



PROGETTO REKUK

Formazione professionale per cuochi e responsabili per la gestione sostenibile delle refezioni di grandi dimensioni

Guida per l'attuazione del percorso formativo



Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflette le opinioni solo degli autori. La Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.

Autorità e proprietà intellettuale di:

Coordinatore di progetto:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48/2nd floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Stefan Neumayer

Partner di progetto (in ordine alfabetico):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Braníšovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

Indice dei contenuti

Introduzione	5
Obiettivo generale	5
Dinamiche di gruppo.....	5
Destinatari	5
Conoscenze di base	5
Struttura della formazione	7
Struttura di Base.....	7
Opzioni per l'adattamento.....	7
Certificazioni/Livelli	12

Introduzione

Obiettivo generale

Questa guida (prodotto intellettuale n.2) rappresenta il documento complementare dell'insieme dei materiali formativi (diapositive, quaderni di supporto, manuali, quaderno degli esercizi – prodotto intellettuale n.1) che forniscono la "ricetta" per l'attuazione dell'azione di formazione professionale dedicata a cuochi e responsabili delle refezioni collettive sulla gestione sostenibile delle risorse, attraverso cinque moduli: Efficienza energetica, Riduzione dei rifiuti, Uso degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Comunicazione e marketing. Entrambi i prodotti intellettuali sono stati prodotti nell'ambito del Progetto 2016-1-AT01-KA202-016677 "Formazione professionale per cuochi ed responsabili di refezioni collettive – (*Vo-cational Training for Chefs and Executive Chefs - ReKuk*)" 2016-2018, co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Dinamiche di gruppo

Mentre i materiali formativi sono stati adattati alle specifiche nazionali, fortemente diverse fra i paesi partecipanti (Austria, Repubblica Ceca, Italia, Germania), la struttura formativa, progettata fin dall'inizio del progetto, si è dimostrata positivamente adatta per tutti. Per questo motivo, la struttura formativa suggerita di seguito è la stessa per tutti e 4 i paesi. Variazioni nella sequenza di presentazione del materiale didattico e sulla scelta degli esercizi formativi potrà dipendere dalle condizioni di partenza degli studenti che partecipano alla formazione e quindi dalle dinamiche di gruppo che non possono essere previste, data la moltitudine di combinazioni possibili. A tal fine, alcune linee guida generali sono fornite di seguito; allo stesso tempo, i formatori dovrebbero essere, tuttavia, abbastanza flessibili, al fine di rispondere rapidamente a qualsiasi situazione specifica e in grado di fornire una struttura di formazione adeguata.

Destinatari

Il corso di formazione si rivolge a cuochi e responsabili delle refezioni collettive. La conoscenza maturata attraverso una formazione standard di questi professionisti, rappresenta un prerequisito per un costruttivo sviluppo di competenze, suggerito con la presente struttura formativa. I futuri cuochi e responsabili delle refezioni collettive che stanno concludendo la loro formazione standard, potrebbero trovare questo corso ugualmente utile, ma dovrebbero eventualmente prevedere un tempo più lungo, al fine di ottenere gli stessi progressi.

Conoscenze di base

Va inoltre tenuto in considerazione che i contenuti della formazione e la conseguente struttura formativa risultante, si sono basati sull'orientamento generale in termini di efficienza delle risorse e diversità agricola nell'UE. Pertanto, per gli Stati membri dell'UE, la struttura di formazione raccomandata si rivelerà generalmente adeguata, poiché elementi come prodotti biologici, prevenzione dei rifiuti, efficienza energetica ecc. sono già o stanno diventando criticità

importanti da affrontare per la ristorazione collettiva nell'Unione Europea. Poiché il corso di formazione è disponibile (gratuitamente) su Internet, può essere utilizzato anche in paesi al di fuori dell'UE, i formatori e gli utenti di queste ultime regioni potrebbero voler estendere la struttura formativa di alcune ore, al fine di introdurre ulteriori conoscenze di base che saranno considerate necessarie, prima di iniziare questo corso.

Struttura formativa

Struttura di base

La struttura formativa suggerita, prevede, per ciascuno dei seguenti cinque moduli: Efficienza energetica, Gestione dei rifiuti, Uso degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Comunicazione e marketing la seguente struttura generale:

20 minuti di presentazione sulle criticità presenti nella propria refezione collettiva

30 minuti di lezione, 15 minuti di discussione per capitolo (capitolo 1 del modulo) incl. il controllo sulla comprensione dei contenuti

15 minuti 1a pausa

30 minuti di lezione, 15 minuti di discussione sul capitolo (capitolo 2 del modulo) incl. Il controllo sulla comprensione dei contenuti

10 minuti 2a pausa

30 minuti di lezione, 15 minuti di discussione sul capitolo (capitolo 3 del modulo) incl. Il controllo della comprensione dei contenuti

