

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie. [Maggiori informazioni](#) [OK](#)

Saiaw & Uccella
produzione | distribuzione | ristorazione

Open Campus

Home > Social food > Open Campus

Publicato da [redazione](#) il 19 giugno 2017

Categorie ▾

13

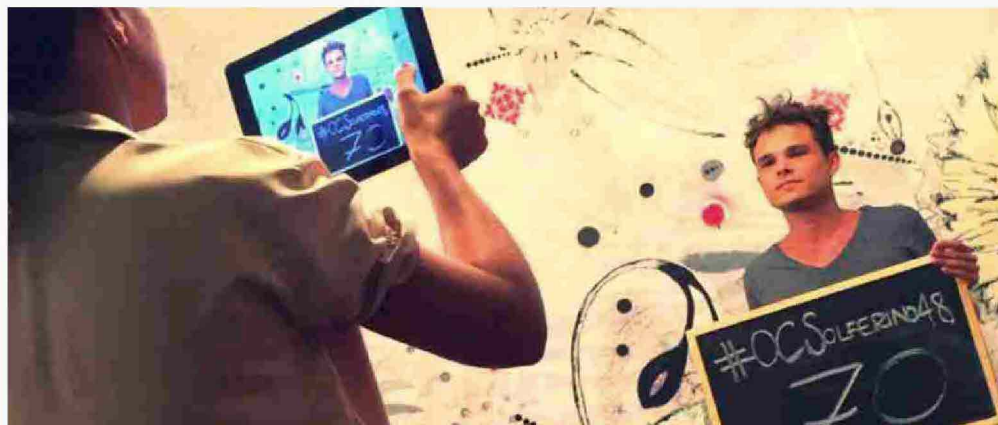
Share

0

Tweet

0

Pin



“Open Campus nasce da un momento di sconforto dovuto al fatto che non riuscivamo a trovare personale di sala qualificato” esordisce con queste parole **Giovanni Fiorin**, amministratore delegato dell’hospitality group che vanta locali a Milano come Pisacco e Dry.

Open Campus Milano prende il via nel 2014, dopo un confronto con altri ristoratori che avevano lo stesso identico problema di reperibilità di personale di sala all’altezza del servizio, con l’intento di mutuare ciò che già fanno grandi aziende in svariati settori: una sorta di open day in cui ragazzi e adulti in cerca di un mestiere potessero rendersi conto di cosa significasse lavorare nella sala di un ristorante o dietro il bancone di un bar.

“Il nostro obiettivo era superare il gap di mancanza di cultura del mestiere di cameriere. – continua Giovanni Fiorin, oggi capofila del progetto Open Campus – Togliere quella patina di discredito che avvolge il lavoro di cameriere. Anche perché ognuno di noi ricorda perfettamente un ristorante quando è stato servito da un grande cameriere. Però si doveva cominciare dalla cultura e non dalla tecnica. Ricordo che quando ero direttore del Trussardi alla Scala imponevo a tutto il personale di sala di conoscere almeno alcuni brani o una silloge delle opere in programma nel teatro da cui il ristorante ha preso il nome”.

Ecco nascere il primo corso di **Open Campus**, con obiettivi molto precisi: formare figure professionali sempre più adeguate alle necessità di un servizio di sala attento, accogliente e competente e fornire strumenti in grado di aumentare l’accesso “stabile” dei giovani al mercato del lavoro, in specifico nel settore dell’accoglienza.

A quel punto è entrata in gioco **FSH Consulting**, un’azienda che già lavorava per i locali dell’hospitality group di Giovanni Fiorin, specializzata sui temi della salute e della sicurezza alimentare.

“Non siamo ente di formazione, ma ci piaceva questa nuova idea. – racconta **Silvia Curti**, socia di FSH Consulting – Abbiamo quindi dato vita, con Giovanni Fiorin e con gli altri ristoratori che si erano aggregati, ad una rete di impresa e lanciato il primo modulo dell’Open Campus, dando vita ai primi due corsi: uno nel 2014 e uno nel 2015. Ora stiamo lanciando il terzo, con alcune importanti modifiche, frutto delle precedenti esperienze”.

Nei primi due corsi, dopo la prima fase di open day dove venivano selezionati i partecipanti in base a criteri che tenevano in considerazione l’approccio mentale e il rispetto per questo mestiere, sono state coinvolte una quarantina di persone tra i 18 e i 35 anni che hanno affrontato un percorso intensivo durante il quale affermati interpreti della professione dell’ospitalità, attraverso moduli di lezioni tematiche, legate ai vari aspetti del servizio, il rapporto con il pubblico, la corporate identity, il design, la comunicazione, la normativa haccp, il contratto nazionale, vivendo molti aspetti del funzionamento di una “macchina” collettiva come il ristorante.

“Il risultato finale ha visto la metà di questi partecipanti trovare lavoro presso i locali del gruppo aderente all’iniziativa. – spiega Silvia Curti – Quest’anno, dopo un’approfondita riflessione, abbiamo deciso di aumentare le ore dedicate al percorso formativo, di superare la logica della gratuità del corso”.

ABBIAMO UN LAVORO PER TE!



La rete d'impresa

A dar vita ad Open Campus, una rete d'impresa che si pone l'obiettivo di costruire ~~da vita ad~~ un percorso formativo pensato sulle esigenze specifiche degli imprenditori della ristorazione che ne fanno parte, sono: **Pisacco, Dry Cocktails & Pizza, La Griglia di Varrone, Innocenti Evasioni, Antica Trattoria del Gallo, Bjork Swedish Brasserie e FSH Consulting srl.**

"A noi si aggiungerà un ente di formazione a cui affidare la gestione amministrativa del corso di formazione, mentre i docenti continueranno ad essere gli stessi imprenditori. – racconta Silvia Curti, nel ruolo di coordinatrice della rete d'impresa – Il format del corso, come ho detto, cambierà con più ore di formazione, una quota di pagamento che sarà comunque compensata per tutti i partecipanti da un periodo di training on the job presso i ristoranti che fanno parte del progetto, dove le persone coinvolte riceveranno un regolare compenso. Ciascun corsista avrà così l'opportunità di svolgere un periodo di tirocinio e applicare quanto appreso in aula sotto la supervisione dei docenti stessi".

Successivamente resteranno i migliori sul campo, come è giusto che sia.

Open Campus Milano non è preclusa, ovviamente, ad estendere la propria rete ma la sensazione che abbiamo ricavato dai colloqui con i protagonisti è che bisogna crederci davvero. E questo è un bene.

Tutte le informazioni per la prossima edizione verranno fornite attraverso la pagina Facebook di Open Campus Milano.

Per eventuali approfondimenti si può scrivere a Silvia Curti: curti@fshconsulting.it

Articoli correlati

16 giugno 2017



L'Italian Cuisine in the World Forum nel Casentino

Leggi di più

©2016 Sala&Cucina | Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010

Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l. - P.Iva 02233251202

f g+ t in p i