

A rivelarlo è l'Ufficio Studi di Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Colpa di profili inadeguati. L'allarme dell'Ada lucana

Camerieri e cuochi: tutti li cercano

Anche per il mese di agosto le imprese del settore restano alla ricerca di personale qualificato

POTENZA - Sono circa 50mila i cuochi, camerieri e baristi dei quali le imprese del settore avrebbero bisogno, ma che fanno fatica a trovare: e' quanto emerge dalle elaborazioni fatte dall'Ufficio Studi di Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi sulla base dei dati provenienti dall'analisi Excelsior-Unioncamere. Il motivo principale di tale gap? L'inadeguatezza dei profili professionali, ovvero la mancanza delle competenze necessarie per ricoprire questi ruoli nei pubblici esercizi del Bel Paese da Nord a Sud. Per un'assunzione su cinque, infatti, questa e' la causa delle difficoltà di reclutamento. Nello specifico, secondo i dati elaborati da Fipe, tra giugno e agosto sarà difficile trovare 27.310 camerieri, 14.153 cuochi, 4.032 baristi, 988 gelatai e 485 pizzaioli. Analizzando il profilo del personale, dall'analisi emerge che quasi una persona su due deve avere una qualifica professionale, per il 26% dei casi e' sufficiente un diploma, mentre la formazione scolastica obbligatoria riguarda meno di un lavoratore su tre, a dimostrazione della necessità di un'azione che miglio-

ri i percorsi di formazione professionale esistenti per quei giovani che ambiscono ad intraprendere un carriera nel settore. "Dalle elaborazioni fatte dal nostro ufficio studi - afferma Roberto Calugi, direttore Generale Fipe - emergono con chiarezza le difficoltà delle nostre imprese di trovare personale qualificato, in particolare quando si tratta di gestire l'intensificazione dell'attività dovuta alla stagione estiva". Per quanto riguarda, invece, l'età del personale da assumere per il 49% deve essere giovane ("29 anni) mentre per un'impresa su tre e' indifferente. Ma non va trascurato quel 17% di imprese che cerca personale meno giovane perché e' qui che prevale l'esperienza e dunque la competenza.

Michele Tropiano, presidente dell'Ada (Associazione Direttori d'Albergo) Basilicata conferma le difficoltà che si registrano anche in Basilicata e ricorda che il recente evento voluto a Viggiano - il "Premio Kiris" - con una trentina di giovani studenti di cinque Istituti Alberghieri della regione (Potenza, Matera, Melfi, Maratea, Marconia) in competizione (Ospite d'onore Stefano Callegaro) è stato

voluto proprio per incoraggiare i giovani ad intraprendere l'attività nella ristorazione. Da tempo lavoriamo al Programma intitolato "Progetto Accoglienza" - spiega - che prevede al suo interno ulteriori Progetti pilota e, secondo modalità specifiche, finalizzato a incentivare la formazione di personale qualificato; riconoscere le competenze e le qualifiche del personale operante nel settore turistico-alberghiero; attivare delle microspecializzazioni che comportano un potenziamento dell'area laboratoriale. Il tutto dando attuazione al protocollo di intesa siglato con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca riguardante l'alternanza Scuola-Lavoro, per rafforzare il ruolo tra scuola e imprese ricettivo-alberghiere per la crescita e l'evoluzione del turismo e dell'eccellenza dell'ospitalità alberghiera in Basilicata.

E il problema di trovare personale adatto, a quanto pare, non è legato alla stagionalità estiva, alla cancellazione dei voucher (ripristinati dall'attuale Governo) alla scarsa sicurezza delle posizioni offerte in quanto «l'80% delle aziende legate al mondo di ristorazione e intrattenimento offrono contratti a tempo indeterminato.





L'analisi dei dati è stata elaborata da Fipe

