

# DOSSIER LAVORO

## FORMAZIONE E OCCUPAZIONE, LA REGIONE INVESTE SUL FUTURO.

Sedici milioni di euro di fondi destinati, centotrenta i corsi scelti, duemila persone prive di sostegno al reddito che potranno usufruire di corsi professionalizzanti di 600 ore e ottenere quelle qualifiche professionali regolarmente autorizzate dalla Regione che – ad oggi – sembrano essere il miglior modo di inserirsi nel mondo del lavoro.

In questo modo la Campania risponde al mercato del lavoro: contrapponendo con una scelta forte e un investimento importante la professionalizzazione all'inoccupazione.

A questi centotrenta corsi finanziati potranno accedere gli inoccupati e i cassintegrati ma non solo: disoccupati inseriti in accordi di ricollocazione o provenienti da agenzie di somministrazione, i percettori di ammortizzatori sociali e altri ancora.

In Campania i 130 corsi sono individuati tra quelli al momento più indicati e "propendenti al futuro". Tra questi, ci sono i *sempreverdi*: pizzaiolo e pasticciere, che per assorbimento nel mondo del lavoro post-qualifica continuano a registrare percentuali *bulgare*.

I dati sui pizzaioli, che sono l'eccellenza della formazione professionale in Campania, parlano chiaro: oltre il 90 per cento degli allievi così formati trova occupazione nei primi sei mesi, e nel lungo periodo la percentuale sorpassa il 97 per cento. Di questi, tantissimi decidono di andare a lavorare fuori Italia, arrivando in estremo Oriente (Giappone) e estremo occidente (Stati Uniti).

"In giro – afferma Dolores Cuomo, direttrice di ACIEF, una delle scuole di riferimento in Campania per il corso Pizzaiolo – ci sono tante opportunità di corsi di formazione effettuati da artigiani, associazioni, pizzerie etc. etc. Importante, in questi corsi, non è imparare a fare la pizza, cosa che non richiede molto tempo, ma imparare a essere pizzaioli. Più lungo è il corso meglio è. Più tempo si passa su manualità, capacità, esperienza tanto più facile sarà domani trovare una collocazione lavorativa".

Un pizzaiolo professionista formato dai nostri enti è un piccolo artista che ha appreso una serie di nozioni per nulla banali e scontate. Come ricordava Mihail, uno degli allievi estereuropei arrivati in Campania per imparare la nobile arte della pizza, in cirillico esistono due ben distinti termini per indicare il mestiere del pizzaiolo: pizzaiolo, appunto, per indicare lo chef, l'artista della pizza, l'esperto enogastronomo, e poi il pizza-maker, una sorta di operaio della catena di montaggio dell'alimento simbolo della dieta mediterranea nel mondo che tutti ci invidiano. Può sembrare una differenza di poco conto, sfumature, ma così non è: i nostri allievi pretendono e con tutti i sacrosanti diritti del caso di diventare pizzaioli, non pizza-maker. E di guardare al liquido mercato del lavoro, anche fuori il confine nazionale, come dei professionisti del settore pronti a spendere la loro manualità, la loro artigianalità e le loro competenze tanto sotto casa quanto a Dubai o in Canada.

Stessa fortunata sorte è riservata ai pasticceri che si cercano anche in Medio Oriente, per la precisione negli Emirati Arabi Uniti: lo afferma la Conpait, Confederazione Pasticceri Italiani. In un'intervista rilasciata al Sole



24 Ore, il presidente Federico Anzellotti afferma: «Abbiamo una forte richiesta di professionisti sia in Italia, sia all'estero dove i guadagni sono indubbiamente più alti. Come Confederazione abbiamo chiesto al Parlamento un riconoscimento internazionale per quei pasticceri che anche all'estero lavorano con materie prime, dove possibile, e macchinari italiani. Le destinazioni dove la domanda di pasticceri italiani è maggiore sono i Balcani, Dubai e Oman».

Unica, reale richiesta in tutti i casi è una **professionalità non improvvisata**. Ai nuovi professionisti è richiesta la conoscenza di nuove lingue, tecniche di gestione dello stress o skill specifiche. Nel caso dei pasticceri che vogliono lavorare all'estero, ad esempio, saper preparare dolci senza glutine o per determinate platee (kosher, vegane) è una **prerogativa essenziale**.

L'Acief, scuola di formazione professionale campana, è balzata agli onori della cronaca proprio per i corsi di pasticceria vegana. La direttrice didattica, Dolores Cuomo, svela: "Quella di fornire ai nostri corsisti un **valore aggiunto** ormai è parte integrante della nostra politica aziendale, delle nostre offerte formative". E, a dar ragione alle scelte dell'ente, sono arrivate centinaia di telefonate al centralino in queste settimane per informazioni sui corsi in questione.

 CONFIMPREDITORI

A cura di:  
**MOVIMENTO LIBERO  
ED AUTONOMO**  
delle scuole di formazione  
autofinanziate

