Istituti professionali e Fipe: opportunità di formazione non mancano…

alberghiero-tavola-2f2ee3aa

Un tempo nel periodo di orientamento alla scelta delle scuole superiori, i docenti di terza media spingevano i loro studenti meno meritevoli verso le cosiddette “scuole alberghiere”. Oggi invece le scuole di ospitalità sono molto ambite. Per entrare al **Carlo Porta** di Milano, una delle più quotate, è richiesta almeno una media-voto pari a 7 e l’8 in condotta. Dopo la riforma dell’istruzione l’istituto è identificato come **Ipseoa** (Istituto professionale servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità



alberghiera) e come spiega la Preside **Rossana di Gennaro**: “La nostra

struttura è nell’ordine del 70% per quanto riguarda i collocamenti entro il primo anno dal termine degli studi”. A confortare il dato sull’incidenza occupazionale post diploma è anche la classifica pubblicata dell’**Eduscopio** della **Fondazione Agnelli** che, tenendo conto di diversi parametri, ogni anno decreta il merito delle scuole superiori Italiane in base alla categoria e alla qualità dell’insegnamento. Mentre prosegue la Preside: ”A collocare i nostri studenti molto presto e bene nel mondo del lavoro sono stati molteplici accordi e collaborazioni stipulati con aziende e associazioni del settore ristorazione e turistico“. Oltre a ristoranti di primo livello come quelli del circuito della Guida Le Soste sono svariate le strutture dell’horeca, del food service e della distribuzione alimentare che richiedono le competenze degli studenti della scuola milanese. **Autogrill**, **illycaffè**, **Esselunga**, **Lavazza**, **Starbucks**, per i vari reparti dei punti di vendita e di ristoro delle loro catene sono solo alcuni dei nomi di un mercato delle risorse umane in forte crescita in questo settore. “Il restante 30% dei non collocati – ci tiene a specificare Rossana di Gennaro – non sono disoccupati ma optano per la prosecuzione degli studi”.

Molti si perfezionano nel campo della cucina in scuole come l'**ALMA** di Colorno o l'**UNISG** di Pollenzo, oppure nelle scuole che si dedicano alle scienze dell'alimentazione, o ancora nelle facoltà di economia per i ruoli più commerciali. La scelta per gli studi universitari riguarda soprattutto il terzo dei tre percorsi di studio proposti da Ipseoa Carlo Porta che come è noto sono: enogastronomia (cucina, 60% degli iscritti), sala, vendita e bar (20% degli iscritti) e accoglienza turistica (20% degli iscritti). Quest'ultimo comporta appunta la formazione nei ruoli gestionali dell'hotellerie: dalla reception alla amministrazione degli eventi congressuali (housekeeping e MICE) fino al food&beverage management. "Soprattutto nei settori sala e cucina, una volta diplomati – dice la Preside – i ragazzi sono già in grado di operare a livello professionale". Grazie alle competenze sviluppate, in un totale di almeno 600 ore di tirocinio esterno previste nel triennio comprendenti anche un periodo di 11 settimane tra la quarta e la quinta classe in cui gli studenti sono impegnati per un'estate di perfezionamento presso le strutture di ospitalità e food service convenzionate con l'istituto.

PIANI OPERATIVI NAZIONALI

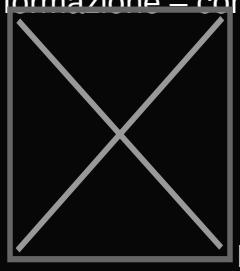
"Negli ultimi anni la formazione delle competenze si è perfezionata anche attraverso enti e istituzioni". In questo contesto sono da segnalare i **PON** (piani operativi nazionali), ossia i progetti di



finanziamento derivati dai fondi europei che, dopo il 2013, dal

Mezzogiorno sono stati estesi anche alle regioni centro-settentrionali. Si passa dai piani per fronteggiare la dispersione scolastica ai progetti di interscambio: "Da qualche anno l'obbiettivo – dice di Gennaro – è l'internazionalizzazione.
Quest'anno per esempio abbiamo ricevuto circa 70.000 euro per finanziare tirocini in Italia e all'estero di 15 ragazzi selezionati in base a requisiti linguistici e di merito". Il Carlo Porta aderisce anche al circuito Erasmus per l'aggiornamento dei docenti e gli scambi internazionali per studenti. E non mancano le adesioni a reti di scopo come quella a **RENAIA** (Rete nazionale istituti alberghieri),

nonché le collaborazioni con enti e associazioni di categoria quali ASPI (Associazione delle sommelieire professionali italiane) per l'intervento di sommelier qualificati; e **ADA** (Associazione Direttori d'Albergo) quest'ultima fondamentale per l'orientamento della scuola attraverso gli speech di numerosi dirigenti e professionisti specializzati di prestigiosi alberghi. "In particolare per le professioni gestionali legate all'hotellerie – dice la Preside – è importante proseguire gli studi per conseguire una laurea magistrale". Ha questo scopo l'accordo raggiunto quest'anno con l'Università Scienze applicate di Stenden nei Paesi Bassi in cui i ragazzi del Carlo Porta vedono riconosciuti i crediti formativi del primo anno e possono completare il loro percorso di studi. "Per il resto, il perfezionamento della formazione – conclude Rossana di Gennaro – avviene sul campo al'interno delle aziende".



L'**Ipseoa Carlo Porta** di **Milano** è stato aperto nel 1979 come costola del Vespucci.

Moderni laboratori (5 di cucina, 5 per la sala e bar, 1 di degustazione, 1 di pasticceria, 1 di ricevimento, un open bar, con 2 aule di informatica e una biblioteca specializzata) garantiscono una preparazione completa anche sotto il profilo pratico. Tra gli studenti emeriti dell'Istituto anche lo chef **Oldani**.