



Cuochi e operatori d'appoggio in formazione

Esperienze teoriche e pratiche per crescere in competenza e professionalità educativa.

di Roberta Bertolas

Un investimento al quale la Federazione dedica particolare attenzione da molti anni riguarda la formazione del personale ausiliario un'azione formativa importante che **qualifica e supporta il servizio che questa figura offre alle scuole.**

Si tratta di un percorso che viene proposto normalmente ogni tre anni e che quest'anno è stato **ri-pensato e riprogettato non solo dal punto di vista organizzativo, ma anche nei contenuti teorici e pratici.**

La proposta formativa è stata divisa in due percorsi distinti:

- un percorso di aggiornamento per i cuochi e, insieme a loro, per gli operatori d'appoggio già in possesso dei requisiti specifici per le sostituzioni in cucina;
- un percorso di formazione per gli operatori d'appoggio non ancora qualificati che hanno potuto utilizzare questa opportunità formativa. Il percorso ha infatti permesso ai partecipanti di acquisire le competenze per sostituire per brevi periodi il cuoco in cucina in caso di sua assenza. Tale percorso di formazione costituisce sia una risposta alle difficoltà delle scuole nel

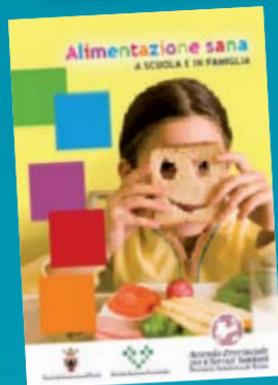
reperire cuochi supplenti per pochi giorni, sia un'opportunità formativa e di investimento profes-

esperienze
e
progetti

244 ausiliari
(127 cuochi + 117 operatori
d'appoggio)

152 incontri di formazione

718 ore formative totali



sionale per i partecipanti.

Il percorso ha coinvolto tutti i 21 circoli di coordinamento delle scuole associate alla Federazione. La formazione ha avuto inizio a febbraio 2013 ed è terminata a febbraio 2014. Il percorso è stato organizzato in 17 gruppi, dislocati territorialmente, 13 dei quali per l'aggiornamento e 4 per la riqualificazione professionale. Ciascun gruppo è risultato così non troppo numeroso (massimo 18-20) partecipanti, dimensione che ha permesso a chi gestiva gli incontri, sia pratici che teorici, di **avvicinare gli operatori stabilendo una comunicazione più diretta ed efficace, rispondente ai bisogni e alle richieste specifiche di approfondimento.**

Le attenzioni formative

La crescente attenzione all'alimentazione all'interno delle scuole dell'infanzia pone al personale preposto il delicato problema di organizzare il menù non solo in base alle indicazioni dettate dalle tabelle dietetiche provinciali, ma anche in relazione a **problematiche alimentari** da un lato riconducibili a intolleranze, allergie e specifiche patologie dei bambini, dall'altro riconducibili a scelte religiose o culturali.

A ciò si aggiunge un **crescente interesse rispetto ai prodotti locali, ai prodotti a "chilometri zero" e all'utilizzo di materie prime di elevata qualità.** Pertanto, uno degli obiettivi del corso, sia dal punto di vista teorico che pratico, è stato quello di supportare i cuochi in merito a indicazioni e suggerimenti operativi per organizzare il menù in modo che sia sostenibile tanto sul piano organizzativo, quanto economico e, al tempo stesso, qualitativamente elevato.

Un itinerario formativo che ha dato la possibilità a questi professionisti di condividere dubbi, domande, difficoltà rispetto alla loro differente esperienza lavorativa. Questa **dimensione di scambio** risulta fondamentale e **generativa** in quanto il percorso di formazione si configura anche come luogo di incontro, di confronto e condivisione di esperienze che altrimenti non potrebbero essere esplicitate. **Il setting formativo costituisce così un luogo qualificante del proprio agire professionale quotidiano.** Lo scambio tra i partecipanti ha favorito un coinvolgimento e un'implicazione più attivi che hanno permesso di andare oltre le occasioni offerte, facendo nascere nuove idee e nuovi progetti condivisi.



Queste esperienze formative non nascono e si concludono in questo circuito, ma si alimentano grazie alla sfida professionale che la formazione richiama nella sua dimensione di crescita e apprendimento.

Le tappe e i contenuti del percorso

Il progetto formativo si è articolato in una parte teorica che ha posto le premesse per la parte più prettamente pratica. Nella prima parte **l'attenzione si è focalizzata su aspetti educativi** che hanno offerto l'opportunità di approfondire alcune tematiche pedagogiche come le competenze dei bambini 0-6 anni e il significato educativo degli spazi e dei tempi della scuola dell'infanzia. A fianco a queste sono state affrontate dal dietista Andrea Maino, consulente della Federazione, alcune linee teorico-pratiche che hanno richiamato le tabelle dietetiche provinciali, sono state fornite **indicazioni per la stesura del menù con attenzione ai menù differenziati** e dati accenni alla qualità delle materie prime facendo riferimento anche ai prodotti locali e a "chilometro zero".

Matteo Chiarani, Responsabile del Servizio Protezione e Prevenzione della Federazione e delle scuole associate, ha richiamato il D.Lgs.81/08, facendo riferimento ai concetti di rischio, protezione e prevenzione relativi alle mansioni che gli operatori svolgono quotidianamente. Ha inoltre dedicato un approfondimento specifico al piano di autocontrollo igienico-sanitario.

In un secondo momento gli operatori e i cuochi hanno sperimentato le loro conoscenze in cucina. Alla guida delle esercitazioni c'erano chef di esperienza decennale che hanno potuto trasmettere ai nostri operatori conoscenze e spunti pratici nonché quel pizzico di motivazione che fa dei cuochi professionisti di qualità.

Tra gli obiettivi importanti si è posto quello di sensibilizzare i cuochi a una **varietà di proposte gastronomiche di origine vegetale** che possono essere inserite nei menù facendo attenzione alla combinazione delle diverse pietanze. Come si evince dalle Linee guida dell'Azienda Sanitaria "l'unico modo per realizzare un'alimentazione ottimale consiste nel ricorrere alla combinazione di alimenti diversi, ciascuno dei quali apporta energia e nutrienti specifici".





È doveroso sottolineare come il riscontro del percorso sia stato molto positivo, anche perché gli operatori si sono sentiti riconosciuti e valorizzati nella loro professionalità e competenza. **L'innalzamento del livello di competenze e di qualità di ogni singola persona forma un sistema più integrato e stabile nella sua specificità.**

Per funzionare bene, infatti, una struttura educativa deve tener conto della crescita di tutte le professionalità presenti.

