

Giocare per imparare

In occasione di ESPOprofessioni vengono lanciati tre concorsi per i giovani. L'obiettivo? Favorire il coinvolgimento e migliorare la partecipazione



Giocare per conoscere e imparare. Per i giovani che partecipano alla visita di ESPOprofessioni sono state programmate, dal Comitato organizzatore in collaborazione con l'Ufficio dell'orientamento scolastico e professionale e il Centro scolastico industrie artistiche, tre attività ludiche che favoriscono il coinvolgimento e migliorano la partecipazione dei giovani nella visita alla manifestazione.

SpazioQUIZZprof è un gioco a premi che si tiene due volte al giorno e vede due squadre gareggiare fra loro su domande che concernono le professioni. La squadra che ottiene il miglior punteggio riceve quale premio l'ultimo CD di Rete 3. Il quiz già sperimentato in passato ha riscosso anche quest'anno un buon successo e permette di aggiungere un momento ludico e interattivo a quanti già proposti dai vari espositori. In questo caso l'intento è quello di coinvolgere i giovani e attivarli rispetto al loro percorso di scelta e approfondire nel contempo la realtà delle formazioni e delle professioni.

GIOCA IL GIOCO DEI MESTIERI è un concorso destinato alle classi terze e quarte delle scuole medie del Ticino e del Grigioni italiano; alle classi del Corso di pretirocinio e Semestre di motivazione; alle classi di scuola speciale del ciclo di orientamento. Settanta le classi iscritte che, al loro arrivo a ESPOprofessioni, sono invitate a estrarre a sorte una professione sulla quale dovranno svolgere l'attività prevista dal concorso. Il compito della classe sarà quello di ricostruire fisicamente la professione e in seguito riprodurla con delle immagini. La ricostruzione dovrà essere fatta rigorosamente a scuola.

Naturalmente la visita allo stand di ESPOprofessioni del mestiere sorteggiato e il colloquio con gli specialisti del settore aiutano nello svolgimento del compito. Le classi dovranno inviare il materiale prodotto entro il 16 aprile, una speciale giuria valuterà i lavori e assegnerà, il prossimo mese di maggio, i tre premi: 1. premio, FR. 1000.00, 2. premio, FR. 500.00, 3. premio, FR. 200.00. I criteri sui quali verranno giudicati i lavori sono: la creatività e l'immaginazione nel riprodurre delle scene professionali reali; la capacità di rappresentare la professione nei suoi contenuti. Lo scopo del concorso è di rendere i giovani più attivi e partecipi durante la visita della mostra e nel contempo continuare la riflessione anche dopo ESPOprofessioni portando a termine il lavoro assegnato.

IL GIOCO DELL'OCA. Nell'Arena è stato riprodotto un classico Gioca dell'oca, se non che nelle caselle trovano posto le professioni e l'andare avanti o il tornare indietro è condizionato da eventi che concernono il percorso di scelta dei giovani. Per cui se "Durante lo stage hai utilizzato il cellulare nell'orario di lavoro", si è costretti a tornare indietro di parecchie caselle mentre "Controlli regolarmente i posti di tirocinio liberi sul sito dell'orientamento" farà guadagnare parecchie caselle. Tre attività volute per coinvolgere i giovani e rendere la visita di Espo attiva e istruttiva.

Un cuoco a "sette stelle"

Luigi Gerosa è il capo degli chef dell'albergo più lussuoso del mondo. Al Burj Al Arab di Dubai ha la responsabilità della cucina con un tocco di Ticino

Su di lui brillano sette stelle perché è uno dei cuochi più bravi al mondo. Sì, avete capito bene lui, Luigi Gerosa, è lo chef degli chef in un albergo – unico al mondo – a essere stato blasonato, rubando al firmamento altre due stelle perché cinque non bastavano a esprimere l'eccellenza.

