

Effetto talent e turismo boom di aspiranti chef «Investiamo nel futuro»

IL SANTA CATERINA DI SALERNO OFFRE ESPERIENZE IN SPAGNA «PER DUE RAGAZZI C'È GIÀ UN'OFFERTA DI UN POSTO SICURO»



Gianluca Sollazzo

L'attrazione della Divina Costiera e le specialità della cucina locale fanno registrare nel salernitano un boom di aspiranti cuochi ed esperti nella ristorazione. È nell'istruzione professionale alberghiera che si riscopre la grande vocazione di un territorio salernitano che strizza sempre più l'occhio alla buona cucina, all'accoglienza e al turismo.

LE CIFRE

Nel settore alberghiero sono quest'anno 5.264 gli alunni ai nastri di partenza del prossimo anno scolastico distribuiti in 285 classi. Le scuole dove si fa sentire maggiormente l'effetto MasterChef sono l'alberghiero Domenico Rea di Nocera Inferiore con 1.018 alunni, l'alberghiero Virtuoso di Salerno con 789 alunni, l'Ipsar di Castelnuovo Cilento con 475 alunni, il Ferrari di Battipaglia con 439 alunni, il Fortunato di Angri con 332 alunni, l'Ipseo di Contursi con 257 alunni, l'Ipseo Santa Caterina Amendola di Salerno con 251 alunni, l'Ipsar di Capaccio con 242 alunni, l'Ipseo Comite di Maiori accorpato al Marini Gioia di Amalfi con 167 alunni. Come detto, quest'anno saranno 5.264 gli studenti ai nastri di partenza degli Alberghieri nell'anno scolastico 2024-2025. Mentre un anno fa erano 4.979 gli studenti dell'anno 2023-2024. I primi indirizzi a trainare la formazione professionale sono quelli alberghieri. Un indirizzo che assicura lavoro in meno di un anno dal diploma. Secondo Eduscopio, il 40,28% dei diplomati del Domenico Rea nocerino trova lavoro in soli 223 giorni dopo il conseguimento del titolo di studio: il 21,6% degli studenti neo diplomati trova lavoro a tempo indeterminato; il 42,8% dei diplomati trova un lavoro coerente col titolo di studio conseguito. Al Virtuoso di Salerno si impiegano 246 giorni in media per aver un lavoro dopo il diploma, al Santa Caterina Amendola 261 giorni. Mentre a livello nazionale si registra una flessione di studenti iscritti agli alberghieri, che formano chef, addetti di sala, operatori dell'accoglienza e della ristorazione, nel salernitano si viaggia nettamente in controtendenza.

LO SCENARIO

Dalle nostre parti resiste l'onda lunga delle trasmissioni televisive in cui chef stellati lasciano intravedere ruoli prestigiosi, retribuzioni generose e un lavoro pieno di soddisfazioni. E gli istituti alberghieri attirano anche a fronte della vocazione turistica del nostro territorio: basti pensare al fascino e all'attrazione della Costiera Amalfitana, del Cilento e delle aree interne, dove c'è fame è proprio il caso di dirlo di buoni operatori della cucina. Il legame tra scuole e lavoro è diretto: stage, alternanza scuola lavoro e tirocini aprono la strada alle assunzioni. «Dietro c'è il forte sforzo didattico dei miei docenti all'orientamento della didattica laboratoriale e della fruibilità di servizi propedeutici al collocamento nel mondo del lavoro riflette Anna Maria D'Angelo, preside dell'alberghiero capofila del Salernitano - Abbiamo i nostri laboratori territoriali per l'occupabilità che fanno uso strategico delle tecnologie digitali, applicando le innovazioni didattiche e progettuali. Offriamo sbocchi lavorativi immediati e tutto questo ci riempie di orgoglio. Al Rea si studia per maturare competenze, conoscenze e abilità spendibili nel mondo del lavoro da subito». E può accadere, come nel caso dell'alberghiero Santa Caterina Amendola di Salerno, si possa partire per un'esperienza di alternanza scuola lavoro per la Spagna e tornare con un'offerta di lavoro a tempo indeterminato: è successo a due studenti dell'Istituto di via Dei Mille, guidato da Anna Rita Carrafiello, che, mostrando immediatamente validissime competenze professionali, hanno ricevuto un'offerta di lavoro dopo solo pochi giorni dal loro arrivo in Spagna. «L'accettazione di questa proposta, però, è rinviata alla prossima estate, dopo il conseguimento del diploma - chiarisce la preside - Ciò è stato reso possibile perché al Santa Caterina da Siena - Amendola, grazie ai fondi strutturali europei, nell'ambito del Programma Operativo Nazionale, si investe sul futuro dei propri studenti con un innovativo progetto di alternanza scuola lavoro in Spagna che si inserisce in un più ampio programma dell'Istituto volto a promuovere esperienze formative in ambito locale, nazionale e internazionale. L'obiettivo è infatti fornire loro strumenti e competenze che li preparino al meglio per il futuro, rendendoli competitivi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA