**ANNO SCOLASTICO 2006/2007**

 Nell’anno scolastico 2006/2007 si sono diplomati 84 allievi; di questi sono riuscito a contattarne 54 e 26 di loro hanno risposto al questionario. Tra loro 13 sono ancora impiegati nel settore ristorativo - ricettivo, gli altri 13 hanno cambiato professione.

Coloro che hanno proseguito nel settore ristorativo – ricettivo, ricoprono i seguenti ruoli:

Alla domanda: “Quali sono i principali motivi di insoddisfazione legati alla tua professione”, le risposte sono state le seguenti:

Tra coloro che hanno cambiato settore, le motivazioni sono le seguenti:

parrebbe quindi che i principali motivi di insoddisfazione siano legati all’organizzazione del lavoro, con turni spezzati ed orario giudicato eccessivo.

**ANNO SCOLASTICO 2002/2003**

 Nell’anno scolastico 2002/2003 si sono diplomati 81 allievi; di questi sono riuscito a contattarne 60 e solo 16 di loro hanno risposto al questionario. Tra loro 8 sono ancora impiegati nel settore ristorativo - ricettivo, gli altri 8 hanno cambiato professione.

Coloro che hanno proseguito nel settore ristorativo – ricettivo, ricoprono i seguenti ruoli:

si può notare come, rispetto ai diplomati del 2006/2007, siano scomparse le figure professionali con qualifiche inferiori (commis); ciò significa che a distanza di 10 anni dall’ingresso nel mercato del lavoro, la maggior parte di questi ex allievi riveste un ruolo da caposervizio.

Alla domanda: “Quali sono i principali motivi di insoddisfazione legati alla tua professione”, le risposte sono state le seguenti:

Tra coloro che hanno cambiato settore, le motivazioni sono le seguenti:

Anche in questo caso, parrebbe che i principali motivi di insoddisfazione siano legati all’organizzazione del lavoro, con orario giudicato eccessivo; non si fa cenno invece ai turni spezzati.

Sicuramente il numero di risposte ricevute è molto esiguo rispetto al numero dei diplomati, in ogni caso il questionario mette in luce i principali motivi di insoddisfazione e di conseguenza i punti di disaccordo tra imprenditori e lavoratori del settore.

Tra le note personali che potevano essere segnalate dagli intervistati, ne segnalo alcune che ritengo significative:

- “ Ho lavorato sei anni in questo settore con molte soddisfazioni, ho interrotto tre anni fa il lavoro nel settore ristorativo solo per esigenze familiari”

- “L'Umbria non offriva il ruolo adatto e non avevo il coraggio di viaggiare in quegli anni”

- “Ho abbandonato il settore per la scoperta di un'altra passione, resa possibile anche grazie al percorso di studi seguito da voi: insegno nella Scuola elementare, posto comune e inglese (Alessandro Vescarelli)”

- "l'aspetto più bello del lavoro del cuoco è che non esiste la giornata dove puoi essere tranquillo, significa in altre parole che sarai, tutti i giorni, parte di una realtà dove l'eccitazione, l'ansia, la velocità, la tecnica, si concentrano per due volte al giorno nel momento del servizio.[..] Non tutti sono adatti alla cucina ed è per questo che vorrei che a scuola si mostrasse un’idea realistica della vita ristorativa, cosa che quando frequentavo io l'istituto non accadeva. Per quanto riguarda la retribuzione e la possibilità di viaggiare credo sia un ottimo lavoro (io stesso grazie al mio lavoro sono stato a Londra, a Parigi e a Dubai)"

- È un lavoro, il nostro, molto impegnativo che toglie molto tempo alla vita privata... peró allo stesso tempo ci porta molte soddisfazioni a livello personale e professionale”.