

NON SOLO CHEF: 5 CONSIGLI PER LAVORARE NEL FOOD. E LA CLASSIFICA DEGLI STIPENDI

«Se pensate che fare lo chef sia un lavoro bellissimo... È vero, lo è. Ma per capire come lavorare in questo ambito dovete avere un criterio. E soprattutto passione». Andrea Sinigaglia, direttore generale della Scuola Internazionale di Cucina Alma, non si stanca di ripeterlo: ai fornelli e nella vita, le opportunità non piovono dal nulla. FareTurismo, l'evento per le professionalità del settore organizzato da Leader Srl, ha sposato nell'edizione 2014 Fareagrolimentare e le prospettive di carriera nel food. I profili più richiesti, tra 1000 colloqui in calendario fino ad oggi? Chef, chef de rang, capo sala, food and beverage manager. Le risposte ci sono, a giudicare dal boom di prenotazioni. Ma un conto è la passione, un conto le skills adatte per un'assunzione in colossi come Baglioni, Armani Hotel and Resorts, Hilton. Come ci si fa largo nel settore? Ecco cinque consigli degli esperti intervenuti a FareTurismo.

1) Le basi

Se puntate al Food, il curriculum più ovvio richiederebbe diploma all'istituto alberghiero e conoscenza fluente di due o tre lingue. Ma la formazione al liceo o in istituti a indirizzo diverso non precludono nulla, anzi. Tra gli alumni più talentuosi di un polo di eccellenza come Alma ci sono ex psicologi con la passione per la pasticceria bio, laureati di area umanistica che hanno scoperto il gusto e la vocazione per la cucina, manager pentiti... Quanto alle lingue, l'inglese è l'abc di un dizionario in crescita. Le partite più interessanti si giocano sui mercati, o meglio, le tavole emergenti: cinese, russo, indiano, portoghese. «Le testimonianze ce lo dimostrano spiega al Sole 24 Ore Eliana Mennillo, responsabile comunicazione Alma. persone con tutt'altra formazione, umanistica, riescono comunque a recuperare sul gap e vendersi sul mercato. Il mondo dell'enogastronomia non è solo fare il cuoco. Anzi».

2) Occhio al web

All you need is web. Dal manager di sala all'esperto di marketing, l'aggiornamento digitale è la marcia in più che fa strada sui curricula. Ci sono le professionalità del settore: se vi piace l'export, la buona padronanza dei social network (Facebook, Twitter, LinkedIn, Youtube) può fare breccia come specializzazione tra cantine vinicole, ristoranti stellati e catene alberghiere. Per la formazione possono essere presi in considerazione master di primo o secondo livello e stage nel settore della comunicazione aziendale.

3) Esperienza e tirocini. Le quattro skills: specializzazione, internazionalità, flessibilità e comunicazione

Ovvio, ma decisivo. Le esperienze in cucina o in sala sono tra i primi criteri di selezione di chi sfoglia curricula. Nel food vale il principio di qualsiasi colloquio: evidenziare bene e subito cosa può interessare all'azienda o al ristorante (collaborazioni con chef, mansioni svolte nel lavoro in sala, capacità di lingua...). Le skills più incisive? Mennillo ne indica soprattutto quattro: specializzazione su un settore specifico, quantità e qualità delle esperienze internazionale, flessibilità negli spostamenti e negli orari, buona capacità di comunicazione. «Oggi i cuochi e chi lavora nel food è un protagonista, un comunicatore spiega Mennillo -. Gualtiero Marchesi, nostro rettore, è stato tra i primi a saper dialogare con il mondo, a comunicare la sua cucina».

4) Sogno chef...

Alle origini, Antonella Clerici. Poi i social, i nuovi format, il boom di Masterchef: tv e web stanno mitizzando la cucina. Ma la gavetta, ci spiega una stella come Elio Sironi, non si fa online: «Questo lavoro è andare a scuola tutti i giorni. C'è la scuola che ti forma e l'altra scuola, quella che inizia con il lavoro. È un lavoro talmente grande, con una responsabilità talmente grande che non si può prendere alla leggera. Io dico sempre a miei ragazzi: ma

se sbagliamo una ricetta? La precisione e l'aggiornamento deve essere continua». I consigli? Anche qui, non guasta una formazione professionale («Oggi gli alberghieri sono dei pacchetti completi, funzionano molto bene») e lo slancio fuori dall'Italia. Sironi è volato dal Giappone agli Stati Uniti, dalla Svizzera alla Gran Bretagna. «L'inglese non è un'opzione. E' la regola. Se non lo sai rimani nei circuiti italiani: può essere gratificante, ma fa sempre bene allargarsi. Viaggiare, vedere, imparare».

5) e oltre. Dalla sala al marketing, le figure più richieste

Non tutti nascono chef. Anche perché l'enogastronomia spalanca l'offerta a professionalità ben diverse: esperti di marketing, ambasciatori del vino e del made in Italy in Asia e America Latina, chef de rang. Il profilo più richiesto e meno trovato: i professionisti della sala. «Oggi tutti sognano di diventare chef, ma bisogna rispondere alla richiesta del mercato nei confronti della sala. Tantissimi ristoranti di lusso cercano professionisti che sappiano gestire una sala ed essere tecnici nel servizio. Sulle professioni pesano i pregiudizi di sempre: è un lavoro degradante, pagato poco e male... «All'estero non è così. Qui, in Italia, manca specializzazione nell'ambito della sala e resistono gli stereotipi. All'estero può essere un lavoro molto remunerativo. E anche qui apre delle porte, visto il buco e la carenza che si ravvisa. Certo, la gavetta a 1.500-2mila euro può durare a lungo. Ma fa parte del gioco, perché lavorare nella cucina è una missione».

6) Ma quanto guadagno?

Ma quanto si guadagna? Gli ospiti di FareTurismo invitano al realismo: un conto sono le carriere stellari di Gualtiero Marchesi e Carlo Cracco, un conto la gavetta richiesta a chiunque accolga la missione della vita in cucina. Gli apprendistati nel settore della ristorazione, come già spiegato al Sole 24 Ore dal direttore di FareTurismo Ugo Picarelli, viaggiano comunque sugli 800-900 euro mensili. Sotto l'asticella dei 1000 euro mensili, ma 200 e oltre euro in più rispetto ai tirocini low cost (o gratis) diffusi in quasi tutte le categorie. Se la carriera procede, la media delle retribuzioni sale e scende seconda di esperienza e datore di lavoro. Per chi lavora nei soli alberghi dalle 3 stelle in su i minimi sindacali sono pari a 1.060 euro mensili per un aiuto cucina, 1.072 per un commis de cucina, 1.105 euro per un cameriere, 1.163 euro per un chef de rang, 1.219 euro per un cuoco o un maitre, 1.278 euro per capi cuochi e responsabili di gelateria e pasticceria, fino ai 1.377 euro per i responsabili di ristorante. Queste le cifre d'ingresso, ma la bravura, la tenacia e la passione vengono premiate. Non solo con pacche sulle spalle. Senza dimenticare che in questo settore si gira molto e ogni "passaggio" ad altra azienda comporta di solito un ritocco insù dello stipendio.