Lui, è Luigi Gerosa, nato a Como nel 1964 ma attinente di Maroggia, che da tre anni è Chef Executive dell'hotel Burj Al Arab, l'hotel a 7 stelle a forma di vela costruito su un'isola artificiale a Dubai. E nell'albergo che vede sfilare celebrità del mondo dello spettacolo, nomi illustri della finanza internazionale, a vegliare sui palati fini e a volte capricciosi di questi miliardari è il genio dei fornelli d'origine ticinese. Gerosa in qualità di chef executive è responsabile generale della gestione di tutti i ristoranti (inclusi acquisti, costi, prezzi di vendita, qualità, menu, personale e training) presenti all'interno dell'hotel più lussuoso del mondo, famoso per la sua particolare forma architettonica.

Ma che cosa mai si mangerà in un albergo dove il lusso è anche nei ripostigli? Cucina internazionale (europea, araba e asiatica) con un tocco di... Svizzera italiana. La cucina italiana piace, è molto popolare, e anche a Dubai c'è una grandissima richiesta di prodotti alimentari del Belpaese. Ricordando la sua terra d'origine, dove tra l'altro ha potuto svolgere l'apprendistato di cuoco, Gerosa inserisce di tanto in tanto qualche piatto della realtà gastronomica del Canton Ticino, che pur essendo in Svizzera, è tradizionalmente legato in questo settore all'Italia.

La carriera di Gerosa è iniziata proprio in Ticino nel corso degli anni '80. La passione per i fornelli è una caratteristica della sua famiglia, che gli tramanda il padre con il quale muove i primi passi all'Hotel Lido di Melano. Il giovane, capito che quella è la sua



strada, decide di intraprendere un apprendistato di cuoco alla Scuola professionale artigianale e industriale di Trevano con attività pratica all'Hotel Lago di Lugano a Bissone.

Ottenuto il diploma di cuoco con AFC nel 1985, pensa bene di fare un passo in più e si iscrive alla Scuola esercenti e albergatori di Lugano dove nel 1988 consegue la patente di Esercente e Albergatore. Inizia qui la sua ricca carriera dapprima in patria e poi in diverse parti del continente asiatico. La prima tappa è in alcuni dei migliori alberghi della Svizzera francese (non uno che non fosse a 5 stelle) dove la sua professionalità può crescere: da primo commis passa a demi chef fino a ricoprire la carica di chef de partie. Rientrato in Ticino sforna prelievi per i clienti dei suoi ristoranti a Melide e a Mendrisio, ma l'esperienza di ristoratore in proprio dura relativamente poco (da maggio 1987 ad aprile 1991): la voglia di viaggiare, di scoprire nuovi mondi e nuove tavole è più forte di tutto. Lo chef parte e fa una prima tappa a Londra in un noto ristorante della city, per presto partire alla volta di un altro continente: dal dicembre 1992 al febbraio 1994 è chef di gruppo nella catena Dusit di Phuket e Bangkok

in Thailandia, da febbraio a giugno 1994 head chef a bordo della nave da crociera Nan-Shan nel Sud Est Asiatico. Senza mai dimenticare il Ticino dove torna come chef tournant per la stagione estiva nel 1991 e nel 1994 all'Hotel Principe Leopoldo di Lugano.

Altri grandi alberghi dove riveste cariche di responsabilità si aggiungono nel frattempo, dando lustro al suo curriculum sempre più internazionale (Shangri-La Hotel a Jakarta, Méridien Nirwana Bali Golf & Spa Resort a Bali e lo Shangri-La Hotel a Singapore). La sua passione per il mondo asiatico lo porta, ultima tappa per ora, a Dubai, negli Emirati Arabi, dove da 13 anni è attivo professionalmente nel Gruppo Jumeirah. Dal 1997 ricopre infatti la carica di executive chef al Burj Al Arab, considerato appunto l'unico hotel a 7 stelle del mondo, all'interno del quale ha la responsabilità del settore cucina, dirigendo un centinaio di collaboratori di 40 nazionalità diverse.

La sua ricetta? Come sempre quando si raggiungono posizioni prestigiose a livello professionale, è la passione per quanto si fa ad avere dato la spinta necessaria per arrivare così in alto, tanto da toccare con una mano ben sette stelle in un colpo solo.

