

# 3.18 RAPPORTO

## IL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE COME LUOGO DI LAVORO

INDAGINE SUGLI ALUNNI LICENZIATI DELLE SCUOLE PER IL  
SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE IN ALTO ADIGE

**IRE**

Istituto di  
ricerca economica



CAMERA DI COMMERCIO,  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

I rapporti dell'IRE sono brevi analisi orientate alla soluzione di problemi riguardanti aspetti specifici dell'economia altoatesina. Le informazioni fornite sono di immediato interesse pratico.

Publicato in maggio 2018

**Autori**

Matthias Siller  
Urban Perkmann

**Citazione consigliata**

Matthias Siller, Perkmann Urban (2018): Il settore alberghiero e della ristorazione come luogo di lavoro. Indagine sugli alunni licenziati delle scuole per il settore alberghiero e della ristorazione in Alto Adige. IRE Rapporto 3.18

**Informazioni**

IRE – Istituto di ricerca economica della Camera di commercio di Bolzano  
Via Alto Adige 60, 39100 Bolzano  
T +39 0471 945 708  
[ire@camcom.bz.it](mailto:ire@camcom.bz.it)

Ulteriori pubblicazioni sul sito web  
[www.ire.bz.it](http://www.ire.bz.it)

## Il settore alberghiero e della ristorazione come luogo di lavoro

Risultati principali	5
1. Introduzione	7
2. Sviluppo professionale dei licenziati intervistati	10
3. Il settore alberghiero e della ristorazione come luogo di lavoro	13
3.1 Motivi per non lavorare (più) nel settore alberghiero e della ristorazione	13
3.2 Valutazione generale delle condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione	14
3.3 I maggiori vantaggi e svantaggi del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione	16
4. Soddisfazione nei confronti della formazione	19
Allegato A: Valutazione delle condizioni di lavoro	21
Allegato B: Vantaggi e svantaggi maggiori del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione	25
Allegato C: Soddisfazione nei confronti della formazione	27



### Il settore alberghiero e della ristorazione come luogo di lavoro

Il presente rapporto analizza l'attrattività dei lavori del settore alberghiero e della ristorazione dal punto di vista degli alunni licenziati delle scuole provinciali alberghiere e della ristorazione. Di quali aspetti sono soddisfatti e di quali invece non sono soddisfatti i licenziati? Perché il settore alberghiero e della ristorazione non rappresenta (più) un posto di lavoro interessante? L'analisi comprende anche una valutazione retrospettiva della formazione ricevuta. Per poter rispondere a queste domande, nell'estate del 2017 sono stati intervistati telefonicamente 200 licenziati dell'anno scolastico 2011/12.

L'Alto Adige dispone di un'ampia offerta di formazione nel settore alberghiero e della ristorazione, grazie alla quale è possibile apprendere le professioni di cuoco e di cameriere sia nella forma duale (azienda e scuola professionale) della formazione professionale che mediante la formazione a tempo pieno presso le scuole professionali. L'istituto alberghiero, il cui corso di studi dura cinque anni, termina invece con la maturità e trasmette, oltre ad una solida formazione di base nei diversi ambiti del settore alberghiero e della ristorazione, anche un'ampia cultura generale.

Un primo risultato della rilevazione è il fatto che, sorprendentemente, molti licenziati delle scuole per l'alberghiero e la ristorazione lavorino effettivamente anche in questo settore. Al momento della rilevazione, cioè cinque anni dopo la conclusione degli studi, circa tre quarti (73,5 per cento) dei licenziati intervistati sono occupati nel settore alberghiero e

della ristorazione. Questa percentuale è particolarmente elevata per i cuochi e i camerieri. Due terzi dei licenziati impiegati nel settore alberghiero e della ristorazione hanno un contratto di lavoro dipendente: cuochi e camerieri esercitano spesso la professione appresa, mentre i diplomati delle scuole alberghiere esercitano anche attività professionali in altri ambiti del settore alberghiero e della ristorazione.

Solo il 5,5 per cento di tutti i licenziati intervistati non ha mai lavorato nel settore alberghiero e della ristorazione nel periodo quinquennale oggetto dell'analisi. Un ulteriore 21 per cento non lavora attualmente nel settore alberghiero e della ristorazione, ma ha potuto acquisire esperienze lavorative in questo settore.

