

GLUTEN FREE, DALLA SCUOLA AL LAVORO



Firmato l'accordo AIC-Anpal per promuovere l'Alternanza Scuola-Lavoro nelle strutture del network AFC. Parte da Molise e Calabria un progetto che coinvolge i ragazzi e che potrà essere esportato in tutta Italia

Di **Susanna Neuhold**
RESPONSABILE AREA FOOD

Siamo convinti che la conoscenza e la consapevolezza dei futuri professionisti del mondo della ristorazione e della ricettività possa essere costruita già a partire dal percorso scolastico. Per questo da tanti anni siamo attivi presso gli Istituti Alberghieri con attività di didattica teorico-pratica dedicata. Oggi, grazie al progetto pilota lanciato da Associazione Italiana Celiachia Molise (annoverato tra le migliori 55 *best practice* nazionali!) e ripreso da Associa-

zione Italiana Celiachia Calabria Onlus, rafforziamo queste azioni con la firma di un protocollo di collaborazione con Anpal Servizi, la società *in house* del Ministero del lavoro che si occupa della realizzazione delle politiche attive del lavoro a favore di persone in cerca di occupazione. In prima linea a fianco di scuole, Università, centri di formazione professionale e Istituti Tecnici Superiori, i tutor Anpal si occupano di migliorare la transizione dall'istruzione al lavoro, promuovendo – tra le altre cose – percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro. Insieme potremo così attivare questi percorsi per gli studenti degli Istituti Alberghieri presso locali aderenti al nostro programma Alimentazione Fuori Casa, contribuendo così a far crescere la professionalità di tante ragazze e ragazzi pronti ad accogliere un domani nel loro ristorante o hotel tutti gli ospiti celiaci nel migliore dei modi!

Riportiamo qui, integralmente, il testo del nostro comunicato stampa sull'iniziativa.

Firmato da AIC e Anpal Servizi, ha l'obiettivo di promuovere progetti sperimentali per gli studenti degli istituti alberghieri

Rafforzare le conoscenze e le competenze sulla celiachia nell'ambito della ristorazione. È l'obiettivo del protocollo firmato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) e da Anpal Servizi.

Le due parti collaboreranno per promuovere e avviare a livello territoriale progetti sperimentali rivolti agli studenti degli Istituti Alberghieri, con particolare riferimento alla possibilità di organizzare visite guidate e tirocini pratici per gli studenti presso strutture aderenti al programma AIC Alimentazione Fuori Casa senza glutine.

Fin dal 2000 l'Associazione Italiana Celiachia ha attivato una serie di interventi quali un programma specifico di formazione e accreditamento dei locali della ristorazione e della ricettività – Alimentazione Fuori Casa senza glutine – e una attività didattica rivolta agli Istituti Alberghieri.

Recentemente l'iniziativa si è ampliata con il progetto (0042), lanciato in Molise e annoverato tra le *best practice* per la Alternanza

Scuola Lavoro in Italia a cui ha fatto seguito l'esperienza della Calabria.

Ai percorsi di alternanza scuola-lavoro potranno aderire le associate AIC regionali e provinciali.

L'intesa – nello specifico – persegue tre finalità:

- favorire la migliore operatività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento nel settore della ristorazione, con particolare riferimento alla celiachia;
- promuovere percorsi per la formazione teorica e pratica degli studenti del triennio, allo scopo di fornire una competenza teorica e pratica sul corretto comportamento e le specifiche tecniche di preparazione e somministrazione dei cibi, da adottare in caso di clienti celiaci;
- riconoscere eventualmente – ai giovani che concludono il percorso formativo sulla celiachia – un'apposita attestazione rilasciata dall'AIC del territorio, su facsimile concordato a livello nazionale con Anpal Servizi e fornito alle associate AIC regionali e provinciali.

La collaborazione tra le parti si potrà realizzare nei seguenti ambiti:

- promozione di percorsi sperimentali nelle scuole alberghiere coinvolte nei progetti di Anpal Servizi;
- supporto alle scuole nella progettazione operativa dei percorsi sperimentali;
- promozione delle iniziative congiunte Anpal Servizi-AIC nelle strutture ospitanti dei territori (ristoranti, alberghi, strutture specializzate nella preparazione di cibi per celiaci) per l'attivazione di percorsi di alternanza e transizione, specie quelli di apprendistato di primo livello;
- supporto alla co-progettazione dell'intervento, nell'ambito del quale Anpal Servizi – in raccordo con il tutor della scuola e in collaborazione con il referente regionale AIC – definirà, assieme alle strutture ospitanti coinvolte, la progettazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Gli studenti avranno così l'opportunità di acquisire un'importante specificità professionale in un settore in continua crescita, per poi proporsi con maggiore possibilità di successo sul mercato del lavoro.



Le buone pratiche in Molise e Calabria

Il protocollo nasce sulla base delle buone pratiche già realizzate in Molise e in Calabria da alcune scuole alle quali Anpal Servizi fornisce assistenza tecnica sui temi della transizione scuola-lavoro.

Il progetto di alternanza GlutenFree è stato originariamente realizzato dall'istituto alberghiero D'Agnillo di Agnone (Isernia) nel 2017-2018 (e proseguito l'anno successivo) in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia del Molise.

Ha previsto la realizzazione di un percorso per la formazione teorica e pratica degli

studenti del triennio, con l'obiettivo di far conoscere il corretto comportamento e le specifiche tecniche di preparazione e somministrazione dei cibi da adottare in caso di clienti celiaci.

L'AIC Molise ha fornito il materiale formativo per i corsi dei ristoratori, baristi e gelatai, mettendo inoltre a disposizione professionalità qualificate per lezioni sulla preparazione delle pietanze per celiaci.

L'AIC – per la parte pratica del percorso – ha anche favorito il coinvolgimento delle strutture ristorative/ricettive aderenti al programma AFC, che vantano una elevata conoscenza e pratica nella cucina per celiaci. Gli studenti hanno così vissuto un'esperienza altamente formativa, che ha integrato la teoria con l'esperienza pratica guidata da esperti della materia e professionisti del settore.

Nel 2019 il progetto è entrato nel catalogo delle buone prassi *La scuola, che impresa*, redatto da Anpal Servizi a seguito di una capillare azione di scouting, selezione e sistematizzazione delle migliori esperienze di alternanza raccolte tra le oltre 1000 scuole. L'iniziativa è stata replicata lo scorso gennaio dall'istituto superiore Rita Levi Montalcini di Sersale (Catanzaro) e dall'istituto professionale alberghiero turistico Villa San Giovanni (Reggio Calabria).

La progettazione delle attività ha dovuto tenere conto dell'impossibilità – a causa della pandemia da Covid-19 – di svolgere attività in presenza con gli esperti messi a disposizione da AIC, portando così alla realizzazione di un percorso didattico, formativo e laboratoriale in remoto, con gli studenti in presenza e lo specialista in remoto a fare da conduttore e tutor dell'esperienza, compreso un laboratorio di panificazione.

Tuttavia, il corso serale è riuscito a offrire anche alcune esperienze dal vivo, in presenza, presso i laboratori di sala e cucina. Oltre ai cuochi, l'apprendimento delle modalità di preparazione e realizzazione delle pietanze per celiaci ha coinvolto gli studenti che si stanno specializzando come personale di sala, in modo tale da prepararli a presentare le pietanze ai clienti con le modalità più adeguate. ♦