

Cuochi e camerieri introvabili, in Abruzzo 25 imprenditori incontrano i giovani: “Più formazione ed esperienze”

9 Aprile 2024



MONTESILVANO – Manca il personale qualificato, soprattutto in vista della stagione estiva. Un'affermazione ormai quasi ridondante nel campo della ristorazione e nel settore ricettivo-turistico. Per gli addetti ai lavori, però, si tratta di un problema ormai abbastanza diffuso.

Le figure maggiormente richieste sono quelle di aiuto cuoco, cameriere e operatore di sala. Di qui la necessità di organizzare un'iniziativa, sia al livello nazionale che locale, da parte della Fipe (Federazione pubblici esercizi)-Confcommercio, per il reclutamento di dipendenti. Ieri mattina, all'Hotel Adriatico di Montesilvano (Pescara), si è svolto il primo Talent day che va proprio in questa direzione.

25 imprenditori hanno incontrato oltre ottanta studenti degli istituti Alberghiero e Mecenate di Pescara, ma anche giovani lavoratori in cerca di occupazione. Un primo colloquio, che potrebbe essere determinante per l'avvio di una collaborazione nei mesi estivi. Il punto è che, secondo gli operatori, soprattutto in sala, mancano persone realmente qualificate. Ecco

perché c'è la necessità di implementare la formazione con esperienze di lavoro concrete.

“Formarsi significa stare sul campo, vivere i momenti di tensione e saperli affrontare”, afferma **Antonella D'Alfonso**, executive chef presso l'Abruzzo Marina Hotel di Silvi (Teramo).

“Il discorso è che lo stagionale non vuole farlo più nessuno. È un contratto a termine, quindi poi ci si ritrova senza lavoro. Questa credo sia la motivazione principale”, spiega. “Inoltre alle persone sta molto a cuore la qualità della vita e il lavoro del cuoco e dell'aiuto cuoco richiede al contrario molto sacrificio. È inutile girarci intorno. Vogliamo addolcire un po' la pillola, ma in cucina siamo esigenti. A me piace insegnare ai ragazzi questa professione. Ho avuto diversi stagisti, nel corso degli anni, che hanno seguito e imparato. C'è bisogno di molta pratica. In cucina è necessario creare l'armonia. Io, per esempio, ho sempre organizzato degli incontri per far capire al personale che si vive in un ambiente in cui bisogna essere sempre collaborativi. Da otto anni lavoro nella struttura del Marina e posso dire che questa formula è stata vincente. È bene comunque precisare che la carenza di personale si registra anche in altri periodi dell'anno, non solo in estate, perché questo è un lavoro in cui non ci sono molte giornate di riposo”.

E sulla figura del cuoco che, paradossalmente, è anche molto ricercata negli ultimi anni per via delle diverse apparizioni nei programmi televisivi, la chef sottolinea: “Basta entrare in cucina per capire subito che lo show non c'è. I ragazzi, quando entrano per la prima volta, si sentono disorientati, sono disarmati. Poi, gradualmente, si rendono conto che all'interno di quella cucina si condivide tutto e si vive come in una grande famiglia. Per diventare una star, di strada, bisogna farne tanta!”.

Tra i presenti all'iniziativa di ieri, organizzata dalla Fipe Confcommercio Pescara in sinergia con l'Ente bilaterale Turismo Abruzzo (Ebtu) c'erano il sindaco di Montesilvano e presidente della Provincia di Pescara **Ottavio De Martinis**, **Riccardo Padovano**, presidente Confcommercio Pescara, **Gabriele Armenti**, presidente del settore ristorazione della Fipe, **Davide Frigelli**, presidente dell'Ebtu, **Daniela Renisi**, presidente Federalberghi Pescara.



www.virtuquotidiane.it Cuochi e camerieri introvabili, in Abruzzo 25 imprenditori incontrano i giovani: “Più formazione ed esperienze”