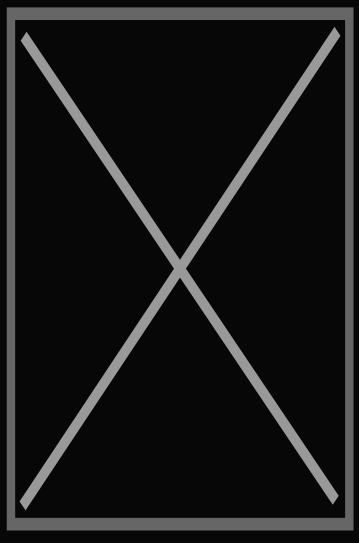
Ripartenza ristorazione, il vademecum di Congusto Gourmet Institute

classe-congusto-1-7e5eca41

Etica, metodo di lavoro, competenze economiche, capacità di project management e passione sono i cardini con quali acquisire una professionalità in grado di affrontare la ristorazione e l’ospitalità del futuro

Per questo **Federico Lorefice**, ceo e founder di **Congusto** e **Roberto Carcangiu**, direttore dei corsi dell’Istituto che dal 2003 forma i futuri professionisti della cucina, hanno individuato i punti chiave della formazione necessari per **guidare i futuri chef, pasticceri e imprenditori della gastronomia** ad approcciarsi concretamente al mondo del lavoro; un approccio che vuole responsabilizzare i giovani pronti a far parte del mondo del lavoro ristorativo fin dall’inizio. A fare da schema guida sono i **valori etici nei rapporti di lavoro fra operatori e titolari del settore**, la conoscenza dei meccanismi economici nell’apertura di nuove attività e la comprensione profonda delle regole del campo culinario con cui approdare a una reale innovazione.

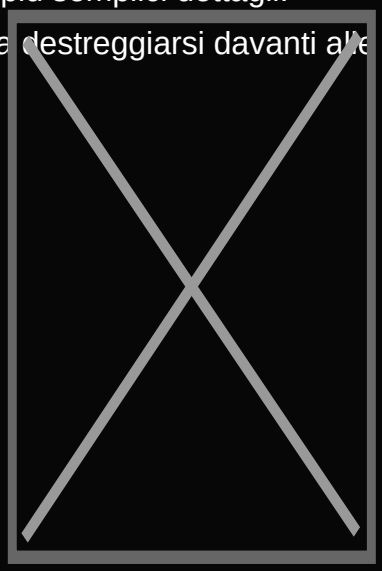


Il Vademecum mira anche a trasmettere l'**importanza della formazione** stessa per la creazione di nuove figure in grado di considerare la propria specializzazione inserita all'interno di un sistema complesso e dinamico: i reparti e la gerarchia di un'attività ristorativa. L'obiettivo diventa quello di creare professionisti in grado di essere project manager abili nello **stabilire un dialogo** tra tutte le figure esistenti nella ristorazione e nell'accoglienza, realizzando realtà solide e in grado di crescere rafforzando così il settore delle imprese ristorative, vero e proprio tessuto connettivo dell'economia italiana.

Il Vademecum di Congusto Gourmet Institute

1. La base della professione gastronomica è il senso etico

L'etica va compresa come una lente attraverso la quale svolgere tutte le mansioni del proprio lavoro, a partire dal rispetto dei professionisti con cui si lavora, al rispetto delle materie prime che si utilizzano, dal budget dell'azienda fino al rispetto per l'ambiente anche nei più semplici dettagli.
Secondo l'alta formazione di Congusto, l'etica "operativa" aiuta a destreggiarsi davanti alle situazioni lavorative più complesse, con poche semplici mosse:



- riconoscere il reale valore di titolari, colleghi, squadra di lavoro - trovare il modo migliore per creare con loro un rapporto di collaborazione
- coltivare il sapere
- approfondire costantemente durante la propria formazione e nella propria vita professionale futura
- Coltivare il senso critico

2. Comprendere le regole dell'economia

L'economia è alla base di ogni progetto e nel caso della ristorazione incide su ogni elemento, dalla creazione di un piatto alla formazione di una brigata di cucina. Comprendere le **regole di management** che governano l'impresa gastronomica è quindi decisivo. A queste bisogna affiancare

una loro applicazione pratica etica, che tenga conto non solo della **scelta dei menù** da proporre, del food cost di ogni piatto, ma anche del personale da assumere garantendo una qualità di vita e del lavoro dignitosa. Attraverso un'ottima gestione economica infine si è in grado non solo di crescere stabilmente, ma di aumentare la propria creatività. La stabilità economica è infatti un elemento fondamentale per avere la libertà di fare scelte innovative.

3. Dalle regole al metodo: il percorso verso l'innovazione

Le regole sono spesso considerate un limite, ma in realtà sono delle opportunità costituendo la base su cui poter costruire un'attività. In Congusto la formazione parte dall'**insegnamento delle regole** per arrivare a creare un metodo di lavoro concreto che sia valido in qualsiasi situazione ci si possa trovare nel proprio percorso professionale. Il metodo unito alla propria creatività porta poi all'innovazione: una volta comprese a fondo le regole è possibile stravolgerle consapevoli degli effetti a cui si arriverà. **Sviluppare un metodo** diventa così la linea di demarcazione tra le imprese che nascono per un caso fortuito che però non trova uno sviluppo e le realtà che crescono strutturandosi e ampliandosi sempre di più.

4. Specializzazione e visione d'insieme: diventare project manager di se stesso

Oltre alla quantità di conoscenze, ad incidere profondamente è la loro qualità. La profondità della conoscenza di un dato - ad esempio il budget - cambia del tutto il risultato a cui si arriva. Nulla va lasciato indefinito e, in questo senso, le conoscenze della cucina e del **marketing** si devono contaminare. Il problema più frequente oggi riguarda proprio la capacità progettuale: ci sono sempre più figure professionali "compartimentate", ma **ci vuole una conoscenza eclettica e interdisciplinare** per riuscire a gestire al meglio la professione ristorativa. Nella filosofia di Congusto gli allievi non possono limitarsi a imparare solo in maniera "verticale" specializzandosi esclusivamente in una mansione, ma devono comprendere anche l'importanza di sviluppare una **visione d'insieme funzionale** tra i vari aspetti che caratterizzano l'impresa gastronomica. In questo senso il direttore di un'attività di ristorazione deve diventare un vero project manager, una sintesi di tutti i reparti della cucina.

5. La passione è il motore migliore

La passione è il punto di partenza per qualsiasi attività professionale o formativa. Ha un significato fondamentale soprattutto nella formazione in cui gli allievi devono essere **mossi dalla volontà di apprendere con grande dedizione, curiosità e disciplina**. L'apprendimento è un processo continuo e si relaziona con un mondo in costante cambiamento: non è possibile diventare chef né imprenditore o pasticcere in un anno, è una professione sempre in divenire in cui bisogna applicare in maniera flessibile e concreta il proprio metodo. Difficilmente si può cominciare un percorso lavorativo lungo e

costante senza una motivazione profonda come la passione. Attenzione però, dosare bene la passione, sfumarla con l’impegno e con l’etica perché non sbilanci la preparazione.