

partenza dei dipendenti con i clienti, rispetto ai quali fungono da biglietto da visita. Dipende anche da loro insomma il successo di un'attività. Il mercato quindi c'è, spiegano gli addetti ai lavori, anche perché i ragazzi che si iscrivono all'Alberghiero preferiscono immaginarsi futuri cuochi, vittime inconsapevoli di una visione distorta dell'addetto di sala che risente in parte della moda televisiva innescata dai personaggi alla Cracco, per fare solo un nome.

Questo racconta la fotografia del settore secondo il Consor-

Stato. Nelle cucine dei grandi chef del territorio in cui saranno coinvolti gli studenti di seconda, iniziativa, questa, finanziata dal Fondo sociale europeo che con Ciac ha visto in prima linea l'Unione italiana ristoratori. È indubbio, l'analisi della direttrice di Prat, Daniela Cappelletti, «c'è un vero e proprio boom di iscritti agli Alberghieri: a Ivrea siamo passati da 110 a 150 ragazzi così da dover aggiungere un corso di cucina. È altrettanto evidente però che gli studenti sono affascinati dalla figura dello chef, e credo che in questo senso i reality spieghi-

seranno, i vari, il Dada, quindi la fetteria ai cocktail, per finire con la cucina alla lampada, che per chi non è del ramo consiste in quella che si fa al tavolo, davanti al cliente».

Sbocchi in Italia e all'estero, Malta, Germania soprattutto, senza distinzione tra il piccolo ristorante e il grande nome. Il commis di sala fa la spola dai tavoli alla cucina, cura la pulizia delle attrezzature, gestisce il buffet. Ma soprattutto, accoglie e riceve il cliente, quindi «diventa davvero il front man di un locale agli occhi di chi entra con aspettative di un certo tipo».

IVREA

Fornelli, ricette, quindi arte del mangiare bene e possibilmente locale, si sposano con la digitalizzazione dei processi di apprendimento. Parole che sulle prime sembrano fare a pugni e invece, al Prat, sono il modo in cui gli studenti si preparano a diventare professionisti nel settore della ristorazione. Come? Abolendo la carta e utilizzando solo supporti informatici durante le lezioni.

Tutto questo è possibile per quest'anno e il prossimo grazie

ai 28mila euro di finanziamento Miur che l'istituto Prat ha ricevuto aggiudicandosi i fondi statali per il progetto Scuola 2.0, cioè per i progetti di scuola digitalizzata e tecnologica. E così, le due seconde Cucina e Sala-bar, in tutto una quarantina di studenti, «faranno lezioni ciascuno con un proprio tablet, e una lavagna interattiva multimediale (Lim) in classe di quelle che tra l'altro - illustra la responsabile del progetto, Anna Forlenza - servono a rendere più accattivanti i contenuti che rientrano nel programma di studi».

indeterminato, con retribuzione e inquadramento da definirsi sull'esperienza.

RIVAROLO

Ingegnere esperto del controllo qualità

■ Azienda operante nel settore dello stampaggio a caldo cerca ingegnere con esperienza da inserire nella gestione del sistema qualità. Fondamentali la conoscenza dell'inglese e dei principali sistemi informatici. Da Manpower.

L'Iva è aumentata, ma non su tutto

L'esperto risponde. Attenti ai mercatini, sui prodotti freschi nessun rincaro

Quali prodotti di consumo hanno subito un aumento dell'aliquota Iva dall'1 ottobre?