Ticino al passo coi tempi anche grazie alla Supsi

'La Scuola universitaria professionale con 20 corsi bachelor e 10 master permette al nostro Cantone di inserirsi in una realtà europea dove le professionalità assumono sempre più competenze accademiche'

ESPOprofessioni costituisce una straordinaria occasione per apprezzare la varietà, la qualità e la ricchezza dei percorsi formativi della filiera professionale, di cui la SUPSI costituisce l'anello universitario in Ticino. Le testimonianze di giovani in carriera che abbiamo vissuto ieri sera nel dibattito organizzato nello spazio arena, ci hanno permesso una volta in più di apprezzare le opportunità che sono offerte oggi a coloro che scelgono di intraprendere scuole di questa natura.

La SUPSI si è sviluppata negli anni con l'obiettivo di rimanere e far rimanere il Ticino al passo con i tempi, in una realtà che in tutta Europa vede progressivamente portare la formazione di un numero crescente di professionalità a livello accademico, coscienti dell'importanza di trasferire uno spirito orientato alla ricerca e all'innovazione. Con oltre 20 corsi bachelor e

10 corsi master la SUPSI svolge oggi formazione e ricerca nei settori della tecnica, delle costruzioni, del design, dell'economia, del lavoro sociale, della sanità, della pedagogia, della musica e del teatro, per un sostegno ad ampio spettro alla crescita della nostra società. Quest'anno abbiamo allestito il nostro spazio espositivo in forma originale e, speriamo, divertente per chi lo desidera frequentare. L'obiettivo è di

portare i giovani ad interrogarsi sui propri interessi e sulle proprie attitudini, per aiutarli nelle importanti scelte che li attendono.

In pratica le riflessioni primarie che tutti insieme vogliamo stimolare con questo importante evento.

Franco Gervasoni,
Direttore della Scuola
Universitaria Professionale
della Svizzera Italiana

SOMMARIO

Nuova maturità professionale	2
Il talento sui banchi	3
Stabili i posti di tirocinio	4
ESPO è tutto un quiz	5
Lo chef è servito	6

Maturità professionale, cambiano le regole

Revisione totale dell'ordinanza, i primi cicli di formazione al via nel 2014
Al posto di sei indirizzi, approfondimento dell'insegnamento orientato alle Sup



Il 24 giugno 2009 il Consiglio federale ha approvato la revisione totale dell'Ordinanza sulla maturità professionale (MP), entrata poi in vigore dal 1. agosto dello stesso anno. L'avvio dei primi cicli di formazione dovrebbe però avvenire nell'estate 2014: nel lasso di tempo che intercorre tra l'entrata in vigore della nuova Ordinanza e l'inizio ufficiale dei nuovi cicli di formazione, infatti, verrà definito un Programma quadro a livello nazionale, su cui si baseranno i programmi di istituto cantonali o regionali oppure specifici di una scuola o di un tipo di scuola. La revisione da un lato si è resa necessaria per adeguare la maturità professionale alla Legge federale sulla formazione professionale, in vigore dal 2004.

Dall'altro lato, essa riflette gli sviluppi nel campo della formazione professionale, dando una maggiore flessibilità alle offerte formative: i sei indirizzi attuali di maturità professionale vengono sostituiti da un approfondimento dell'insegnamento orientato, come prima, alla professione appresa ma anche, se non soprattutto, ai campi specifici delle Scuole universitarie professionali (SUP). Il nuovo piano studi prevede tre campi: un "campo fondamentale", comprendente la prima e una seconda lingua nazionale e una terza lingua (italiano, tedesco e inglese per il Ticino) e matematica; un "campo d'approfondimento", con discipline che variano a seconda dell'indirizzo di studio SUP (matematica o scienze naturali o contabilità, ecc.); un "campo integrativo", complementare al

