

LAVORO, RISTORAZIONE E TURISMO

L'ATTUALE DIBATTITO SUL LAVORO E SULLA DISOCCUPAZIONE GIOVANILE IMPLICA UNA RADICALE REVISIONE DEI METODI DI ORIENTAMENTO DEGLI STUDENTI ALLA VITA PROFESSIONALE

ANDREA CHIRIATTI



Il dibattito che ha caratterizzato l'approvazione della legge di bilancio 2023 sulla riforma più o meno radicale del reddito di cittadinanza, su cosa è o potrebbe essere l'offerta di lavoro congrua e sulla definizione di *occupabili*, è diabolicamente coinciso con la più impressionante doccia gelata consegnataci da OCSE, Eurostat e Istat sulla situazione dei NEET nel nostro paese.

Oltre 3 milioni, il 25% dei giovani tra i 15 e i 34 anni con la percentuale che sale al 29% nel mezzogiorno, 1,7 milioni di donne, con un tasso di disoccupazione giovanile superiore al 23%. **Con questi numeri, l'Italia è ufficialmente maglia nera nei paesi dell'Unione Europea per il numero di NEET: giovani che non studiano e non lavorano.**

Numeri inquietanti che ci consegnano evidentemente una piramide dei problemi e delle priorità dell'azione dei governi (non solo l'ultimo ovviamente e onestamente) ribaltata rispetto alla questione 'lavoro' del nostro paese.

In questo contesto, i pubblici esercizi, si trovano di fronte ad un bivio che li riguarda in relazione alla percezione di cosa è e cosa potrà essere il lavoro nel settore, con una serie di sfide complesse e decisive che lo riguardano: **l'orientamento già a partire dalle scuole medie verso le scuole superiori dell'ospitalità e della ristorazione, l'orientamento degli stessi studenti delle scuole dell'ospitalità e della ristorazione alle imprese e ai mestieri tipici del settore**, oltre a uno sviluppo dei percorsi d'istruzione terziaria (ITS in primis) nonché i percorsi duali, la ricollocazione da altri settori, per non dimenticare la formazione continua e quotidiana.

Queste sfide che non è eccessivo definire epocali per la ristorazione e il turismo italiano, non possono evidentemente essere affrontate in solitaria, ma richiedono, al contrario condivisione e spirito di squadra.

La FIPE sta cercando in tutti questi ambiti di fare regia, mettendo insieme scuole superiori e specializzate, imprese, territori, enti di formazione e ovviamente istituzioni. In questa partita, il progetto di Certificazione di Competenze in alternanza scuola-lavoro realizzato con Renaia (rete delle scuole alberghiere e della ristorazione) e Unioncamere, non è mai sufficiente ricordarlo, è un vero fiore all'occhiello di questo modello di ibridazione tra gli attori della ristorazione.

Dopo aver portato già migliaia di ragazzi nel corso del 2022 per l'edizione zero a vivere questa esperienza nelle imprese di pubblico esercizio, il 2023 si candida ad essere come l'anno di autentica messa a regime del progetto.

L'orientamento, i percorsi duali, la creazione di un curriculum dello studente che si trasformi in una vera e propria patente professionale sono alcune delle principali azioni necessarie a disinnescare il distacco dal lavoro in generale e in particolare da questo settore.

Non è un caso che alcuni dei mega-trend del lavoro del futuro, come la sostenibilità, la flessibilità dei tempi di vita e di lavoro, la formazione e l'attrattività, riguardino anche e soprattutto il lavoro nei pubblici esercizi e nello specifico la capacità delle imprese di mettere al centro delle proprie sfide il rapporto con i dipendenti in generale e in particolare con i giovani, i professionisti di sala e di cucina del futuro del settore.