10 minuti 3a pausa

60 minuti per le esercitazioni

20 minuti di feedback di ritorno sulle criticità nella refezione collettiva

TOTALE: 4,50 ore (270 minuti) a modulo

Il contenuto dei materiali formativi in ogni modulo è stato adattato alla struttura menzionata sopra. Il numero massimo di moduli elaborati in un giorno è di due, al fine di non sovraccaricare i partecipanti con troppe informazioni. La formazione stessa può quindi essere completata entro 2,5 giorni, in base alla disponibilità dei cuochi e dei responsabili delle refezioni. Tale modalità intensiva è adatta per esempio per le cucine di grandi dimensioni scolastiche o universitarie, in quanto la formazione può essere programmata durante le festività, senza mettere a repentaglio il buon funzionamento del servizio. Per altre tipologie di refezioni di grandi dimensioni (ad es. quelle aziendali), la formazione può essere programmata per periodi in cui

la maggior parte dei dipendenti si trovi in vacanza e/o la refezione stessa è chiusa per le ferie del proprio personale.

La formazione può essere svolta anche durante un'intera settimana. In questo caso, si consiglia di eseguire un intero modulo ogni giorno/sera/mattina, in base alla disponibilità dei cuochi e dei responsabili delle refezioni.

Opzioni per l'adattamento

La struttura del corso di formazione inizialmente sviluppata sopra si è dimostrata generalmente efficace e positiva durante l'attuazione del progetto e del test per sperimentale (IO2). Alcuni piccoli aggiustamenti elencati di seguito, riguardanti la sequenza del materiale da esporre durante le lezioni, gli esercizi e la tempistica prevista, possono essere previsti, al fine di adattare il percorso formativo alle specifiche dinamiche di gruppo:

- Si è rivelato utile l'incoraggiamento ai cuochi e ai responsabili delle refezioni collettive al fine di decidere il cronogramma per le sessioni formative. Ciò consentirà di massimizzare il numero di partecipanti.
- È altamente consigliabile mantenere la formazione orientata il più possibile verso il senso pratico, ad es. porre l'accento sul praticare quanti più esercizi possibile e incoraggiare e/o avviare discussioni e scambi in relazione alle esperienze, poiché le difficoltà che nascono dagli esercizi pratici, devono essere risolte durante la stessa attività pratica. Con questa prospettiva, le slide e il programma del corso (*prodotto intellettuale n.1*) dovrebbero essere considerate piuttosto come mezzi "ausiliari" per raggiungere risultati apprezzabili e sostenibili attraverso la pratica. Questo approccio ha dimostrato che i cuochi e i responsabili delle refezioni sono entusiasti e impegnati quando si sfidano per trovare soluzioni su argomenti prettamente pratici.
- Il formatore e l'utente possono desiderare di integrare ulteriori attività pratiche oltre il dialogo e le discussioni previste, allocando queste attività, ad esempio, in fasce orarie fisse, pur mantenendo, in totale, lo stesso periodo di tempo. Questa flessibilità diventa anche un'opportunità per adeguare le lezioni al livello di competenza dei partecipanti, scegliendo esercizi appropriati dai gruppi di esercizi disponibili. L'esperienza durante l'attività di test sperimentale della formazione (*prodotto intellettuale n.2*) ha dimostrato che le lunghe sessioni di lezione frontale non sono necessariamente un approccio ottimale per ottenere i migliori risultati formativi. Da questo punto di vista, il quaderno degli esercizi (*prodotto intellettuale n.1*) svolge un ruolo essenziale come fonte di azioni modello da risolvere dai partecipanti. Tale approccio consente anche di introdurre variazioni alla monotonia della presentazione frontale e quindi di coinvolgere più intensamente i partecipanti nel processo di ricerca delle soluzioni, aiutandoli a comprendere e conservare le nuove informazioni presentate.
- Oltre ai punti analizzati in precedenza, è da sottolineare che le competenze di base possono essere giudicate dal formatore durante la fase introduttiva, in cui si una

presentazione delle misure già attuate nelle refezioni di provenienza dei partecipanti. Un altro approccio utile è quello di richiedere il livello di conoscenza ("*principiante*", "*intermedio*", "*avanzato*") dei partecipanti, al momento dell'iscrizione al corso di formazione.