Tra gli aspetti lavorativi del settore alberghiero analizzati, la maggior parte è reputata per lo più positivamente dai licenziati. L'aspetto più apprezzato sono le opportunità di lavoro internazionali, come pure la buona raggiungibilità/vicinanza della sede di lavoro. Anche la sicurezza del posto di lavoro e le possibilità di sviluppo personale sono state molto apprezzate. Valutato prevalentemente in maniera positiva è anche l'apprezzamento da parte dell'ospite e del datore di lavoro, e l'entità della retribuzione percepita. Per quanto riguarda i maggiori vantaggi del lavoro svolto nel settore alberghiero e della ristorazione, i licenziati citano effettivamente il contatto con le persone, un'attività molto varia ed entusiasmante, la retribuzione percepita e l'opportunità di sviluppo personale.

Un po' più criticamente sono stati valutati la reputazione e l'immagine del settore nella popolazione. Decisamente negativo

invece il giudizio sulle condizioni di lavoro (orari di lavoro troppo lunghi o lavoro nei fine-settimane/giorni festivi) e la difficoltà (spesso correlata) di conciliare famiglia e lavoro. Particolarmente svantaggiosi sono considerati dagli intervistati anche l'elevato stress psicofisico del lavoro in questo settore. Insoddisfatti al di sopra della media delle condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono i licenziati che non lavorano più in questo settore. Per decidere di abbandonare il posto di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione tuttavia, sono importanti anche altri motivi, come il desiderio di formarsi ulteriormente, altre opportunità di lavoro e altri motivi di tipo familiare e personale.

Se si confrontano le tre categorie formative, emerge che i diplomati delle scuole alberghiere sono (leggermente) più insoddisfatti della maggior parte degli aspetti analizzati rispetto ai cuochi e ai camerieri qualificati. Anche i diplomati occupati come lavoratori autonomi valutano le condizioni lavorative nel settore alberghiero e della ristorazione assolutamente meglio dei lavoratori dipendenti.

Gran parte dei licenziati intervistati è soddisfatta della formazione ricevuta dalla scuola frequentata. I più soddisfatti sono i diplomati degli istituti alberghieri che hanno ottenuto un diploma di maturità. Interessante è inoltre il fatto che gli apprendisti licenziati sono leggermente più soddisfatti della formazione ricevuta rispetto agli studenti delle scuole professionali. La decisione di effettuare la formazione nel settore alberghiero e della ristorazione è stata effettuata per lo più con l'obiettivo di lavorare in questo stesso settore. Il fatto che tre quarti dei licenziati intervistati sceglierebbe ancora oggi di formarsi nel settore alberghiero e della ristorazione conferma la qualità delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione in Alto Adige.

In sintesi, i risultati indicano un sistema formativo molto attraente per il settore alberghiero e della ristorazione in Alto Adige che schiude numerose possibilità professionali. Queste possibilità vengono percepite spesso e al di sopra della media anche dai licenziati.

D'altro canto si evidenziano difficoltà in merito agli orari di lavoro e alla compatibilità tra famiglia e lavoro, che rendono più difficoltosi i contatti sociali e la vita privata. In quest'ambito le aziende sono chiamate a consentire l'introduzione di modelli innovativi di orario di lavoro (ad es. il job sharing), e a creare offerte per le madri / i genitori lavoratori. Il trend in Alto Adige in direzione di una destinazione turistica stagionalizzata può facilitare il raggiungimento di questi obiettivi, purché i posti di lavoro

destagionalizzati consentano anche una più facile programmabilità dell'impiego del personale.

## 1. INTRODUZIONE

### Il settore alberghiero e della ristorazione come luogo di lavoro

L'Alto Adige dispone di un'ampia offerta di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione. Nel complesso vi sono cinque diversi percorsi di formazione organizzati dall'Area formazione professionale tedesca e quella italiana dell'amministrazione provinciale altoatesina (vedi l'infobox).

## INFOBOX

### Percorsi di formazione nel settore alberghiero e della ristorazione<sup>1</sup>

La forma duale (azienda e scuola professionale) della formazione professionale consente di effettuare un'esperienza professionale pratica come cuoco o cameriere (durata dell'apprendistato tre anni), e si conclude con un esame finale di apprendistato.

La formazione a tempo pieno delle scuole professionali si concretizza nella qualifica professionale di "cuoco" (tre anni) o di "personale qualificato specializzato nella gestione della cucina" (un ulteriore anno). La formazione a tempo pieno delle scuole professionali per i camerieri si conclude invece, dopo complessivamente tre anni, con la qualifica professionale di cameriere.