«Si è aspettato fino all'ultimo una risoluzione che potesse fermare l'aumento dell'Iva dal 21% al 22%. Invece, a partire dall'1 ottobre abbiamo subito questoennesimo rincaro. Come da legge 6 luglio 2011, n. 98, art. 40 comma 1-ter, l'Italia è obbligata a ridurre del 5% - nell'arco del 2013 - l'indebitamento netto e questo ci obbliga inevitabilmente ad aumentare le tasse. Per i contribuenti comporterà un aumento delle spese annue di circa 300 euro a famiglia. Di seguito si propone una lista delle categorie che hanno visto la loro aliquota Iva aumentata: abbigliamento, telefonia e servizi connessi, automobili, computer e tablet, paracchiere, estetista, istituti di bellezza, elettrodomestici, carburante, bevande alcoliche e gasate, superalcolici, caffè, ser-



Prezzi al rialzo su tanti generi alimentari a partire dall'ortofrutta

Professionisti.it

il primo servizio dei professionisti in Italia

In collaborazione con www.professionisti.it
numero verde 800901335
e-mail: info@professionisti.it

vizi sportivi, servizi televisivi (canoni pay-per-view), cinema, arredamento e prodotti affini, oggettistica varia (cartoleria), piante e fiori, giocattoli, lavanderia e tintoria, detersivi, stoviglie e biancheria per la casa.

Sicuramente non hanno subito rincari tutti i prodotti che beneficiano dell'aliquota ridotta del 10% come alberghi, ristoranti e alcuni prodotti alimentari, e dell'aliquota super ridotta del 4% come pane, burro, latte, frutta, ortaggi, carne, for-

maggi, quotidiani, periodici, libri.

Attenzione, quindi, alla spesa al supermercato. La maggior parte dei prodotti alimentari freschi non deve aver subito un rincaro, così come le cene al ristorante o i pernottamenti in hotel. Poniamo attenzione a tutto ciò che è aumentato e non facciamoci prendere in giro da aumenti spropositati di prodotti comuni. Prendiamo ad esempio una colazione al bar: se fino al 30 settembre un caffè è costato 1 euro, dal 1 ottobre non deve costare più di 1,01 euro. Se ci chiedono 1,10 euro o anche solo 1,05 euro vuol dire che hanno posto degli aumenti troppo alti.

Rimanendo in tema di bar, ricordiamoci anche che la bottiglietta di acqua ha l'Iva al 10%, quindi non deve subire un aumento di prezzo».

Sara Mazza

(consulente finanziario)

DIPENDENTI

Per l'apprendista piano formativo non obbligatorio

È vero che non è più obbligatorio il piano formativo individuale nell'apprendistato?

«In assenza di linee guida definite dalla Conferenza Stato-Regioni, dall'1 ottobre è applicabile quanto previsto dalla L. 99/2013. La tipologia di apprendistato coinvolta è il "contratto di mestiere" per giovani tra 18 e 29 anni, con durata massima di 3 anni (5 per il settore artigiano). Le semplificazioni riguardano l'obbligatorietà del Piano formativo individuale, in vigore solo per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali e specialistiche e la registrazione della formazione acquisita che potrà avvenire secondo lo schema del libretto formativo. Tali agevolazioni non fanno venir meno all'obbligo di svolgimento della formazione per l'acquisizione delle competenze di base e trasversali prevista dalla Regione in cui l'Azienda ha la sede legale».

Donatella Chiomento

(consulente del lavoro)

IMPRESE

Trasferimenti aziendali meno agevoli

Che cosa ha disposto recentemente la Cassazione in merito al trasferimento d'azienda?

«La Cassazione con la sentenza n. 20728 del 10 settembre, nel pronunciarsi sul ricorso di un lavoratore che era stato trasferito ad altra azienda in conseguenza della cessione del ramo, ha stabilito che non vi sono i presupposti perché si possa parlare di trasferimento di azienda ai sensi dell'art. 2112 del codice civile quando la struttura conferita all'azienda cessionaria non sia autonoma, con la conseguenza che il rapporto dei lavoratori coinvolti prosegue con l'azienda cedente. Nel caso di specie ha stabilito che non è riconducibile alla nozione di cessione di azienda il contratto con il quale viene realizzata la cosiddetta esternalizzazione dei servizi, ove questi non integrino un ramo o parte di azienda nei sensi sindacati».

Caterina Zago

(consulente del lavoro)