- Le competenze potrebbero anche essere valutate fornendo ai potenziali partecipanti, al momento della sottoscrizione, un numero limitato di domande preparatorie per la fase di "iscrizione", quali ad esempio: "*quali prodotti agricoli regionali conosci?*" o "*quale misura per la prevenzione dei rifiuti hai realizzato con successo? O attuato nella tua refezione?*", ecc. In questo modo, ai potenziali partecipanti vengono forniti spunti di riflessione fin da prima dell'inizio del corso.
- Nel caso di un distinto mix di tipologia di partecipanti, per es. "principianti" e "avanzati", il formatore dovrebbe bilanciare le discussioni in modo da consentire ai principianti di partecipare in modo altrettanto intenso. L'obiettivo di questo approccio non proviene solo dalla pedagogia classica (cioè non scoraggiare uno studente dall'apprendimento), ma anche perché difficilmente un partecipante con un'assoluta mancanza di conoscenza dovrebbe aderire, e il livello del "*principiante*" potrà essere tale per cui potrà consentire in ogni caso di fornire nuove prospettive alle dimensioni dei problemi affrontati e/o suggerire soluzioni semplici ed efficienti.
- Si raccomanda un approccio corretto anche in base alla proporzione numerica "cuochi e responsabili delle refezioni collettive" nel gruppo di formazione. Mentre la richiesta dei primi è naturalmente più intensamente orientata verso soluzioni pratiche, alcune sezioni sulla metodologia possono essere abbreviate durante le lezioni a beneficio di un numero più elevato di esercizi (vedi ad esempio la *Lista di controllo* per il modulo dedicato all'efficienza energetica) e viceversa.
- La durata della formazione raccomandata in ore è di 4,50 ore (270 minuti) per modulo e può apparire, per la ragione sopra menzionata, troppo lunga per i cuochi (la stima ottimale tramite i feedback ricevuti durante la fase di test formativo (prodotto intellettuale n.2) è di 2 - 3 ore. D'altra parte, sezioni teoriche/metodologiche troppo largamente omesse nella formazione possono risultare, anche, un rischio relativamente alla efficacia durante l'attuazione pratica. Ad esempio, quando un cuoco sceglie di efficientare il consumo di energia nella refezione, e quindi impiega i servizi di un elettricista per condurre le misurazioni necessarie, il cuoco stesso dovrà essere in grado di istruire correttamente l'elettricista su cosa e quando effettuare le misurazioni. Questa conoscenza viene fornita nelle sezioni metodologiche dei materiali formativi, strutturati per adattarsi all'azione formativa. Una risposta a questa domanda aperta (l'equilibrio energetico ideale) verrà fornita durante l'attuazione del corso di formazione.
- Alle discussioni dovrebbe essere dato uno spazio apposito. Ciò offrirà ai partecipanti l'opportunità di confrontare appunti e osservazioni e quindi di aiutarsi a vicenda riguardo ai problemi della routine quotidiana, accostandosi agli approcci relativi alle buone pratiche segnalate in ciascun modulo. Inoltre, le discussioni potranno aiutare a identificare correttamente un gruppo di destinatari, non necessariamente ovvio, come nel caso dei comunicatori e dei divulgatori (ad es. Insegnanti, nelle scuole che possiedono una cucina con mensa annessa), di particolare importanza, in particolare,

quando il cuoco e il responsabile della refezione contemplanò un cambiamento significativo nel servizio.

- Problemi o concetti più complessi non comunemente discussi nelle refezioni (ad esempio l'impronta di carbonio o le unità per misurare l'energia) dovrebbero essere spiegati in modo semplice accompagnato da un semplice esercizio di calcolo.
- Inoltre, dopo le pause, una proficua attività di riscaldamento per continuare la lezione con la necessaria intensità necessaria, potrebbe consistere in un esercizio da svolgersi in piccoli gruppi. Questo potrà anche servire come opzione per ottenere più facilmente le opinioni e l'esperienza personale dei partecipanti.
- In generale, le esercitazioni di gruppo si sono rivelate più efficaci per l'apprendimento rispetto agli esercizi individuali, in quanto forniscono una forza motrice verso la motivazione per far fronte alle nuove conoscenze e contro lo scoraggiamento. Inoltre, i risultati tendono ad essere più completi quando più individui contribuiscono alla soluzione. Pertanto, si suggerisce di aumentare il numero di partecipanti, da un minimo di cinque fino a dieci partecipanti, al fine di fornire un numero sufficiente di piccoli gruppi per gli esercizi e consentire all'interazione di gruppo di costruire e guadagnare maggiore slancio.
- Se le attività formative sono tenute da un formatore esterno, si consiglia di inviare almeno un mese prima i materiali al formatore esterno, al fine di consentirgli di prepararsi a fondo e di sintonizzarsi con le aspettative e gli obiettivi posti con il materiale formativo. Può anche essere utile consentire al formatore esterno di introdurre piccole modifiche ai materiali, a seconda della situazione che si presenta (ad esempio dati aggiuntivi sui prezzi degli elettrodomestici, utilizzati in una cucina specifica e il loro consumo di energia, ecc.) e consentire di adattare i moduli in base al loro stile di presentazione.
- È importante notare che la prevenzione dei rifiuti e l'efficienza energetica nonché il Marketing & Comunicazione non sono temi comuni né nella formazione professionale dei cuochi e dei referenti delle refezioni, né più avanti nella loro pratica presso le cucine di grandi dimensioni e, di conseguenza, la maggior parte di loro non si ritiene obbligata ad assumersi la responsabilità di tali aspetti. Quando si affrontano questi tre moduli, è importante evocare non solo l'interesse nei partecipanti, ma anche dimostrare che possono agire per ottenere prestazioni migliori in termini di efficienza delle risorse e verso una comunicazione ottimale dei risultati, al miglior vantaggio per il servizio di ristorazione. Ultimi temi, ma non meno importanti, l'efficienza energetica e la prevenzione e l'ottimizzazione della gestione dei rifiuti, che contengono non solo possibilità per i referenti delle refezioni di agire con maggiore responsabilità verso l'ambiente e, di conseguenza, attrarre più clienti, ma consentono anche notevoli risparmi finanziari per le refezioni.
- Tutti e cinque i moduli forniscono ai partecipanti una solida base per la negoziazione e gli aggiustamenti di bilancio, ad es. effettuando risparmi attraverso la prevenzione dei

