

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Lo abbiamo chiesto ai referenti di numerose realtà di vario genere e livello sul territorio nazionale. Nel frattempo qualcuna ha già riaperto, dato che la situazione (sia epidemiologica che normativa) è molto fluida e lo scenario cambia rapidamente

Tra i settori sottoposti a lockdown fin dall'inizio della pandemia (quando era ancora solo una "epidemia", per essere precisi) vi sono le **scuole professionali**, che soffrono in modo particolare poiché fondano la propria essenza su una **didattica pratica ed esperienziale**, basata sulla partecipazione fisica degli studenti ai laboratori per sperimentare tecniche, utilizzare attrezzature e macchinari, imparare a lavorare in brigata, annusare, assaggiare... Tutte cose che la formazione a distanza (l'unica modalità formativa autorizzata) non consente di fare. Per questo motivo numerosi **Istituti di Arte e Mestiere** (categoria a cui appartengono anche le scuole di cucina e pasticceria) hanno sottoscritto un **appello rivolto alle istituzioni** con la richiesta di aprire il prima possibile un tavolo di confronto per ricercare una soluzione che tenga conto della specificità di questo tipo di realtà.

Fino a quando sono sospese le attività didattiche in presenza? Fino al 14 giugno, secondo il DPCM (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri) del 17 maggio. Fino al 31 luglio, secondo il Decreto Legge n. 33 del 16 maggio che, per la "gerarchia" della legislazione nazionale, prevale sul precedente DPCM. Però decade dopo 60 giorni se non viene convertito in legge. Tutto chiaro? Mica tanto! E la premessa è volutamente "contorta", proprio per sottolineare quanto sia complicata la situazione che stiamo vivendo. Il DL 33 prevede inoltre che le Regioni, in relazione alla situazione epidemiologica nei propri territori, possano introdurre **misure in deroga** più o meno restrittive rispetto a quelle disposte dallo stesso decreto. È molto probabile che, quando leggerete questo articolo, più Regioni si saranno già organizzate.

Ma quali misure contro la diffusione di SARS-CoV-2 devono essere adottate dalle scuole professionali? A livello nazionale bisogna fare riferimento alle nuove **Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive** (emanate il 22 maggio dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome), che riguardano diversi settori, fra cui anche la formazione professionale. Nel riquadro che troverete in queste pagine ne riassumiamo i punti più importanti, ma è bene precisare che ogni singola Regione potrebbe decidere di emanare proprie linee guida.

Per tamponare il vuoto formativo e mantenere il coinvolgimento degli allievi in attesa di riprendere il percorso di studio, diverse scuole si sono attivate offrendo webinar, dirette sui social, videolezioni, corsi online e via dicendo, mentre le realtà dedicate all'e-learning hanno visto esplodere l'interesse nei loro confronti. E se vogliamo trovare un aspetto positivo dell'emergenza sanitaria, è proprio quello di avere accelerato la digitalizzazione di tutte le persone in tutti i settori, facendo scoprire opportunità che potranno essere sfruttate anche dopo. Nonostante il limite dell'assenza della componente esperienziale, la didattica online ha, infatti, dalla sua parte il vantaggio di poter essere fruita senza dover essere presenti fisicamente in aula e senza spostarsi da casa, oltre a ulteriori potenzialità che via via stiamo imparando a conoscere. È quanto emerso intervistando i portavoce di diverse realtà che si occupano di formazione in Italia.



AREA UNICA - FOOD INNOVATION SCHOOL

Mario Solinas, marketing manager di Unigrà

Uno spazio di 1.200 m² a Conselice, Ra, che comprende un'aula da 100 posti dotata di attrezzature per cioccolateria, pasticceria, panificazione e gelateria, oltre a due aule didattiche con postazioni per corsi pratici e un laboratorio di ricerca e sviluppo. La neonata scuola di alta formazione di Unigrà, diretta da Maurizio Santin, è pronta per partire, ma l'emergenza sanitaria ha fatto slittare a data da destinarsi l'inaugurazione. unigra.it

Quando e in che modo pensate di iniziare con i corsi?

Difficile dirlo in questa fase. Indipendentemente dalle indicazioni delle disposizioni governative, per senso di responsabilità verso clienti e dipendenti, e per salvaguardare la sicurezza di tutti, possiamo dire che non sarà prima dell'autunno. E partiremo in maniera graduale, privilegiando le attività nelle aule didattiche rispetto agli incontri in aula magna, che prevedono il coinvolgimento di un maggior numero di persone. Stiamo valutando di iniziare l'attività formativa attraverso dei corsi online che possano essere di supporto ai clienti, che comunque stiamo già accompagnando con contenuti adeguati a questa fase di cambiamento.

Quale scenario vi aspettate per il futuro?

Considerato che, al di là dei rischi reali, le persone saranno restie a muoversi per un po' di tempo, e che nell'ultimo periodo molti artigiani si sono trovati improvvisamente a dover prendere confidenza con le opportunità offerte dal digitale, si andrà almeno per un po' in questa direzione, anche se sono convinto che l'incontro virtuale tra persone non potrà mai sostituire quello fisico, ancor più quando si ricerca un trasferimento del "saper fare". L'ambito in cui il digitale sarà utile è invece il trasferimento di competenze e suggerimenti più "immateriali", quali quelli gestionali legati all'attività artigianale o quelli di comprensione delle nuove dinamiche del settore, per non farsi cogliere impreparati dalle opportunità che possono emergere dal cambiamento degli stili di consumo dell'utente finale.