

# DOSSIER LAVORO

## PIZZAIOLI E PASTICCERI RICHIESTI IN TUTTO IL MONDO, I CORSI FINANZIATI DALLA REGIONE APRONO LE PORTE AL SUCCESSO NEL LAVORO

Tra i centotrenta corsi recentemente finanziati con sedici milioni di euro dalla Regione Campania, professionalizzanti di 600 ore che rilasciano regolare qualifica professionale per l'inserimento lavorativo, particolare attenzione bisogna riservare a due tipologie particolari di percorsi formativi. Parliamo dei pasticceri ma, soprattutto, dei pizzaioli: per loro la domanda di maestri pizzaioli qualificati è in costante crescita e non accenna a diminuire.

I pizzaioli napoletani sono richiesti in tutto il mondo, sulla scorta soprattutto dei "pionieri" che prima di loro con la qualifica professionale in tasca hanno trovato collocazione in tutta la Comunità Europea e anche nel resto del mondo. "Proprio in queste ore – spiega la dottoressa Dolores Cuomo, direttrice didattica della scuola di formazione professionale ACIEF leader in Campania – abbiamo ricevuto richieste dalla Francia per grossi ristoranti che chiedevano di fornire contatti di allievi bravi come quelli che li hanno preceduti Oltralpe. L'ennesima dimostrazione di come questo settore funzioni e generi continuamente prospettive lavorative di spessore".

"Non ci stupisce – continua la direttrice – visto la grande attenzione che da sempre ci arriva forte dall'estero. Non a caso, Rai International ha scelto la nostra struttura, quindi un ente di formazione professionale e non una delle innumerevoli associazioni di pizzaioli che ormai spuntano come funghi in questa città e questa regione, per raccontare agli italiani all'estero come si impara a fare la pizza. Non a caso la TV di Stato cinese non più di un paio di mesi fa per raccontare in Oriente la nobile arte del fare la pizza ha voluto noi e Gino Sorbillo".

La differenza tra pizzaiolo e *pizza-maker* è quella che viene percepita all'estero: i nostri ragazzi sono *chef* a tutti gli effetti. Per esserlo, non è possibile limitarsi al saper fare la pizza – che è un qualcosa che è alla portata di tutti. Per esserlo bisogna avere dimestichezza con ingredienti e farine, manualità, conoscenze che vanno oltre quelle solitamente riconosciute. Un ente di formazione, con un percorso di 600 ore rifinito e perfezionato in anni di esperienza, è in grado di fornire al discente queste caratteristiche che lo differenziano dai *competitor* nel mercato del lavoro.

Le maggiori scuole professionali, inoltre, forniscono anche servizi accessori nell'ottica del "valore aggiunto". Rapporti



con agenzie interinali su territorio straniero, incentivi ai corsi di lingua, corsi di lingua in itinere, agevolazioni e facilitazioni per l'inserimento professionale all'estero completano il ventaglio di offerte all'utenza. Questo è possibile perché, a differenza di altre realtà formative, le scuole di formazione lavorano sempre con un occhio fisso e attento al mercato del lavoro. È tutto qui il segreto: puntare fortemente ad offrire all'utente un reale sbocco occupazionale a fine percorso formativo. È attraverso questi dati che si pesa l'efficacia di un ente formativo e sono proprio questi dati a fornire un'ulteriore garanzia sulla formazione dei pizzaioli. Gli enti migliori superano il 90 per cento di assorbimento lavorativo nei primi sei mesi dei giovani pizzaioli, e questo dato in scuole d'élite come ACIEF si attesta su un clamoroso 99 per cento.

Abbiamo parlato di pizzaioli, ma per i pasticceri il discorso è simile, praticamente identico. La scuola pasticceria italiana non ha nulla da invidiare a quella del resto del mondo. Parecchie realtà fanno incetta dei giovani pasticceri formati in Italia per le loro strutture e attività all'estero: ci sono ad esempio il Canada e gli Emirati Arabi Uniti. Soprattutto questi ultimi sono sempre più rivolti a un mercato turistico che guardi anche all'Europa: offrire nelle strutture ricettive dolci europei è un gesto di grande cortesia.

Anche in questo caso, la formazione professionale ha intercettato e anticipato i tempi: si veda ai corsi di pasticceria vegana, che proprio ACIEF hanno reso celebre a livello globale, con le testate nazionali che hanno ripreso immediatamente la notizia del primo corso di pasticceria *vegan* e per *celiaci*.

Insomma, se stai cercando il vostro posto nel mondo, l'occasione offerta da questi finanziamenti è quello che fa al caso tuo!

 CONFIMPREDITORI

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