La scuola alberghiera, il cui corso di studi dura cinque anni, termina con la maturità. Oltre ad una formazione di base in tutti gli ambiti del settore alberghiero e della ristorazione, viene trasmessa anche una vasta cultura generale. Le lezioni pratiche si concentrano sui seguenti ambiti: servizio in tavola, cucina e servizio di accoglienza. Obiettivo della formazione è trasmettere agli studenti i processi economico-aziendali e pratici delle imprese del settore alberghiero e della ristorazione. Le opportunità di lavoro si ritrovano a livello dirigenziale medio e alto di hotel e aziende di ristorazione, in cui sono importanti le competenze e le capacità trasmesse.

I diversi percorsi di formazione vengono offerti presso le seguenti scuole dell'Alto Adige:

- > Scuola prov. alberghiera Kaiserhof, Merano (formazione a tempo pieno, maturità)
- > Centro di formazione professionale di Brunico (form. a tempo pieno, maturità)
- > Scuola professionale provinciale alberghiera "Savoy", Merano (apprendistato, formazione a tempo pieno)
- > Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano (apprendistato, formazione a tempo pieno, maturità)
- > Scuola professionale provinciale alberghiera e alimentare "Emma Hellenstainer", Bressanone (apprendistato, formazione a tempo pieno)

<sup>1</sup> Si veda al proposito: Area formazione professionale tedesca della Provincia Autonoma di Bolzano (<http://www.provincia.bz.it/formazione-professionale-tedesca/default.asp>, accesso effettuato il 16.10.2017).

Su suggerimento dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti HGTV, l'IRE - Istituto di ricerca economica della Camera di commercio di Bolzano, prende in considerazione nel presente rapporto la questione del grado di attrattività dei posti di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione per gli alunni licenziati (da ora: licenziati) delle scuole di questo settore.

Sull'attività professionale delle persone che scelgono questi percorsi di formazione vi sono già alcune indicazioni. L'Ufficio osservazione mercato del lavoro dell'amministrazione provinciale altoatesina attesta sul mercato del lavoro un elevato passaggio al settore alberghiero e della ristorazione. Ad esempio, il 35,1 per cento delle persone che avevano iniziato un apprendistato tradizionale nel settore alberghiero e della ristorazione nel 2006/2007, dopo sei anni infatti esercitavano la professione appresa durante l'apprendistato. Questo valore si attesta al di sopra della media delle varie professioni oggetto dell'analisi. Nel caso dei cuochi, questa percentuale arriva addirittura al 40 per cento. Per i camerieri invece, la percentuale si attesta sul 28,9 per cento.<sup>2</sup> Sono stati inoltre presi in considerazione i licenziati delle scuole professionali (scuole professionali e istituti alberghieri) nel settore alberghiero e della ristorazione nel periodo 2009-2013. In questo caso, il 77,5 per cento possedeva a settembre 2014 un'esperienza lavorativa di almeno sei mesi. Il 84 per cento di essi lavorava dopo questi sei mesi nel settore alberghiero e della ristorazione.<sup>3</sup>

Non era stata tuttavia ancora effettuata una valutazione delle condizioni di lavoro del settore alberghiero e della ristorazione da parte dei licenziati, che è l'oggetto del presente rapporto. Quali sono i maggiori vantaggi, e quali i maggiori svantaggi del lavoro in questo settore? Quali sono i motivi per cui il settore alberghiero e della ristorazione non è o non è più interessante? I risultati di questa analisi serviranno da base per la discussione per gli attori del sistema formativo professionale e per le associazioni di categoria.

Per poter rispondere a queste domande è stata scelta la seguente procedura. Il gruppo target del sondaggio era costituito da 450 licenziati delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione che nell'anno scolastico 2011/12 hanno concluso con successo un apprendistato, una formazione a tempo pieno o la maturità. L'anno scolastico 2011/12 si presta particolarmente bene per assicurare un periodo sufficientemente lungo (cinque anni) per una valutazione retrospettiva dell'esperienza lavorativa. I dati di contatto dei licenziati sono stati messi a disposizione dalle diverse scuole o dall'Area di formazione professionale tedesca dell'amministrazione provinciale. Il sondaggio è stato effettuato telefonicamente o online nell'estate (luglio, agosto) del 2017.

