

>>> La cucina: una metafora per la formazione >>>

>>> IL RISTORANTE >>>

>>> *Il contesto aziendale in cui è fondamentale assaporare il gusto di una crescita personale e di uno sviluppo organizzativo >>>*

Gentilissime Dottoresse,
Egredi Dottori

Con questo numero la Newsletter "**Strumenti per la Formazione**" chiude le porte del suo "**ristorante**", per riprendere la metafora che è stata il filo conduttore di tutte queste edizioni.

In questi mesi Vi abbiamo presentato quelli che, secondo noi, sono i **protagonisti e gli "ingredienti" principali della formazione** e abbiamo cercato di fornirVi **stimoli e spunti di riflessione che fossero per Voi occasione di crescita non solo professionale, ma anche e soprattutto personale.**

Colgo, pertanto, l'occasione per ringraziare tutte le persone che hanno collaborato alla realizzazione e all'arricchimento di questa Newsletter, riportando le loro esperienze e confidandoci, in alcuni casi, le emozioni che li hanno accompagnati durante la loro esperienza lavorativa e umana.

Il mio ringraziamento va a:

Simona Contino, fondamentale e preziosa collaboratrice nella realizzazione della Newsletter, **Giuseppe D'Imperio, Paolo Masini, Simona Murro, Marta Pulini e Sabrina Lazzereschi**, che sono stati i protagonisti delle diverse interviste che vi abbiamo presentato e che ci hanno raccontato e reso partecipi della loro storia nel fantastico mondo della formazione.

Ma un ringraziamento particolare va anche a Voi, Cari Lettori, che ci avete fornito spunti e idee sulle quali lavorare ora e in futuro; anche Voi, pertanto, avete contribuito alla nostra crescita dentro e fuori l'ambito lavorativo.

Posso dire che il nostro è stato una sorta di rapporto di collaborazione in vista di una crescita trasversale e continua.

Come in ogni ristorante lo chef tiene conto dei giudizi e dei commenti dei commensali anche noi abbiamo preso in esame le Vostre opinioni, giudizi e commenti, nella speranza di migliorare sempre più le nostre "ricette" formative, cercando di

rispondere quanto più possibile ai Vostri gusti ed esigenze.

Questo, pertanto, non vuole essere un addio, ma un arrivederci a presto con nuove notizie, nuove interviste e nuovi spunti di riflessione, al fine di arricchire con sempre nuovi ingredienti la Vostra e Nostra **CUCINA della FORMAZIONE.**

Claudia Mastrogiorgio

Nel ringraziarvi nuovamente vi porgiamo i nostri più sinceri...



>>> L'intervista >>>

Marta Pulini e Sabrina Lazzareschi - Bibendum Catering -

- Il personaggio del mese

Nata nel cuore dell'Italia, l'Emilia, chef per passione, Marta Pulini ha cominciato un lungo lavoro di divulgazione delle tradizioni della cucina italiana oltre confine. Dopo il clamoroso successo incontrato dal suo ristorante di Modena, Marta è stata chiamata a ricoprire il ruolo di Executive Chef nei prestigiosi ristoranti "Bice" di Parigi e New York. Formatasi presso le più autorevoli scuole di alta cucina, negli anni '80 si è trasferita negli Stati Uniti dove ha realizzato la propria missione: promuovere la cucina

italiana all'estero. Executive Chef dei più importanti ristoranti d'oltreoceano, nel 1991 ottiene il riconoscimento da parte della guida Gault & Millau di "Miglior chef italiano in America"; dopo aver seguito, per tutti gli anni '90, le aperture di numerosi e tra i più rinomati ristoranti degli Stati Uniti, ottiene nel 1999 il titolo di "Miglior chef al femminile dell'anno" da parte della guida Veronelli America. Nota come una delle più esperte insegnanti della enogastronomia italiana, Marta Pulini ha firmato le pubblicazioni



SPUNTI DI RIFLESSIONE

"La metafora è uno strumento che serve a esprimere qualcosa per il tramite di qualcos'altro. Essa rivela l'essenza dell'una e dell'altra cosa e quanto vi è, di ciascuna, nell'altra."
(Burke, 1969)



"Il libro del mese"

"Giardinieri, principesse e porcospini"

Consuelo C. Casula - Ed. Franco Angeli



Questo libro propone l'uso della metafora come storia che ha in sé la forza di risvegliare le risorse sopite dell'ascoltatore/lettore e di dare il permesso di diventare quello che ciascuno vuole diventare. Offre metodi e tecniche per costruire metafore volte a modificare le convinzioni limitanti, a ristrutturare le emozioni negative, ad aiutare le coppie in crisi e a migliorare la propria professionalità.