rifiuti (e, di conseguenza, un risparmio sulle spese di smaltimento) e, per questo, investire, ad es. in ingredienti biologici di alta qualità.

- Tutti e cinque i moduli dovrebbero essere considerati di uguale peso in merito alla loro importanza, in quanto quattro temi offrono le basi per una refezione collettiva efficiente in termini di risorse, e il quinto fornisce i mezzi e i metodi per comunicare il successo e il progresso verso l'efficienza delle risorse. Poiché la stragrande maggioranza delle cucine di grandi dimensioni è fortemente dipendente dal fatto che abbia la necessità di un alto numero di clienti, il quinto modulo fornisce lo strumento decisivo per raggiungere questo obiettivo.

Certificati/Livelli

Dal 2016, negli Stati membri dell'UE è in corso un processo per armonizzare i repertori e il livello di competenza, abilità e conoscenza ottenuta da ciascun tipo di formazione sia nel settore formale che in quello non formale e informale, stabilendo così una Quadro di qualificazione nazionale e un Quadro per la Qualificazione Europea (processo di allocazione dei livelli NQF/EQF). Questo corso di formazione è preliminarmente e ancora informalmente assegnato al Livello 5 dell'EQF, lo stesso avviene all'interno del NQF dell'Austria, Germania e Italia. Poiché il partner del progetto ceco è un'università, l'assegnazione del livello NQF in questo caso è soggetta ai regolamenti del settore dell'istruzione formale nella Repubblica ceca.

Attualmente (agosto 2018 - mese di conclusione del progetto), questo processo non è ancora completato. Pertanto i requisiti nazionali in termini di specifiche amministrative possono differire in ogni stato membro dell'UE. I formatori degli Stati membri dell'UE sono quindi invitati a comunicare con le rispettive autorità nazionali al riguardo, al fine di ricevere indicazioni su come offrire questa formazione in linea con i nuovi requisiti.

I formatori al di fuori dell'UE sono invitati a informarsi sui requisiti delle rispettive legislazioni nazionali per il settore dell'istruzione professionale.

Un'opzione possibile per i formatori degli stati membri dell'UE, è quella di impiegare, ad es. certificati di frequenza, rilasciati dall'istituto di formazione. Tale può essere, salvo diversa disposizione delle rispettive legislazioni nazionali, per il settore dell'istruzione non formale: un attestato di frequenza che può essere conseguito dopo aver completato con successo l'attività di formazione. Per ottenere un certificato, la compilazione, la presentazione del quaderno degli esercizi formativi e la valutazione positiva da parte degli esaminatori potrà essere reso obbligatorio. A tal fine, dopo una breve istruzione, il quaderno degli esercizi, disponibile per ciascun modulo, dovrà essere compilato per i moduli frequentati (almeno 2) e i contenuti dovranno essere discussi con successo durante o entro 1-3 mesi dalla formazione. 2 moduli sono da considerare il minimo da raggiungere da un partecipante. Gli esaminatori saranno auspicabilmente, il gruppo di formazione e il responsabile del rilascio dell'attestazione di frequenza, del certificato di partecipazione.

Si raccomanda di seguire l'approccio descritto sia per una formazione "dal vivo" sia per lo studio individuale. Il partecipante che abbia preferito lo studio individuale, potrà anch'esso ottenere un certificato di conferma, a patto di superare una discussione che dovrà essere valutata positivamente dal gruppo dei referenti responsabili della formazione, e per almeno 2 moduli formativi completati.