Complessivamente hanno partecipato al sondaggio 200 licenziati (44,3 per cento) (vedi tabella 1.1). Non è stato possibile intervistare 72 diplomati (formazione a tempo pieno e apprendisti) della Scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano, in quanto la scuola non ha fornito i dati di contatto per questo gruppo. I rimanenti 179 licenziati non sono stati intervistati principalmente perché irraggiungibili, mentre solo pochi

---

2 Complessivamente sono addirittura più del 40 per cento coloro che hanno iniziato un apprendistato nelle professioni del settore alberghiero e della ristorazione e ora lavorano in questo stesso settore. Cfr. Ufficio osservazione mercato del lavoro (2014). La vita professionale dopo l'apprendistato. Mercato del lavoro news 07/2014. Disponibile online su: [http://www.provincia.bz.it/lavoro-economia/lavoro/statistiche/mercato-news.asp?641\\_year=2014](http://www.provincia.bz.it/lavoro-economia/lavoro/statistiche/mercato-news.asp?641_year=2014), accesso effettuato il 16.10.2017.

3 Cfr. Ufficio osservazione mercato del lavoro (2014). La scelta professionale degli alunni dei corsi di qualifica professionale. Mercato del lavoro news 09/2014. Disponibile online su: [http://www.provincia.bz.it/lavoro-economia/lavoro/statistiche/mercato-news.asp?641\\_year=2014](http://www.provincia.bz.it/lavoro-economia/lavoro/statistiche/mercato-news.asp?641_year=2014), accesso effettuato il 16.10.2017.

sono stati coloro che, pur contattati, hanno rifiutato l'intervista. A tal proposito, può essere interessante capire quanti dei licenziati non vivano più in Alto Adige. L'Ufficio osservazione mercato del lavoro è riuscito a risalire al luogo di residenza di 158 dei 200 intervistati. Al momento della rilevazione, la maggior parte di questi aveva la residenza in Alto Adige e solo il 2,5 per cento erano residenti all'estero o nel resto del territorio nazionale. È inoltre stato possibile determinare la residenza di 109 dei 179 licenziati che non sono stati intervistati. In questo caso i residenti fuori provincia erano il 5,5 per cento. Tale dato è sostanzialmente in linea con quello relativo al gruppo degli intervistati, il che permette di considerare il campione rappresentativo della popolazione di riferimento.

Tabella 1.1

<b>Dati generali sull'indagine</b>			
Numero			
Formazione		Licenziati 2011/12	Di cui intervistati
Cuoco	Scuola professionale di cucina	79	18
	Apprendistato cuoco	68	23
	<b>Totale</b>	<b>147</b>	<b>41</b>
Cameriere	Scuola professionale per cameriere	49	13
	Apprendistato cameriere	39	11
	<b>Totale</b>	<b>88</b>	<b>24</b>
Diplomati della scuola alberghiera		216	135
<b>Totale</b>		<b>451</b>	<b>200</b>

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Il presente rapporto contiene i risultati della rilevazione per cuochi, camerieri e diplomati delle scuole alberghiere. Per "cuochi" si intendono coloro che nel 2012 hanno concluso l'apprendistato da cuoco o terminato gli studi presso una scuola professionale per cuochi. Analogamente, per "camerieri" si intendono le persone che hanno concluso l'apprendistato da cameriere o terminato gli studi presso una scuola professionale per camerieri. Infine, per i "diplomati alla scuola alberghiera" si intendono coloro che hanno concluso un corso di studi quinquennale e ottenuto il diploma di maturità.

Il rapporto si articola come segue: il capitolo 2 descrive lo sviluppo professionale dei licenziati intervistati. Il terzo capitolo analizza la valutazione delle condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione. Quali sono i vantaggi e gli svantaggi? Quali motivi portano a non scegliere il settore alberghiero e della ristorazione? Il quarto capitolo infine mostra la valutazione retrospettiva dei licenziati delle scuole alberghiere, in merito alla loro formazione.

## 2. SVILUPPO PROFESSIONALE DEI LICENZIATI INTERVISTATI

Al momento della rilevazione, ovvero cinque anni dopo aver concluso la formazione, la gran parte dei licenziati intervistati dell'anno scolastico 2011/12 è attivo sul mercato del lavoro. Circa tre quarti (73,5 per cento) esercita un'attività professionale nel settore alberghiero e della ristorazione, il 18,5 per cento lavora invece in un altro settore. Un altro 5 per cento frequenta un corso di formazione, ed il 3 per cento non possiede un lavoro né frequenta un corso di formazione.

