Non solo stracciatella e vaniglia
I gelatieri diventano dei veri “artigiani professionisti”

Nuova professione con formazione obbligatoria a partire dal 1º agosto 2014

Bonn, 18.03.2014

Già un cucchiaio di gelato è sufficiente a scatenare nel cervello gli ormoni della felicità, lo hanno scoperto da poco alcuni ricercatori britannici. Ma cos’è bene prendere in considerazione nella produzione del gelato artigianale o delle specialità per permettere a questi ormoni di entrare in gioco? D'ora in poi ce lo sapranno dire i **"professionisti del gelato artigianale".** In Germania, a partire dal 1° agosto 2014, su incarico del Governo e in collaborazione con i partner sociali e gli addetti ai lavori in campo pratico (Uniteis e.V.), l'Istituto federale per la formazione professionale (BIBB) ha dato inizio ad una **nuova formazione professionale triennale**. Nei primi due anni di formazione gli apprendisti frequenteranno corsi in comune con l'indirizzo di formazione "Professionalità nel settore alberghiero e della ristorazione". Saranno poi oggetto del terzo anno di formazione tutte quelle attività che ruotano attorno alla produzione del gelato prodotto in modo artigianale.

Questa nuova strutturazione è il risultato di un intenso processo di discussione tra i partner sociali in merito agli ulteriori sviluppi della professione "gelatiere" con obbligo di formazione biennale, la cui sperimentazione si è conclusa il 31 luglio 2014. Di fondamentale importanza per la decisione in favore della nuova professione con obbligo di formazione triennale è stata la valutazione da parte del BIBB del decreto sulla sperimentazione di questa professione.

Le competenze professionali del personale specializzato, denominato *“Fachkraft für Speiseeis*” associano la produzione del gelato artigianale con il trattamento professionale dei clienti. Elementi fondamentali dell'attività sono la preparazione e la lavorazione degli impasti per il gelato nel rispetto delle raccomandazioni igieniche e regolarmente autorizzate a fini alimentari, nonché la realizzazione di torte-gelato, dessert a base di gelato o coppe gelato. Inoltre il personale specializzato ha la possibilità di preparare piccole vivande come infusi e altre bevande calde, allestire i locali di vendita e sono qualificati per consigliare i clienti. A completare la formazione: sistema gestione merci e la pubblicità, nonché la promozione dei prodotti. Per quanto riguarda la costituzione di una eventuale nuova impresa vengono inoltre forniti i concetti amministrativi di base per la gestione commerciale e fiscale di una gelateria.

Il personale specializzato nella produzione di gelato artigianale lavora in aziende che producono artigianalmente il gelato, in gelaterie, bar-gelaterie e pasticcerie. A livello nazionale finora sono stati offerti ben 40 posti all'anno per la formazione. Con questo nuovo tipo di formazione si punta a guadagnare nuove imprese che svolgono attività di formazione ed aumentare sensibilmente il numero delle persone specializzate in questa professione. Le possibilità per il personale specializzato di entrare nel mondo del lavoro sono molto buone. A conclusione della formazione professionale le possibilità di carriera e di perfezionamento sono varie, come ad esempio in qualità di sales manager nel settore artigianale alimentare, direttore alberghiero o nella ristorazione.

A partire dal 1º agosto 2014, la nuova normativa sulla formazione e il programma quadro concordato, sulla base della stessa, dalla Conferenza dei Ministri dell'Educazione (*Kulturministerkonferenz*, KMK) per la parte scolastica della formazione duale, sostituiscono la normativa relativa alla professione: "Produttore/-ice di gelato artigianale" risalente all'anno 2008.

Ulteriori informazioni sulla nuova normativa relativa al "Specialista per gelato artigianale" sono disponibili alla pagina **http://www2.bibb.de/tools/aab/aab_neue_berufe.php**

Valutazione del decreto sulla sperimentazione disponibile alla pagina:
www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/id/7025

Materiale fotografico alla pagina **www.bibb.de/pressefotos**

Persona di riferimento presso il BIBB:
Markus Bretschneider; e-mail: bretschneider@bibb.de

In caso di riproduzione, inviare copia giustificativa.