

Intervista con l'apprendista Noemi Micotti e Paolo Loraschi (Al Porto, Tenero)

Cosa serve per un apprendistato di successo?

Nelle prossime settimane, numerosi giovani in tutta la Svizzera inizieranno il loro apprendistato. Un passo importante verso il futuro professionale, che dovrebbe essere ben preparato da tutte le persone coinvolte. Cosa serve per far sì che l'apprendistato abbia successo? «panissimo» ha parlato con l'apprendista del terzo anno Noemi Micotti e il Vicedirettore della rinomata Confiserie Al Porto Paolo Loraschi.

Noemi Micotti è ormai una veterana con le interviste. Tra le altre cose, ha rilasciato l'intervista video per SwissSkills 2019. La giovane ragazza di talento prenderà il suo PQ a fine estate, perché in Ticino gli esami si svolgono sempre un po' più tardi che nel resto della Svizzera. Con grande fiducia aspetta i prossimi esami.

Noemi vive in alta Valle Maggia, nel pittoresco villaggio di Prato-Sornico. Sua madre la accompagna al lavoro ogni mattina per le ore 04:30. Il viaggio fino a Tenero dura 45 minuti. Qui di seguito l'intervista a lei e al formatore Paolo Loraschi:

Perché hai scelto questa professione tre anni fa?

Noemi Micotti: questa professione non è stata la mia prima scelta. Dato che amo molto i dolci, i pasticcini, mi interessa il mondo del cioccolato e mi piace lavorare con precisione, ho fatto due/tre stage.

Qual è stata la sua prima scelta professionale?

Micotti: Volevo fare la maestra d'asilo, ma devo ammettere che non mi piace particolarmente studiare e stare ferma. Ecco perché ho scelto questa professione.

«La prima impressione è fondamentale.»

Paolo Loraschi

Cosa è stato decisivo per la sua scelta?

Micotti: Mi hanno convinto gli stage, lavorando con materie prime. Mi ricordo che Lei (Paolo Loraschi) mi ha mostrato cosa si può fare con i lamponi.



L'apprendista Noemi Micotti e Paolo Loraschi...

Paolo Loraschi: La prima impressione è fondamentale per percepire in maniera nitida l'immagine della nostra professione. I giovani durante lo stage devono poter vedere in poco tempo le innumerevoli sfaccettature di questo bellissimo mestiere, è importante trasmettere loro che per poter creare un dolce ci vuole tempo, dedizione e passione.

Come ha vissuto l'inizio dell'apprendistato?

Micotti: All'inizio ero un po' preoccupata, perché avevo un lavoro meno piacevole da fare (di base). Ma dopo circa due mesi sono stata istruita e i miei dubbi iniziali sono spariti. Mi piace sempre alzarmi e

andare a lavorare. Amo il mio lavoro!

«Amo il mio lavoro!»

Noemi Micotti

Per il suo hobby, il pattinaggio artistico, gli orari di lavoro sono ideali?

Micotti: Sì, inizio a lavorare alle 04.30 e finisco alle 13.40. Per me, queste ore di lavoro sono pratiche.

Loraschi: Per noi formatori, di solito è molto più facile lavorare con un allievo che è coinvolto in una società – sia essa musicale o sportiva. Ci sono

regole chiare che devono essere seguite. Noemi ha portato questa esperienza con sé all'interno dell'apprendistato, oltre alle sue buone capacità scolastiche e manuali. Se si hanno capacità e volontà si raggiunge l'obiettivo. Il motto dei nostri apprendisti qui all'Al Porto è: «divertirsi facendo fatica». L'equilibrio che Noemi è riuscita a creare tra la sua professione e il suo hobby è risultata un'ottima ricetta: tutti gli ingredienti sono ben amalgamati.

Noemi Micotti: che rapporto ha con la Scuola professionale?

Mi piace andare a scuola, gli insegnanti della Scuola professionale sono molto gentili e molto disponibili. Abbiamo imparato la teoria e

quindi capito meglio il nostro lavoro giornaliero presso il posto di tirocinio.

Paolo Loraschi: come si vive l'inizio dell'apprendistato come formatore responsabile?

Mi occupo personalmente della selezione. Organizzo questi stage all'interno della campagna «Progetta il tuo futuro». Inizia a gennaio e finisce all'inizio di aprile. Circa 25-30 giovani si candidano presso la nostra azienda. È chiaro che non tutti i partecipanti sceglieranno come loro futuro la professione, ma ogni anno ho sempre circa 15 giovani decisi a intraprendere questa professione.

Come svolge il processo della selezione?