Tra le categorie formative esistono notevoli differenze. Gran parte dei cuochi qualificati (85,4 per cento) e dei camerieri qualificati (91,7 per cento) lavora nel settore alberghiero e della ristorazione. I licenziati delle scuole alberghiere invece non sono solo spesso attivi al di sopra della media in un altro settore (23,7 per cento), ma frequentano comparativamente spesso altri corsi di formazione (6,7 per cento).

Visto nel complesso, quasi un terzo degli studenti licenziati intervistati che ha un'occupazione ha deciso di lavorare in proprio. La percentuale più alta è quella dei camerieri che hanno frequentato un'apposita formazione (43,5 per cento). I cuochi qualificati invece si trovano molto più spesso in un rapporto di lavoro dipendente.

Tabella 2.1

### Posizionamento nella vita lavorativa dei licenziati intervistati dell'anno scolastico 2011/12 nell'estate 2017

Distribuzione percentuale

	Occupato		In formazio ne	Non occupato / non in formazione	Totale	Se occupato		
	Nel settore alberghiero e della ristorazione	In un altro settore				Lavorat ore autono mo	Lavorator e dipenden te	Totale
Cuoco	85,4	9,8	2,4	2,4	100	20,5	79,5	100
Cameriere	91,7	4,2	0,0	4,2	100	43,5	56,5	100
Diplomato della scuola alberghiera	66,7	23,7	6,7	3,0	100	32,0	68,0	100
<b>Totale</b>	<b>73,5</b>	<b>18,5</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>100</b>	<b>31,0</b>	<b>69,0</b>	<b>100</b>

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Quali professioni hanno scelto i cuochi, i camerieri e i diplomati delle scuole alberghiere che lavorano nel settore alberghiero e della ristorazione? I seguenti risultati si riferiscono in questo caso solo agli occupati dipendenti, i quali, rispetto agli occupati autonomi, possono essere associati a un profilo professionale chiaramente definito.

I cuochi e i camerieri esercitano spesso la professione appresa. 24 su 27 cuochi che hanno frequentato una formazione apposita e che lavorano nel settore alberghiero e della ristorazione in un rapporto di lavoro dipendente, lavorano come cuochi. Inoltre 10 dei 13 camerieri dipendenti che lavorano nel settore alberghiero e della ristorazione esercitano la professione appresa. La formazione scolastica degli istituti alberghieri, che si conclude con l'esame di maturità, è fondamentalmente molto generica e, contrariamente alla formazione specifica per cuochi e camerieri, non prepara a una professione specifica. Non stupisce quindi che i diplomati di queste scuole siano occupati in una vasta gamma di professioni (vedi tabella 2.2, che riunisce le diverse professioni in categorie). Senza dubbio anche molti ex studenti delle scuole alberghiere, che lavorano come dipendenti nel settore alberghiero e della ristorazione, esercitano l'attività di cameriere (27,6 percento) o di cuoco (13,8 percento). Inoltre un quarto dei licenziati intervistati proveniente da queste scuole lavora come receptionist. Un altro campo lavorativo importante è il settore "Ufficio, amministrazione e segreteria".

Una metà dei 32 diplomati delle scuole alberghiere intervistati che lavorano invece in un altro settore, è attiva nell'area "Ufficio, amministrazione e segreteria", mentre l'altra metà si distribuisce su una varietà di altre professioni come per es. insegnante o consulente di viaggio.

Tabella 2.2

**Professioni esercitate (a) dai diplomati delle scuole alberghiere provinciali intervistati – estate 2017**

Distribuzione percentuale dei lavoratori dipendenti nel settore alberghiero e della ristorazione

Cameriere	27,6
Addetto alla reception	24,1
Cuoco	13,8
Ufficio/amministrazione/segreteria	13,8
Barista	5,2
Pasticciere	3,5
Dirigente	1,7
Aiuto	1,7
Altre professioni	1,7
Più attività contemporaneamente	6,9

(a) Le professioni nominate sono state classificate in categorie.

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Interessante è anche il fatto che i licenziati intervistati nel periodo preso in esame, e cioè dal 2012 al 2017, potevano vantare un'esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione. In precedenza è stato mostrato che cinque anni dopo la conclusione degli studi, tre quarti dei licenziati lavorano nel settore alberghiero e della ristorazione. Un altro 21 percento non lavora più attualmente nel settore alberghiero e della ristorazione, vanta

tuttavia un'esperienza lavorativa in questo settore.<sup>4</sup> Solo i diplomati di istituti alberghieri comparativamente spesso non hanno mai lavorato nel settore alberghiero e della ristorazione (6,7 percento).