Contiene 116 metafore, ciascuna finalizzata a un preciso obiettivo: spiegare concetti e sopperire a deficienze lessicali, stimolare una riflessione e far sorgere un dubbio, rinforzare virtù e trasferire valori, infondere una speranza e sciogliere illusioni, alleviare un dolore e risvegliare un'emozione, provocare un cambiamento e migliorare una performance. Si tratta di metafore in cui giardinieri insegnano a curare

i rapporti interpersonali, principesse ad avere fiducia nelle proprie potenzialità e porcospini a dominare istinti aggressivi. **Si tratta di metafore che intendono stimolare un'evoluzione personale, relazionale e professionale e che sono state create appositamente con obiettivi terapeutici, didattici e formativi.** Questo libro si rivolge a chi desidera imparare a costruire metafore da dedicare ai suoi pazienti, ai suoi allievi, ai suoi collaboratori, e, più genericamente, ai suoi amici. **Si rivolge anche a chi è convinto che le metafore siano uno strumento privilegiato per inviare messaggi evolutivi all'inconscio collaborativo dell'ascoltatore, e vuole affinare la capacità di costruirle e di porgerle.**

Consuelo C. Casula, è specialista sia in psicologia del lavoro sia in psicoterapia ipnotica. È psicoterapeuta e svolge attività di formazione. È professore a contratto di Comunicazione interpersonale presso l'Università Iulm di Milano e didatta della Scuola Italiana di Ipnosi e Psicoterapia Ericksoniana.

The Art of Italian Regional Cooking (Stelting, NY, 1992), Fish talking (Ed. Random House, NY, 1998), Simply Tuscan (Ed. Doubleday, NY, 1999), La nuova cucina toscana (Ed. Doubleday, NY, 2002). Innovazione nel segno della tradizione hanno da sempre contraddistinto il lavoro di Marta Pulini che, dopo essere tornata a vivere in Italia e aver fondato Bibendum con Sabrina Lazzereschi, continua il proprio lavoro di ricerca e divulgazione dell'enogastronomia regionale italiana, partendo da un semplice concetto base: **non si scende mai a compromesso con la qualità dei prodotti**, costantemente ricercati tra i presidi di Slow Food. Infatti la **Filosofia di Bibendum si basa sulla diffusione della cultura ed il piacere del cibo e del vino; il costante mantenimento dell'alta qualità del prodotto e una continua ricerca per l'aggiornamento di proposte personalizzate**, sono le fondamenta di tutti i nostri suggerimenti.

- Come è iniziata la sua carriera professionale di formatore?

La mia socia Sabrina Lazzereschi è laureata in scienze della formazione e mi ha guidato in questo percorso facendomi accorgere che **la cucina può essere strumento di formazione non solo come trasmissione di competenze gastronomiche, ma anche come momento di socializzazione di gruppo, di sviluppo della creatività e palestra per far sviluppare dinamiche interessanti** per il mondo della formazione sul lavoro....

- Perché ha scelto questo lavoro?

Per gli stimoli continui e sempre nuovi che è in grado di darmi. Perché ho scoperto il contesto

della formazione come una dimensione all'interno della quale non solo si cerca di trasmettere parte del proprio percorso professionale ma allo stesso tempo un'occasione per uno scambio e un arricchimento personale.

- Se dovesse descrivere il suo ruolo aziendale rispetto alla formazione quale aggettivo o metafora utilizzerebbe?

Mi piace pensare alla formazione come ad **un modo speciale di vedere le persone per coglierne tutte le potenzialità**, manifeste o latenti, e per far sì che queste potenzialità si consolidino come prassi nella vita aziendale. Una sorta di maieutica socratica dei giorni nostri.

