

Dove apprendi e vieni retribuito

30/10/2023



“Apprendere lavorando”: potrebbe essere questo il motto e, di sicuro, il tratto distintivo di **Dolz**, il corso di specializzazione post diploma (IFTS) in **pasticceria contemporanea**, nato ad opera dell’Istituto Formazione Professionale **Alberghiero - Levico** e del suo istrionico dirigente scolastico, **Federico Samaden**, sempre con lo sguardo oltre il qui ed ora. Qualcuno è a conoscenza, sul territorio nazionale, di simili corsi che contemplino per la parte pratica, un pacchetto di ore retribuite? È su questo aspetto che intendiamo soffermarci, per focalizzare subito ciò che rende unica sul territorio nazionale una simile proposta.



Federico Samaden

Giusto per capire di cosa stiamo parlando, partiamo col dire che è stato strutturato un corso, realizzato in partnership con **Associazione Artigiani Confartigianato Trentino**, che durerà un anno e contemplerà una parte tecnica con i tre filoni di pasticceria, cioccolateria e

gelateria e una parte gestionale. Quest'ultima perché gli studenti possano avere quell'approccio a 360° che gli faccia comprendere anche cosa significhi aprire e gestire un'attività in proprio.

Saranno 1400 le ore complessive: 400 laboratoriali scolastiche, 400 laboratoriali in azienda e, attenzione!, **600 di apprendistato retribuito**, per via di quel **sistema duale** mutuato dalla cultura tedesca e già applicato con successo nei Paesi del Nord Europa, che da tempo il dirigente Samaden, nell'istituto di Levico, sta prediligendo sempre più rispetto al percorso più tradizionale.



Il bacino di aziende non manca di certo, grazie alla disponibilità manifestata dall'Associazione Artigiani Confartigianato Trentino, con il proprio bacino di 120 imprese artigiane di gelateria e pasticceria del territorio provinciale. Per ciascun corsista verrà individuata la realtà più idonea presso cui esperire 400 ore di formazione per poi passare, rimanendo sotto la stessa azienda, alla sottoscrizione di un contratto di apprendistato (600 ore), che prevede appunto una retribuzione pari al 75% rispetto al CCNL nazionale. Diversi sono i vantaggi di un simile modello: la possibilità per i ragazzi di fare una significativa esperienza di studio e pure di lavoro, presso maestri pasticceri, certamente più ricca di quanto comporterebbe un semplice stage, con un'ottima possibilità di proseguire il rapporto lavorativo, e per l'azienda un'occasione privilegiata per valutare e coinvolgere una figura che potrebbe, da lì a poco, entrare a far parte del proprio staff.



Il corso partirà l'1 marzo e si protrarrà fino al 31 dicembre. **Davide Busana**, docente esperto e coordinatore del corso ci spiega che a novembre avverrà la selezione di un numero massimo di 15 partecipanti ma l'intenzione, nei prossimi anni, è di dare sempre più corpo quest'iniziativa.

Insieme a **Federico Samaden**, ripercorriamo le motivazioni profonde che hanno condotto lui e i collaboratori ad abbracciare con convinzione questo sistema duale:

“ Siamo in una società in cui ogni giorno viene calpestata la dignità di migliaia di persone. Ogni processo formativo deve tenere conto di avere dietro un pensiero generativo, da cui poi scaturiscono eventuali tecniche didattiche. Ecco, noi siamo partiti da questa mancanza di dignità sempre più diffusa e abbiamo pensato che non si conquista chiedendo e pretendo ma rimboccandosi le maniche e costruendola, conquistandosela con il proprio lavoro. Quindi il tema del lavoro l'abbiamo messo al centro della nostra attenzione pedagogica, educativa e formativa, decidendo di lanciare e puntare tutto sul sistema duale. Noi crediamo fortemente che il sistema duale sia un modo per insegnare ai ragazzi a lavorare e quindi a conquistarsi la dignità, rimboccandosi le maniche”.

Ancora una volta dal Trentino arriva quella capacità di interpretare i tempi che sa precedere le migliori intuizioni sul piano nazionale. Sono spunti da cui bisognerebbe attivarsi per andare in affondo. Guardare al vero sistema duale è questo. Tutto il resto, a cui si sta facendo riferimento nel nostro Paese è un ibrido, al momento ancora informe.



a cura di

Simona Vitali

Parma, la sua terra di origine, e il nonno - sì, il nonno! - Massimino, specialissimo oste, le hanno insegnato che sono i prodotti, senza troppe elaborazioni, a fare buoni i piatti. Non è mai sazia di scoprire luoghi e storie meritevoli di essere raccontati.

Copyright © 2019-2023

Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010

Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l.

P.Iva 02233251202