Figura 2.1

### Esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dei licenziati nel periodo 2012-2017 intervistati

Distribuzione percentuale



Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

La scuola alberghiera, che dà una formazione più generale, si conclude con la maturità e consente quindi di proseguire gli studi all'Università. Non sorprende quindi che circa il 10 percento dei licenziati si sia laureato nel quinquennio preso in considerazione. Dei 41 cuochi che hanno frequentato una formazione apposita invece, solo due persone possiedono un diploma di maturità. Un cuoco possiede invece il titolo di maestro professionale. Dei 24 camerieri intervistati, nessuno ha frequentato un altro corso di formazione scolastica.

Oltre alla formazione scolastica, anche l'aggiornamento continuo nella professione è molto importante. Così i licenziati di tutti i gruppi di formazione si sono aggiornati in egual misura, per es. per diventare sommelier o barista.

4 Nella gran parte dei casi questa esperienza lavorativa è durata più di un anno.

### 3. IL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE COME LUOGO DI LAVORO

#### 3.1 Motivi per non lavorare (più) nel settore alberghiero e della ristorazione

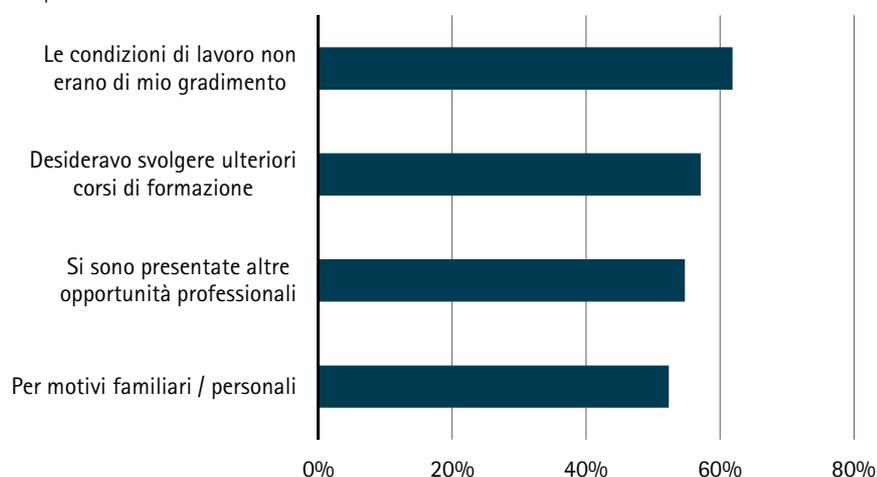
Come ha mostrato il capitolo 2, solo il 5,5 percento dei licenziati intervistati dell'anno scolastico 2011/12 non ha mai lavorato nel settore alberghiero e della ristorazione dalla conclusione degli studi. Il motivo più frequente è stato il presentarsi di altre opportunità lavorative. Circa il 21 percento dei licenziati intervistati, nonostante abbia potuto effettuare esperienze lavorative nel settore alberghiero e della ristorazione nel periodo preso in considerazione (compreso tra il 2012 e il 2017), non è più attivo in questo settore al momento dell'intervista.

I motivi, come illustrato nella figura 3.1, sono molteplici. Al primo posto vi è l'insoddisfazione nei confronti delle condizioni di lavoro. Da una domanda più precisa emerge che in questo caso si intendono soprattutto gli orari di lavoro (troppo) lunghi e il dover lavorare anche nel fine-settimana o nei giorni festivi o di vacanza. Secondo l'opinione degli intervistati, ciò renderebbe più difficile conciliare la vita privata con quella lavorativa. Per molte persone tuttavia, la decisione di terminare l'attività lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione è stata determinata dal desiderio di continuare a qualificarsi. Inoltre, sono state ricevute molto spesso altre offerte di lavoro. Non da ultimo, diversi motivi familiari/personali hanno portato a terminare l'attività lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione.