- Oggi la formazione è investita di grandi aspettative sia da parte dei partecipanti, ma anche da parte dell'azienda, sempre più attenta allo sviluppo ed al benessere dei discenti in formazione; cosa ne pensa a riguardo?

Sicuramente la ricerca di una professionalità e di una competenza sempre crescenti trovano nella formazione di alto profilo una risposta in grado di accompagnare il personale di un'azienda verso nuovi e più alti livelli di coinvolgimento e preparazione.

Così come i contesti operativi e competitivi del mercato mutano con grande rapidità, anche i percorsi formativi proposti devono sapersi adeguare ad esigenze in continua evoluzione. Per questo motivo ritengo di grande importanza **saper convogliare nell'ambito della formazione professionale anche esperienze extra lavorative capaci di ampliare gli orizzonti decisionali dei partecipanti.**



In Company Training Solutions:

L'innovazione nella formazione

In Company Training Solutions è la divisione di IIR specializzata nell'erogare gli interventi formativi presso le aziende. A partire da un'analisi dei bisogni formativi, l'impegno è quello di identificare le soluzioni più appropriate per le diverse funzioni, allineandole alle peculiarità dei diversi mercati di riferimento in modo da creare insieme ai clienti interventi formativi realmente personalizzati.

Questo approccio offre numerosi vantaggi, tra i quali:

- avere un ruolo attivo nella definizione del programma formativo
- fruire di percorsi mirati, creati in base alle peculiari esigenze professionali e del mercato in cui compete l'azienda cliente
- creare un momento di coesione e di confronto interno
- erogare il corso con la massima flessibilità in termini di sede, date e orari
- ridurre l'investimento in formazione fino al 40%

Per approfondimenti o per una iniziale valutazione delle necessità formative non esiti a contattare:

Andrea Arena, Emanuela Curci
Tel. 02.83.847.282/281
Cell. 348.00.273.57
trainingsolutions@iir-italy.it



- In questo numero abbiamo utilizzato la metafora del ristorante per descrivere il contesto aziendale "in cui è possibile assaporare il gusto di una crescita personale e di uno sviluppo organizzativo"; qual è la sua/vostra posizione a riguardo?

Lavorando nel settore della ristorazione da ormai molti anni sono ben consapevole dell'importanza del lavoro di squadra e dell'affiatamento di un team. Proprio per questo motivo l'utilizzo della metafora del ristorante all'interno di un contesto di formazione credo presenti molte analogie con la realtà aziendale: la necessità di coordinamento fra le varie funzioni, la creatività e, più di ogni altra cosa, la passione.

- Secondo lei quali azioni deve compiere e quali obiettivi deve porsi un'azienda per garantirsi un contesto aziendale ad hoc in formazione?

Senza dubbio l'ambizione e l'aspirazione a raggiungere standard di qualità sempre più elevati.

In quest'ottica si deve creare un ambiente in cui la formazione venga percepita come un investimento che incide sugli asset fondamentali dell'azienda e la cui ricaduta positiva sulle professionalità del personale si concretizzi in un bene durevole.

- Qual è il suo motto in un'aula di formazione?

Da ogni esperienza possiamo trarre insegnamenti preziosi per il nostro percorso.

- Ci può raccontare un aneddoto o un episodio che ricorda con piacere e che pensa le abbia dato un qualcosa in più per il suo lavoro?

Mi ricordo con piacere una

scuola di formazione in cui i partecipanti, a partire da un insieme di ingredienti preparati sui banchi di lavoro, dovevano preparare in breve tempo delle ricette secondo il loro gusto e la loro creatività. Mi ha colpito in particolar modo un gruppo che ha elaborato una ricetta molto simile a un piatto che anche noi offriamo ai nostri clienti. Si tratta di un piccolo pane casereccio svuotato e usato come contenitore per un'insalata di orzo. La soluzione

che in particolare mi ha stupito è stata la soluzione tecnica di sorreggere il coperchio di pane della pagnotta svuotata con uno stuzzicadenti di bambù. Idee di per sé molto semplici e anche banali ma a cui non avevo mai pensato.

E' proprio questo uno degli aspetti della formazione che è sempre in grado di stupirmi molto: la possibilità di trasmettere le mie conoscenze e apprendere allo stesso tempo.

