

IN BREVE

RISTORAZIONE

Nella piazza dei mestieri con lo chef Baronetto

Un ristorante stellato e un centro specializzato nella formazione professionale e nell'educazione al lavoro, insieme per creare una Academy e un percorso formativo strutturato per giovani apprendisti. I protagonisti della partnership sono il ristorante Del Cambio e la Piazza dei Mestieri di Torino che hanno avviato una collaborazione per costruire esperienze formative di eccellenza. L'accordo prevede da un lato che giovani apprendisti della Piazza dei Mestieri possano fare esperienza all'interno delle strutture di sala e cucina del ristorante Del Cambio, dall'altro che professionisti di sala, cucina e pasticceria del ristorante,

in qualità di docenti, saranno inseriti nel programma di formazione dei giovani allievi.

Da inizio anno sono tredici gli allievi della Piazza dei Mestieri che sono stati introdotti come apprendisti presso Del Cambio e sono di fatto entrati a far parte dello staff, una occasione per incrementare le proprie competenze in una realtà tra le più prestigiose della provincia di Torino.

Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio spiega come «questa iniziativa rappresenti il coronamento di una collaborazione nata più di tre anni fa con l'obiettivo di creare valore sociale e culturale rispondendo alla nuova domanda nel settore ristorativo».

«Ci siamo chiesti insieme allo staff del ristorante Del Cambio – racconta Dario Odifreddi, presidente della fondazione Piazza dei Mestieri – come poter colmare la distanza tra sistemi educativi e mondo imprenditoriale, e come preparare al meglio i ragazzi ad affrontare un mercato del lavoro sempre più dinamico e competitivo». Nasce così un progetto sull'educazione e sulla formazione costante, che punta a forme di alternanza che possano far convivere attività formative e produttive. L'iniziativa rientra tra l'altro nella scelta del ristorante Del Cambio di inserire nel proprio modello di business azioni ad alto impatto sociale per generare valore. Nell'anno scolastico 2019-2020, in particolare, sono state pianificate 110 ore di co-docenza ed è stato avviato un confronto per arrivare a delineare le linee guida per un nuovo programma formativo.

—F.Gre.



Matteo Baronetto. È lo chef del ristorante Del Cambio di Torino