Figura 3.1

#### "Perchè non lavora più nel settore alberghiero e della ristorazione?"

Quota percentuale dei diplomati che non lavorano più nel settore alberghiero e della ristorazione; possibili più risposte



Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

### 3.2 Valutazione generale delle condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione

Le valutazioni di questa sezione si riferiscono a quei licenziati intervistati dell'anno scolastico 2011/12, che dopo aver concluso gli studi hanno svolto un'attività lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione. Si distingue in questo caso: da un lato tra i licenziati che lavorano attualmente nel settore alberghiero e della ristorazione e quelli che non lavorano più in questo settore, e dall'altro si confrontano tra loro le valutazioni delle tre categorie di formazione (cuoco, cameriere e diplomato della scuola alberghiera). Viene riportato anche il diverso giudizio da parte degli occupati dipendenti e autonomi: le valutazioni, tuttavia, si riferiscono in questo caso solo più a quelle persone che lavorano attualmente nel settore alberghiero e della ristorazione.

Nel complesso, i licenziati intervistati sono soddisfatti di numerosi aspetti riguardanti le condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione. L'aspetto più apprezzato è l'opportunità di lavoro internazionale, come pure la buona raggiungibilità/vicinanza della sede di lavoro (tabella 3.1). Anche la sicurezza del posto di lavoro e l'opportunità di sviluppo personale sono stati molto apprezzati. Non da ultimo, l'apprezzamento da parte dell'ospite e del datore di lavoro, e l'entità della retribuzione percepita sono stati valutati in maniera prevalentemente positiva. Un po' più criticamente sono stati valutati la reputazione e l'immagine del settore nella popolazione, addirittura per lo più negativi sono visti gli orari di lavoro e (spesso ad essi connesso) la difficile compatibilità di famiglia e lavoro.

Tabella 3.1

#### "Dia un giudizio generale sul lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione in base ai seguenti criteri."

Distribuzione percentuale delle persone intervistate (a)

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Opportunità di lavoro internazionali	1,6	2,6	15,9	77,2	2,6
Luogo geografico del posto di lavoro	0,5	4,8	15,9	76,2	2,6
Posto di lavoro sicuro	3,2	6,3	14,8	73,0	2,6
Sviluppo personale	3,2	5,8	19,6	70,4	1,1
Opportunità di promozione/di carriera	1,6	9,0	23,3	64,0	2,1
Stima del cliente	3,2	5,8	25,4	61,9	3,7
Retribuzione	3,7	6,3	23,8	61,4	4,8
Stima del datore di lavoro	3,2	9,0	21,7	60,8	5,3
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	3,7	17,5	24,3	50,8	3,7
Orari di lavoro	20,1	28,6	27,0	21,7	2,6
Compatibilità tra famiglia e lavoro	17,5	42,3	19,0	18,5	2,6

(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12.

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

I licenziati che non lavorano più nel settore alberghiero e della ristorazione sono meno soddisfatti delle condizioni di lavoro analizzate di quelle persone che attualmente lavorano ancora in questo settore. Le differenze più grandi si notano per quanto riguarda l'apprezzamento da parte del datore di lavoro, la retribuzione percepita, la sicurezza del posto di lavoro, le opportunità di promozione e lo sviluppo personale. Per entrambi i

gruppi, gli aspetti più critici del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono sì gli orari di lavoro e la compatibilità di famiglia e lavoro, tuttavia il giudizio è particolarmente negativo da parte di quelle persone che non lavorano più nel settore alberghiero e della ristorazione (vedi al proposito la tabella A-2 in appendice).

Figura 3.2

**"Dia un giudizio generale sul lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione in base ai seguenti criteri."**

Incidenza percentuale delle persone intervistate che hanno espresso come giudizio "buono"



(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12.

Fonte: IRE (rilveazione propria)