Marta Pulini e Sabrina Lazzereschi hanno partecipato e sono state vere protagoniste di "Oltre l'Aula 2007" dove hanno realizzato il loro "Laboratorio di Cucina", intervento che ha riscosso l'entusiasmo e il successo generale...

Momento di svago e di formazione che ha visto il coinvolgimento diretto e la collaborazione tra tutti i partecipanti...

ecco alcune immagini che lo testimoniano...



"Il libro del mese"

"L'arte della formazione - Metafore della formazione esperienziale"

Emilio Rango - Ed. Franco Angeli



La Formazione e lo Sviluppo delle competenze di management devono essere gestiti con logiche scientifiche ed efficaci presidi metodologici, integrando le diverse e possibili

tecniche formative.

Il manager, prima di tutto, è una persona adulta, che svolge una particolare attività all'interno di un'organizzazione aziendale. Occorre comprendere, quindi, la natura di queste attività, le modalità e le forme con cui l'apprendimento si può realizzare all'interno di un'organizzazione o in una comunità professionale, **concependo il manager come persona, con emozioni, valori, limiti fisici, desideri e ambizioni.** Integrare queste nuove dimensioni nei percorsi formativi vuol dire superare l'inefficacia di un paradigma razionale e massificante della formazione manageriale.

Costruire metafore formative per la formazione comportamentale non è un'attività da improvvisare, una pratica animativa da

sublimare a formazione. È necessario comprendere la portata della metafora sportiva, ludica, artistica, applicarla ai programmi di sviluppo manageriale, integrandola con la metodologia tradizionale.

Organizzare la formazione vuol dire saper pianificare, progettare, gestire e valutare una metafora formativa.

Il testo, in particolare, va ad esplorare le possibili applicazioni dell'Arte alla Formazione: dalle percussioni suonate in gruppo, agli esercizi dell'Aikido; dall'utilizzo del cinema, della televisione, dell'animazione alla danza. Corpo rilevante dell'opera è il contributo sul Teatro d'Azienda, elaborato con la raccolta di casi e tecniche teatrali in diversi settori aziendali, arricchito di un'intervista a Christian Poissonneau (il più noto divulgatore della metodologia di teatro d'azienda).

Un testo rivolto ai Responsabili della Formazione, ai Formatori, agli studenti di Scienze della Formazione desiderosi di valutare le nuove possibili applicazioni aziendali degli interventi formativi; ma anche agli Artisti, agli Sportivi, ai Creativi che volessero sperimentare nuove applicazioni delle proprie competenze professionali.

CALENDARIO EVENTI AREA HR



- > **Il Budget del Personale**
Milano, 11-12 marzo 2008
- > **Politiche Retributive Aziendali**
Milano, 8-9 aprile 2008
- > **Il ROI della Formazione**
Milano, 14-15 maggio 2008
- > **Trattative Sindacali in Azienda**
Milano, 20-21 maggio 2008
- > **Analisi dei Bisogni Formativi**
Milano, 11-12 giugno 2008
- > **Il Monitoraggio dell'Attività Formativa**
Milano, 25-26 giugno 2008
- > **Il Budget del Personale**
Milano, 15-16 ottobre 2008
- > **Analisi del clima organizzativo**
Milano, 15-16 ottobre 2008
- > **Oltre l'Aula: Forum sulle forme non tradizionali di formazione**
Milano, 22-23 ottobre 2008
- > **Il ROI della Formazione**
Milano, 29-30 ottobre 2008
- > **Politiche Retributive Aziendali**
Milano, 11-12 novembre 2008
- > **Analisi dei Bisogni Formativi**
Milano, 12-13 novembre 2008
- > **Trattative Sindacali in Azienda**
Milano, 18-19 novembre 2008
- > **HR Metrics**
Milano, 25-26 novembre 2008
- > **Il Monitoraggio dell'Attività Formativa**
Milano, 3-4 dicembre 2008

Maggiori informazioni
www.iir-italy.it



Istituto Internazionale di Ricerca
1987-2007 • 20 anni in Italia

Istituto Internazionale di Ricerca Srl - Via Forcella, 3 - Milano
Tel. 02.83847.1 - corsi@iir-italy.it - www.iir-italy.it

a cura di Claudia Mastrogorgio, Training Manager Area HR
claudia.mastrogorgio@iir-italy.it