e logorroica ricezione (attraverso la posta Mail) di nuovi corsi per queste posizioni lavorative.

Mentre ho ben presente il valore o l'utilità che i partecipanti, alla fine dei quali, ne ottengono di fronte alla realtà lavorativa.

Ma per piacere!

Le scuole alberghiere sono ritenute e scelte per lo più in base alla facilità per l'ottenimento del diploma, dopodiché viene abbandonato dagli studenti ogni interesse a proseguire il mestiere e causa è anche l'invogliamento che i docenti non riescono a dare agli alunni, comportando l'inserimento di personale estero senza nessuna cultura alberghiera, ma a basso costo.

Il risultato lo conosciamo come conosciamo l'interesse delle istituzioni governative alla risoluzione del problema e mentre Dubai City impegna tutti quei soldi per il miglioramento programmatico, noi continuiamo con il nulla!

Tutto questo mentre le 10.000 associazioni (l'armata di 800.000 prs.) di varia natura discutono improduttivamente il calo nel settore!

Luciano Ardoino

Fonte: <http://tuttosbagliatottodarifare.blogspot.com/>