Loraschi: Organizzo due selezioni: nella prima selezione, invito tutti i giovani interessati. Controllo i voti scolastici e le assenze, ma il livello scolastico non è decisivo per me. L'importante è prestare attenzione alla manualità e riuscire a conoscere il più possibile il carattere del candidato. Nella seconda selezione passa circa il cinquanta per cento dei candidati, i quali dovranno svolgere dei test di calcolo, creazione, disegno, linguistica e logica. È sempre una grande responsabilità, si tratta di una sfida in cui devo insegnare ai nuovi apprendisti come muoversi durante l'apprendistato. Il mondo degli adulti è diverso, il linguaggio cambia, è un passo importante nella vita lavorativa. Nel fare tutto ciò non sono solo, il mio team composto da diversi maestri di tirocinio mi aiuta a gestire il tutto.

La famiglia assume un ruolo importante. Si tiene conto anche di questo durante il processo di selezione?

Loraschi: Durante i primi tre mesi di apprendistato – il periodo di prova – ci incontriamo con i genitori dell'apprendista una volta al mese. Voglio sapere cosa dice l'apprendista a casa, come vive i primi mesi, se il tempo di riposo e l'alimentazione sono gestiti bene. Dopo di che, la riunione si svolge alla fine di ogni semestre, per mantenere un buon collegamento tra famiglia, scuola e datore di lavoro. Iniziare presto a la-



... e l'intervista online con «panissimo».

vorare richiede spesso un impegno anche da parte dei genitori. Il trasporto pubblico non è attivo in questi orari, quindi un genitore deve accompagnare il giovane al lavoro. Non assumo solo un apprendista, ma tutta la famiglia, compresi genitori e fratelli, perché il suono della sveglia in queste fasce orarie coinvolge tutti.

«Non assumo solo un apprendista ma tutta la famiglia...»

Paolo Loraschi

Noemi: a che ora si alza per essere per tempo sul posto di lavoro? Alle 02:30.

Cosa serve per far sentire un apprendista a suo agio? Qualche consiglio?

Micotti: Gli apprendisti non devono sentirsi usati/sfruttati/impiegati come lavapiatti. È vero che gli apprendisti devono anche occuparsi di lavare e pulire, ma è importante che imparino la loro professione. Inoltre, non dovrebbe essere il caso che uno faccia il suo apprendistato in un posto dove l'atmosfera è cattiva. Nella mia breve esperienza mi ha dato gratificazione lavorare in un ambiente lavorativo sereno, dove ti senti a tuo agio.

Loraschi: Sono d'accordo con Noemi. Tuttavia, siamo anche organizzati in modo tale che abbiamo del

personale addetto al lavaggio e pulizie di materiale. Le pulizie rappresentano circa il 10% del lavoro di un apprendista, come per gli altri pasticciere. Se l'apprendista è ben seguito fin dall'inizio, può già contribuire al successo dell'azienda alla fine del primo anno di apprendistato con le capacità acquisite. E come apprendista, non è solo un numero, gli incarichi che do a Noemi, per esempio, sono dei lavori che può fare un collaboratore formato. Abbiamo un progetto chiamato «settore sfoglia», il quale viene gestito solo dagli apprendisti. Si assumono più responsabilità del solito sotto la nostra supervisione, naturalmente. La nostra esperienza con questo progetto è eccellente, portando autostima, fiducia, gratificazione e senso di responsabilità agli apprendisti.

«...nella mia breve esperienza mi ha dato gratificazione lavorare in un ambiente lavorativo sereno, dove ti senti a tuo agio.»

Noemi Micotti

Micotti: Attraverso questo progetto impariamo grazie alla pratica cosa significa garantire un'organizzazione giornaliera di uno specifico settore composto da differenti qualità di prodotti. Alla fine della giornata, so

cosa ho fatto e cosa posso fare da sola, una grande soddisfazione. La differenza che c'è tra il progetto «settore sfoglia» e la routine quotidiana di un reparto, dove c'è un pasticciere formato che ci dice cosa fare, in che quantità ecc. è evidente.

Oltre al tema «pulizie» ci sono altre cose da non fare?

Micotti: Dico sempre quello che penso. Sono sempre stata trattata con rispetto durante il mio apprendistato. Sono sempre molto disponibile ma è già successo che ho detto no ad una persona che continuava a darmi direttive di andare a prendere delle cose quando in realtà poteva farlo anche lei.

Loraschi: L'apprendista deve saper dire di no a ragion veduta, un trattamento rispettoso richiede anche un comportamento rispettoso. Si tratta di giovani che sono appena usciti dalla scuola dell'obbligo e spesso devono navigare in un mondo di soli adulti. Gli apprendisti li posso paragonare a degli strumenti musicali di alta qualità, dove per fare sentire il loro suono migliore hanno bisogno di attenzioni specifiche, come accordare al meglio uno strumento.

cv/sf

L'intervista completa come pure le informazioni su Paolo Loraschi e la Confiserie Al Porto si trovano in lingua italiana nelle News del sito della SMPPC: smppc.ch