

RISTORANTE FORMATIVO – IMPRESA DIDATTICA

Le Torri sono il primo ristorante formativo in Italia e rappresentano una delle realizzazioni più significative dell'impresa formativa CEFAL.

Situate in via della Liberazione 6 (Bologna), in zona fiera, a due passi dal centro storico, le Torri dispongono di un'ampia sala con bar che può ospitare oltre 100 persone e di una cucina nella quale possono lavorare fino a 15 operatori o allievi in formazione.

Il ristorante Le Torri può ospitare convegni e meeting di lavoro in quanto dispone anche di tre sale riunioni delle quali la più grande ha una capienza di 60 posti.

La ristorazione è un settore trainante dell'economia bolognese, connotata anche da una cultura ed una tradizione ben radicata nel territorio. Le ventotto ricette tipiche della cucina bolognese depositate presso la Camera di Commercio ne costituiscono una tangibile testimonianza.

CEFAL, Impresa formativa che è anche Scuola di ristorazione attenta alle istanze del mondo produttivo e del lavoro, ha cercato di far convivere questi tre aspetti: fare formazione attraverso il lavoro, realizzare una Scuola di ristorazione che valorizzi la cucina bolognese ed i prodotti tipici del territorio, dare una risposta ai giovani, (in primo luogo, ma non solo) che cercano occupazione e alle imprese di ristorazione che necessitano personale qualificato.

Il ristorante formativo è un pubblico esercizio che eroga percorsi di formazione personalizzati basati sulla realizzazione di servizi ristorativi, che sono commercializzati in maniera remunerata nei limiti necessari alla realizzazione delle finalità formative. Lo status del beneficiario nel ristorante formativo è quello di persona in formazione, non di lavoratore, ma il ristorante formativo è una impresa con dei clienti veri. L'allievo acquisisce competenze praticando il mestiere, beneficiando, inoltre di servizi di supporto pedagogico e di accompagnamento socio-lavorativo. Il presupposto è che l'allievo apprenda meglio attraverso un'esperienza che non è simulata, ma calata in un vero contesto produttivo i cui standard di qualità devono risultare adeguati al mercato.



Quest'anno ottanta ragazzi della Scuola di ristorazione CEFAL si alterneranno, a turno, in cucina, in sala, al bar del Ristorante formativo, specializzandosi nelle ricette tipiche della cucina bolognese per promuoverla e farla conoscere ed apprezzare presso i clienti del Ristorante.

Lo staff del ristorante è composto da tre professionisti: uno chef, con ampia esperienza di cucina tradizionale bolognese e due aiuti di cucina e di sala.

ELEMENTI DI METODO EMERSI

PRODUZIONE DA PARTE DEGLI ALLIEVI E INTERDISCIPLINARITÀ

La realizzazione di prodotti facilita una programmazione didattica che faccia dell'interdisciplinarietà la modalità naturale di lavoro. Non è raro che alcuni ragazzi scoprano qui, misurandosi con un fare produttivo e dovendo interpretare ruoli diversi, di possedere talenti impensati.

Nella co-produzione con gli insegnanti che collaborano alla realizzazione dei prodotti avviene un'esperienza di scambio intergenerazionale. L'insegnante non è solo chi pone i problemi e ne detiene le soluzioni, ma è chi accompagna gli allievi ad affrontare gli interrogativi che sorgono man mano e a rielaborare le esperienze fatte. Come già detto altrove, questo ruolo richiede un equilibrio tra conferma della capacità dei ragazzi (che altrimenti abbandonerebbero il campo) e spinta alla problematizzazione.

Questo ruolo viene portato a compimento nel momento della rielaborazione, che consente ai partecipanti di sviluppare consapevolezza nei confronti del significato dell'esperienza a loro proposta. Si tratta di un significato riscontrabile dagli allievi, non solo oggetto di programmazione didattica: questo risulta evidente dalla cognizione che i ragazzi hanno degli obiettivi dell'esperienza e dei suoi effetti di ricaduta sul percorso di ciascuno e di gruppo classe.

