

TORINO

QUARTIERI ▼ TORINO DA MANGIARE SPECCHIO DEI TEMPI TORINOSETTE NECROLOGIE ALTRE EDIZIONI ▼

La gavetta al Cambio: il mestiere si impara dal gradino più alto

Nasce l'Academy che unisce lo storico ristorante con Piazza dei Mestieri: gli apprendisti debuttano in sala e cucina, i professionisti diventano prof



Un'allieva della Piazza dei Mestieri

SARAH SCAPARONE

PUBBLICATO IL
12 Febbraio 2020

TORINO. Colmare la distanza tra sistemi educativi e mondo imprenditoriale. Con questo obiettivo nasce l'Academy che unisce in una partnership lo storico ristorante Del Cambio con Piazza Dei Mestieri: un modo concreto per avvicinare i giovani al mondo del lavoro che nel 2019 ha permesso di attivare ben 42 collaborazioni.

«È un progetto cui stiamo lavorando da alcuni anni – spiega Dario Odifreddi, presidente della Fondazione Piazza dei Mestieri – e che, da bravi piemontesi, abbiamo voluto testare prima di presentare. Si tratta di una sinergia tra i rispettivi ambiti di competenza per proporre un percorso formativo condiviso e strutturato che vede impegnati i giovani apprendisti della Piazza all'interno delle strutture di sala e cucina Del Cambio». I primi risultati si sono visti da subito: sono stati attivati stage curriculari, tirocini estivi e tirocini extra-curriculari che hanno portato a 15 assunzioni dirette e a 13 apprendistati duali. «L'iniziativa – spiega lo chef Del Cambio Matteo Baronetto – ha lo scopo di creare valore sociale e culturale cercando di rispondere alle nuove domande del sistema ristorativo. Siamo partiti chiedendoci come sarà il professionista del futuro e quali possano essere le competenze da trasmettere alle nuove leve: occorre arricchire la formazione di esperienze e occasioni di confronto sempre più strutturati nel comune impegno di elevare gli standard del mercato del lavoro».

E così gli studenti della Piazza Dei Mestieri partecipano a un percorso formativo condiviso e strutturato all'interno del ristorante gastronomico, della Farmacia Del Cambio o del Bar Cavour, ma contemporaneamente i professionisti di queste strutture diventano docenti nel programma di formazione dei giovani allievi della Piazza. «Stiamo anche lavorando – prosegue Odifreddi – a progetti congiunti di produzione nel campo della panificazione e della pasticceria per valorizzare le competenze delle due realtà». Un ingresso nel mondo del lavoro che per questi giovani inizia in uno dei più prestigiosi ristoranti d'Italia attraverso un percorso di formazione portato avanti dalla Piazza Dei Mestieri, nata nel 2004 a Torino con lo scopo di offrire prospettive concrete a ragazzi che spesso portano sulle spalle un vissuto difficile. Il percorso affianca agli studi un'esperienza lavorativa vera che oggi vede diversi giovani all'interno dello staff Del Cambio. È il caso di Thomas Luis Valera, diciotto anni: «Ho trovato nella Piazza Dei Mestieri la scuola che ha fatto la differenza. Da un paio di mesi lavoro alla partita dei secondi nelle cucine Del Cambio ed è per me una soddisfazione grandissima che mi consente di imparare e crescere». Parole di soddisfazione anche da parte di Elia Fedotenko, anche lui diciottenne: «La mia più grande difficoltà – spiega – è stata aprirmi con i colleghi e trovare la forza di lavorare con il pubblico. Sono qui

12/2/2020

La gavetta al Cambio: il mestiere si impara dal gradino più alto - La Stampa

da circa un anno, mi occupo della caffetteria e ho capito che è un lavoro che amo e che voglio proseguire dando il meglio». —

©RIPRODUZIONE RISERVATA