campo d'approfondimento, di cui dovranno essere seguite due fra le tre materie seguenti: storia e politica, tecnica e ambiente, economia e diritto. Un maggiore accento viene inoltre posto sull'approccio interdisciplinare, che dovrà essere esercitato regolarmente, e valutato, nelle lezioni di tutti e tre i campi, dapprima nell'ambito di piccoli progetti, poi verso la fine del ciclo di formazione attraverso la realizzazione di un progetto interdisciplinare vero e proprio, che sarà parte integrante dell'esame finale di MP. Come avviene attualmente, la MP potrà essere offerta sia durante che dopo la formazione professionale di base e, in quest'ultimo caso, o parallelamente all'attività professionale o seguendo un corso a tempo pieno.

Scopri il talento che c'è in te

Per i giovani artisti e sportivi emergenti che intendono proseguire gli studi c'è un programma di medie superiori per conciliare i loro impegni con la scuola



Ricordiamo che attualmente sono 134 gli studenti iscritti al Programma per talenti (pari al 2,7% del totale degli attuali studenti SMS) così ripartiti su quattro anni scolastici: 48 frequentano la prima classe (44 sportivi e 4 artisti); 40 la seconda (38 sportivi e 2 artisti); 27 la terza (19 sportivi e 8 artisti); 19 la quarta (17 sportivi e 2 artisti).

L'artistico a livello Sup

Le formazioni per le professioni artistiche sono offerte per lo più a livello di scuole universitarie professionali. Il settore "Formazione professionale superiore" della Confederazione attualmente sta svolgendo un'inchiesta sulle offerte e sul fabbisogno di formazioni di tipo artistico a livello di formazione professionale superiore. Le SUP del campo specifico "Musica, teatro e altre arti" offrono i seguenti cicli di studio: Pedagogia musicale, Interpretazione e performance, Musica nelle scuole e musica sacra, Direzione, Campi speciali della musica, Teatro come interpretazione artistica, Teatro come direzione artistica, Arte figurativa, Insegnamento di arte e design. Secondo il loro mandato di prestazioni, le SUP sono attive, oltre che nell'insegnamento, anche nella formazione continua, nell'offerta di servizi e nella ricerca.

Ottenimento retroattivo del titolo SUP

Chi ha assolto una formazione in una delle scuole divenute in seguito Scuole universitarie professionali può richiedere all'UFFT, a determinate condizioni, l'ottenimento retroattivo del titolo SUP.

Fra i 3096 allievi, che quest'anno a giugno termineranno la scuola media, probabilmente è presente anche qualche allievo/a che a settembre non solo potrebbe scegliere di frequentare una scuola medio superiore SMS (Liceo cantonale di Bellinzona, Locarno, Lugano 1 o 2, Mendrisio oppure la Scuola cantonale di commercio di Bellinzona) ma è pure interessato a richiedere l'ammissione al Programma per talenti in ambito sportivo e artistico nelle scuole medie superiori. Sì, perché la scelta di questo programma gli permetterebbe di conciliare in modo adeguato lo studio di livello medio superiore con gli impegni in campo artistico o sportivo. In effetti, il programma per talenti in ambito sportivo e artistico prevede alcune misure particolari che la Direzione scolastica può valu-

tare di adottare quali ad esempio: dispensa programmata a inizio anno di alcune ore lezioni, congedi se vi sono serie e giustificate esigenze competitive (gare) e/o di allenamento per gli sportivi o di esibizioni ad alto livello per gli artisti, in casi particolari il prolungamento del curriculum scolastico così come la messa in atto di misure di sostegno ad hoc (lezioni supplementari). Per informare gli allievi e le famiglie di questa preziosa possibilità nel corso del corrente mese di marzo vengono organizzate tre serate informative sulla scolarizzazione dei talenti in ambito sportivo e artistico nelle scuole medie superiori. Gli incontri avranno luogo di lunedì alle ore 20.00 alla Scuola media di Pregassona (il 15 marzo 2010), alla Scuola media di Morbio Inferiore (il 22 marzo 2010) e alla Scuola media di Giubiasco (il 29 marzo 2010).