La produzione da parte degli allievi rappresenta sia l'innescò delle competenze già presenti nei ragazzi, nella logica di una struttura di lavoro definita come "apprendimento in aderenza", e quindi l'aggancio per promuovere autostima, conferma e protagonismo, sia e soprattutto il luogo della scoperta, dell'acquisizione e sperimentazione di competenze nuove o comunque maggiormente complesse. In questo senso si lavora a definire il prodotto finale acquisendo progressivamente le competenze necessarie per realizzarlo. Ed è così che si verifica un percorso di apprendimento interdisciplinare sollecitato dalla tensione alla realizzazione del prodotto finale: sembra interessante dal punto di vista metodologico questo reciproco potenziamento tra processo e prodotto. La produzione concreta svolge un ruolo fondamentale anche considerando le specifiche caratteristiche di questi allievi, scarsamente a loro agio di fronte a saperi teorici. Il contesto produttivo è quello in cui la teoria assume forme concrete che diventano più comprensibili, oltre che più interessanti per gli allievi.

Una definizione generativa emersa nel corso di un'intervista è quella di "interdisciplinarietà leggera". Non si tratta di costruire collegamenti tra le materie sulla base degli accordi presi tra i docenti, ma di affrontare insieme agli allievi un problema stimolante e sviscerarlo con intuizioni e sviluppi progressivi, sulla base della curiosità e degli interrogativi che si presentano. Il punto di partenza del progetto è proprio interdisciplinare: connettere teoria e pratica.



Ad esempio: concetti matematici sono certamente utili per la gestione di un ristorante formativo (pensiamo alle proporzioni necessarie per dosare gli ingredienti di un piatto in base al numero di persone, o ai conti necessari per equilibrare entrate e uscite), così come competenze linguistiche (potrebbero servire per gestire la comunicazione e promozione esterna del locale). Ma questi

aspetti riguardano solo alcune parti della disciplina e possono essere usati efficacemente solo connettendo chi fornisce le indicazioni teoriche con chi le utilizza a fini pratici.

ACCORDI CON ALTRI ENTI

Nel percorso formativo degli allievi possiamo individuare tre macrofasi: ingresso, formazione, preparazione all'uscita (auspicabilmente verso il mondo del lavoro). Il punto di partenza consiste in un processo di conoscenza: il tutor è responsabile di attività di accoglienza attraverso le quali il ragazzo prende contatto con la scuola e i suoi spazi, ne capisce il funzionamento, esprime le proprie aspettative. La conoscenza è anche conoscenza del ragazzo, e presuppone l'incontro con le famiglie e, spesso, con i servizi sociali e/o le comunità che si occupano dei minori (molti allievi sono seguiti). Questo incontro non è semplice: dall'esperienza approfondita emerge come a volte i servizi non forniscano in prima battuta le informazioni necessarie, temendo una stigmatizzazione da parte dell'ente di formazione. La costruzione di un lavoro comune è esito di un processo di conoscenza personale realizzato nel corso degli anni con i referenti degli enti.

Durante la formazione, gli accordi sono essenziali per far conoscere agli allievi i servizi presenti sul territorio, far sì che questi possano essere una rete di sostegno in questa fase di crescita. A cavallo tra formazione e preparazione all'uscita si colloca il lavoro con le aziende coinvolte negli stage. I ragazzi sono a continuo rischio di dispersione: scegliere la sede giusta per lo stage (anche grazie ad una banca dati aggiornata), accompagnarli nella fase iniziale, mantenere contatti con i tutor aziendali, curare la valutazione e intervenire tempestivamente in caso di difficoltà sono azioni che possono fare la differenza. Agli stage si affiancano le attività extrascolastiche che permettono agli allievi di sperimentare alcuni ambienti di lavoro, favorendo la comprensione del senso di ciò che stanno studiando.

Su un altro versante, le collaborazioni aprono opportunità e servono anche a comunicare le prospettive di lavoro assunte da un ente. Ad esempio: il ristorante/impresa formativa può sviluppare e far intendere meglio (anche e soprattutto ai clienti) la sua funzione non solo di ristorazione ma soprattutto educativa e sociale decidendo di collaborare con associazioni e servizi per disabili: utilizzare le loro produzioni agricole come materie prime o usufruire dei servizi di lavanderia sono scelte funzionali alla gestione del ristorante ma anche alla messa in pratica di una certa idea sociale, su cui si fonda la stessa esperienza del ristorante.

