

Il Ristorante Didattico “Le Torri”

Il ristorante didattico Le Torri è un’esperienza innovativa di formazione attraverso il lavoro ispirata al modello belga delle Entreprise de Formation par le Travail (EFT).

In Belgio le EFT sono una settantina e sono normate dal D.L. 1/4/2004 e L. del 21/12/2006 del Governo Vallone.

Il ristorante didattico è un pubblico esercizio che eroga percorsi di formazione personalizzati, la cui pedagogia si basa sulla erogazione di servizi ristorativi, che il ristorante è autorizzato a commercializzare in maniera remunerata nei limiti necessari alla realizzazione dei suoi obiettivi sociali.

Lo status del beneficiario nel ristorante didattico è quello di persona in formazione, non di lavoratore, ma il ristorante didattico è una impresa con dei clienti veri. L’allievo acquisisce competenze praticando il mestiere. Il ristorante didattico rappresenta una soluzione di gestione innovativa dell’approccio alla formazione, improntata su una pedagogia adatta a “tenere” in formazione persone con minore attitudine al paradigma classico della formazione in aula, e che possono imparare meglio dall’esperienza in un luogo di lavoro reale, per quanto dotato di funzioni di supporto pedagogico e socio-assistenziale.

Il presupposto è che il discente apprenda meglio attraverso un’esperienza che non è simulata ma calata in un vero contesto produttivo, i cui standard di qualità devono risultare adeguati al mercato.

CEFAL e l’associazione nazionale a cui aderisce (Scuola Centrale Formazione) sono tra i promotori di una costituenda rete nazionale di Ristoranti Didattici, al momento in corso di formalizzazione.

Questo tipo di esperienza è oggetto di interesse da diverse istituzioni, quali la Regione Veneto¹ e la Regione Friuli Venezia Giulia² che hanno entrambe inserito l’azienda formativa / formazione in assetto lavorativo tra le innovazioni strategiche del loro piano formativo per i giovani in diritto – dovere di istruzione e formazione.

Nel 2011, oltre agli allievi dei corsi di leFP per Operatore della Ristorazione, il Ristorante didattico ha ospitato un gruppo di 15 giovani dalle scuole di Ristorazione di Pola, Parenzo e Rovigno (Croazia) nell’ambito del progetto PARADISO, finanziato dal Dipartimento per le Politiche Giovanili, per lo svolgimento di percorsi di arricchimento curriculare sui prodotti a base di farina nella tradizione italiana ed istriana – vedi [Opuscolo in allegato](#).

Nell’ambito del progetto Key Q, l’azione chiave in carico all’ente capofila, l’Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana, è la creazione di una cucina didattica transfrontaliera a Pisino (HR).

¹ rif. Delibera di G.R. n. 1013 del 5/6/2012 – Allegato B – punto 8.a

² rif. punto 5 dell’allegato B delle Linee Guida per la realizzazione dei percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale - versione febbraio 2012 - deliberazione della Giunta regionale n. 513 del 29 marzo 2012

