

XII

# Dossier



**IL GRUPPO**  
Quattro sedi venete  
per trovare lavoro  
all'88% degli studenti

Dieffe Scuole della Formazione è presente sul territorio veneto con quattro sedi: Padova, Valdobbiadene, Spinea e Lonigo. Alla fine dei corsi trova un'occupazione stabile l'88% di coloro che hanno frequentato le lezioni nella scuola della Fondazione San Nicolò

## Eccellenze dell'istruzione

**G** Mercoledì 28 Aprile 2021  
www.gazzettino.it

Il Polo Fondazione San Nicolò Dieffe, nelle sedi di Noventa (Padova), Spinea (Venezia), Valdobbiadene (Treviso) e Lonigo (Vicenza), è un punto di riferimento a livello nazionale per i corsi ad alta formazione e i master negli ambiti del Food&Beverage e Tech&Digital

# Quando il gusto si "affina" in Accademia

La formazione è riservata sia ai ragazzi, che agli adulti. Con uguale impegno e identiche opportunità, tanto che è diventata addirittura la seconda scuola in Europa per titoli insigniti a quest'ultima categoria. E le proposte sono tantissime, tutte qualitativamente significative e alcune originali, come dimostra il fatto che è l'unica in Italia a formare i maestri birrai. In aggiunta, oltre a preparare pasticceri e fornai, cuochi e gelatai, offre loro la possibilità di imparare i segreti dell'utilizzo di farine e ingredienti, ma anche di acquisire nozioni di latino e sui classici antichi.

Sono moltissime, e che spaziano nei più svariati ambiti. Infatti, le attività didattiche che oggi caratterizzano il Polo Fondazione San Nicolò Dieffe, nelle sedi dislocate in quattro province venete, cioè Noventa (Padova), Spinea (Venezia), Valdobbiadene (Treviso) e Lonigo (Vicenza). L'Accademia delle Professioni, quindi, è diventata un punto di riferimento a livello nazionale per i corsi ad alta formazione e i master negli ambiti del Food&Beverage e Tech&Digital, con percorsi di studio e specializzazione che vengono creati e certificati secondo i più elevati standard europei, con preparazione in classe, da consolidare poi nelle 300 ore di stage professionalizzanti.

### L'OFFERTA

La Fondazione, come ricorda il presidente Federico Pendin, era nata 35 anni fa al Lido di Venezia, prima appunto come "Scuola San Nicolò", poi rilevata



**3mila**

Sono gli studenti che frequentano i corsi nelle varie sedi: 2mila gli adulti e mille i giovani (da 14 ai 20 anni)

**4mila**

Sono i partner e le imprese con cui Dieffe collabora stabilmente nel territorio dove gli studenti mettono in pratica le nozioni acquisite

dalla cooperativa Dieffe, ma le sue radici risalgono al dopoguerra, e precisamente a padre Egildo Gelain, che aveva avviato l'attività di formazione nell'ambito della ristorazione. Lo sviluppo, poi, è iniziato nel 1984 per arrivare adesso a essere un fiore all'occhiello di livello internazionale.

Quattro sono i filoni principali in cui si articola l'attività. Il primo riguarda la scuola di formazione professionale a cui si accede con la licenza media e che, dopo 4 anni di frequenza, consente di conseguire un diploma tecnico: l'obiettivo è quello di formare futuri "artigiani del gusto", coinvolgendo giovani che vogliono "imparare facendo", appassionati del food e del drink, curiosi di conoscere, progettare, fare esperienze e creare con le proprie mani. In questo momento sono mille gli allievi, che hanno un futuro come cuochi, camerieri, o pasticceri. Il secondo, invece, è un percorso quinquennale, al termine del quale lo studente ottiene il diploma di maturità e può accedere all'Università; in questo momento a Padova, dove c'è una delle tre sedi italiane che mette a disposizione questa opportunità, ci sono 100 iscritti, i quali hanno la possibilità di mettere in atto quanto hanno appreso in classe all'interno delle aziende che si occupano di ristorazione.

Il terzo, poi, riservato esclusivamente agli adulti, è appunto l'Accademia delle professioni, presente da 15 anni, che attribuisce qualifiche di vario tipo al termine di un solo anno di studio. I corsi costano dai 2 ai 3mila euro e terminano con il rilascio di una

A sinistra, il presidente di Dieffe Federico Pendin. Sotto e a destra, due momenti dell'attività di laboratorio in cucina



qualifica riconosciuta dalla Regione e in tutta Europa; lo scopo è di offrire una chance ai soggetti più fragili, ma anche a chi vuole cambiare lavoro; 32 sono i titoli che si possono ottenere, che riguardano sia l'ambito squisitamente connesso al food, come quelli per diventare pasticceri e gelatai, ma pure quello dell'accoglienza, come ad esempio per la preparazione di figure quali sommelier, baristi e manager, senza dimenticare le professioni digitali. Il quarto, di nicchia e con un'opportunità unica, propone appunto le lezioni per diventare maestri birrai, con iscrizioni che arrivano da tutta Italia.