Da Berna arrivano buone notizie: stabilità dei tirocini crescono

Buone notizie. A sei mesi dall'inizio dell'anno di tirocinio 2010, il mercato dei posti di tirocinio si presenta stabile. Lo dice l'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia (UFT). Infatti, nonostante la situazione economica tesa, secondo i dati forniti da Berna, le aziende investono in modo sistematico nella formazione dei giovani e non tagliano posti di tirocinio nell'ottica di un calcolo di redditività a breve termine. Tutti i Cantoni continuano a sostenere l'offerta dei posti di tirocinio mediante apposite misure di promozione. In particolare, a febbraio 2010 l'offerta di posti di tirocinio era paragonabile a quella dell'anno scorso nello stesso periodo. Soprattutto nella Svizzera tedesca molti posti di tirocinio sono già stati asse-

gnati. Per tradizione, in Romania e in Ticino le aziende iniziano più tardi con il reclutamento, ma la campagna 2010 dovrebbe anche questa volta dare i suoi frutti. Si segnala infine che per la prima volta dopo 15 anni di crescita, nel 2009 il numero di giovani che hanno terminato la scuola dell'obbligo è diminuito. Secondo l'Ufficio federale di statistica (UST), questa tendenza continuerà fino al 2018, anno in cui, rispetto al 2008, risulterà un calo del 12 per cento (nel 2018 saranno 74 000 i giovani che termineranno la scuola dell'obbligo, ossia 10 000 in meno rispetto al 2008).

È sulla buona strada per emulare le imprese culinarie di Luigi Gerosa (si veda pagina 6) arrivato a essere considerato uno dei migliori cuochi al mondo. Parliamo di Piero Roncoroni che, nell'aprile 2009, mentre era apprendista cuoco al terzo anno di tirocinio al Grand Hotel Villa Castagnola di Lugano è riuscito a piazzarsi quarto al Concorso culinario che premia il miglior apprendista cuoco della Svizzera romanda e del Ticino. Non solo, il giovane di Massagno ha pure ricevuto il premio alla memoria di Guy Joseph, fondatore del concorso "Poivrier d'Argent" che ricompensa il candidato più meritevole, perseverante e originale nella presentazione dei piatti.

Gli appuntamenti da non mancare

La giornata di ESPOprofessioni oggi, venerdì 12 marzo, si apre alle 10 con il concorso rivolto alle scolaresche "SpazioQUIZZprof. Lo stesso evento è riproposto anche con un secondo turno, alle 14. Alle 18 invece l'appuntamento è con la "Presentazione della formazione bancaria": per chi fosse orientato verso questo settore, è un incontro da non perdere. Alle 20 un momento di allegria con Hip hop Snapshot Bellinzona. Si continua in bellezza alle 20.15 con "La donna del futuro", concorso sfilata-trucco per apprendiste estetiche dell'Associazione Estetiche Svizzera Italiana. Altro momento suggestivo è lo spettacolo-sfilata, di scena alle 21. La proposta "Moda a passo di danza" è firmata dalla Scuola d'Arti e Mestieri Sartoria di Biasca.

Gran finale invece domani, sabato 13 marzo. ESPOprofessioni si chiude non prima di avere premiato, alle 14, i vincitori dei Campionati professionali regionali Swisskills e i neodiplomati SUPSI 2009. Alle 16 invece ci sarà la premiazione degli apprendisti motoveicoli. Il sipario sulla nona edizione calerà definitivamente, dando appuntamento al 2012, con la magistrale esibizione canora di Vittoria Besomi.



IMPRESSUM

Direttore editoriale:
Gianni Moresi
Caporedattrice:
Raffaella Brignoni
Membri di redazione:
Alessandra Barbuti Storni,
Rita Beltrami,
Marcello Coray,
Marco Lafranchi
Progetto grafico:
CSIA - sezione grafica
Produzione:
Viscom
Associazione svizzera
per la comunicazione visiva
Stampa:
La Tipografica SA, Lugano
Tiratura: 5000 copie