### LE ATTIVITÀ

Ci sono poi altre opportunità che l'Accademia delle Professioni offre agli studenti. Per esempio, la Business School, con percorsi professionali legati al Veneto, che prevede la formazione per imprese di piccole e medie dimensioni, con rilascio di titoli, e che è riservata a imprenditori e manager che vogliono crescere. In aggiunta, per chi termina i corsi, viene messo a disposizione un percorso di accompagnamento grazie al Poles consulting, cioè un team di consulenti con esperienza trentennale nei settori Sicurezza, Ambiente, Qualità, Carriera, Sistemi di Gestione,

### Start up e Risorse Umane.

Inoltre, stata lanciata la Moodart Fashion School, la scuola di moda con master e corsi in visual merchandising, fashion event, fashion styling, fashion photography e make up: si tratta di uno spazio di apprendimento continuo, per scoprire e coltivare talenti e mettersi alla prova con le sfide della moda. Infine, all'interno del polo didattico di Fondazione San Nicolò è stato avviato "Cresco", uno studio di psicologia specializzato nel benessere della persona, con progetti di cura e presa in carico specialistica.

Nicoletta Cozza  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



miriade di progetti riservata ai giovani.  
«Assolutamente. In questo momento sono presenti oltre

**IL PRESIDENTE DI DIEFFE, PENDIN: «ANCHE ADESSO È POSSIBILE TROVARE LAVORO IN QUESTO SETTORE»**

3mila allievi, suddivisi nelle 4 sedi venete, i quali possono avvalersi di una didattica di standard europeo, sia per quanto riguarda il diploma quadriennale, che per quello triennale che dà accesso a tutte le Università. In aggiunta, i nostri studenti hanno l'opportunità di "cementarsi sul campo", grazie alla collaborazione instaurata con 4mila imprese dove si effettuano gli stage. E l'azienda diventa co-educatore con noi. Noi siamo convinti che pure

adesso sia possibile trovare lavoro nei settori più in crisi». **Non solo adulti, e non solo giovani, però...**  
«Da noi le opportunità sono per tutti: abbiamo infatti modalità di apprendimento diverso per i ragazzi dislessici, bes, che accogliamo collaborando con le famiglie e con un team di psicologi. Sono studenti che non hanno problemi cognitivi, ma che devono imparare in modo diversificato».

Ni.Co.

## «Giovani e adulti imparano la "cultura dell'ospitalità"»

Federico Pendin, 49 anni, presidente di Dieffe, è anche membro del direttivo di Forma Nazionale, associazione senza fini di lucro che raggruppa enti di formazione professionale, vice presidente nazionale di CSL, Consorzio Scuole Lavoro, oltre che membro del board per l'accREDITAMENTO del corso di laurea SIA (Sicurezza Igienico-sanitaria degli alimenti) dell'Università di Padova. Un curriculum in virtù del quale ha ottenuto il premio "Cultura per l'impresa" durante gli ultimi Veneto Awards.

Presidente, Dieffe offre opportunità a giovani e adulti.

Qual è il suo ruolo in un momento di difficoltà economica per la pandemia?

«Oserei dire determinante, perché uno degli obiettivi della nostra offerta formativa è di dare dignità culturale al settore alberghiero. Ed è acclarato che il turismo sarà fondamentale per la ripresa. Per questo va rilanciato, così come il made in Italy. Noi abbiamo raccolto la scommessa e stiamo cercando di abbinare l'aspetto culturale positivo, cioè una scuola che "eleva", con quello della pratica, altrettanto apprezzato».

E avete pensato anche ai "non più giovani".  
«Certo, riservando loro l'op-

portunità di ottenere qualifiche in 35 ambiti in 12 mesi di studio. I corsi costano 2/3mila euro l'anno e permettono di riqualificare professionisti, o di rimettere in gioco figure più fragili, magari messe a dura prova dalla pandemia, dando loro competenze diverse rispetto a quelle che hanno avuto».

Può fare un esempio?  
«Uno dei nostri iscritti è un ingegnere, che ha scelto di cambiare lavoro ed è diventato maestro birraio. Con grande soddisfazione ha affrontato il percorso di studi, gli stage, le prove pratiche e teoriche». Nel contempo va avanti la