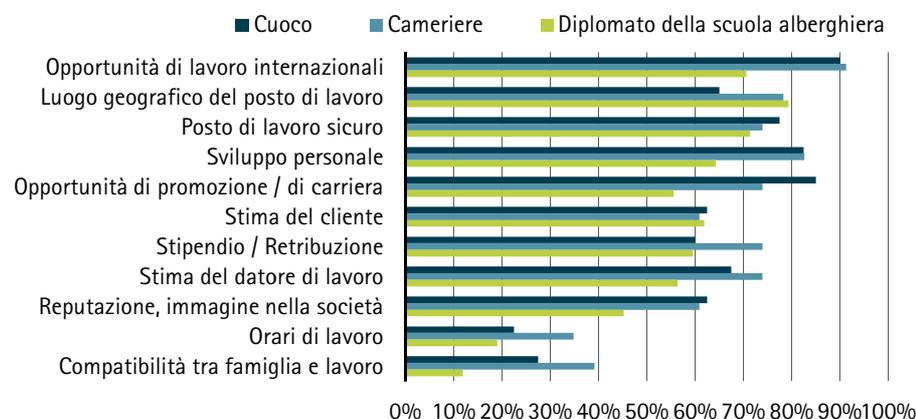
© 2018 IRE

Risultano differenze anche confrontando tra loro i giudizi dei gruppi delle tre categorie formative. I diplomati delle scuole alberghiere sono (un po') meno soddisfatti della maggior parte di questi aspetti rispetto ai cuochi ed ai camerieri qualificati. I camerieri sono più frequentemente soddisfatti della retribuzione rispetto agli intervistati che hanno ottenuto un diploma di maturità. Le opportunità di promozione / di carriera sono invece considerate notevolmente migliori dai cuochi.

Figura 3.3

**"Dia un giudizio generale sul lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione in base ai seguenti criteri."**

Incidenza percentuale delle persone intervistate che hanno espresso come giudizio "buono"



(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12.

Fonte: IRE (rilveazione propria)

© 2018 IRE

Differenze si notano non da ultimo rispetto alla posizione nella professione. I lavoratori autonomi attualmente attivi nel settore alberghiero e della ristorazione danno una valutazione migliore delle condizioni di lavoro rispetto ai lavoratori dipendenti. Inoltre, sono molto più soddisfatti della retribuzione, della compatibilità di famiglia e lavoro, delle opportunità di promozione / di carriera e del posto di lavoro sicuro.

Figura 3.4

**"Dia un giudizio generale sul lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione in base ai seguenti criteri."**

Incidenza percentuale delle persone intervistate che hanno espresso come giudizio "buono"



(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12.

Fonte: IRE (rilveazione propria)

© 2018 IRE

### 3.3 I maggiori vantaggi e svantaggi del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione

Ai licenziati delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione dell'anno scolastico 2011/12 è stato chiesto anche di citare i maggiori vantaggi e svantaggi del lavoro in questo settore. Le risposte a queste domande aperte sono state opportunamente riassunte in categorie.

Per quanto riguarda i vantaggi citati esplicitamente dai licenziati si trova al primo posto il contatto con le persone (44 per cento degli intervistati). Un terzo vede i "contenuti" del lavoro molto vantaggiosi, in particolare l'attività molto varia e soddisfacente. Per circa un quarto degli intervistati, anche la retribuzione e l'opportunità di sviluppo personale sono considerati tra gli aspetti più vantaggiosi del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione.

Tabella 3.2

**"Quali aspetti del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono o sono stati i vantaggi maggiori per Lei?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate (a)

Categorie (b)	%
Contatto con le persone	43,9
Contenuti e caratteristiche del lavoro	35,4
Retribuzione	25,9
Sviluppo personale	25,4
Opportunità di lavoro internazionali	20,1
Posto di lavoro sicuro	15,3
Opportunità di promozione/di carriera	11,1
Orari di lavoro	7,4
Stima del cliente	7,4
Luogo geografico del posto di lavoro	2,1
Stima del datore di lavoro	2,1
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	1,1
Compatibilità tra famiglia e lavoro	1,1

(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica.

(b) Le risposte sono state classificate in categorie.

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

I cuochi considerano più spesso i contenuti della loro attività il grande vantaggio del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione, rispetto agli altri due gruppi professionali, come pure le opportunità di promozione e l'opportunità di sviluppo personale. Al contrario, gli altri gruppi professionali valutano più spesso come vantaggioso il contatto con le persone (vedi tabella B-1 in appendice).

Per capire meglio i maggiori vantaggi del settore alberghiero e della ristorazione, riportiamo le seguenti citazioni selezionate dei licenziati intervistati:

- > “Vi sono numerose opportunità di aggiornamento e di svolgere un lavoro vario. Si ha la possibilità di conoscere molte persone diverse e di instaurare nuovi contatti. È possibile fare rapidamente carriera, esprimere la propria creatività nel lavoro e risparmiare denaro con la camera e il vitto per il personale.”
- > “Il contatto continuo con le persone e l'apprezzamento dei clienti sono molto positivi. Mi piace assumermi la responsabilità dell'organizzazione dei servizi. Si aprono inoltre opportunità di lavoro internazionale.”
- > “Si ha molto a che fare con gli ospiti e si può lavorare nelle più belle località. Inoltre si è sempre in movimento e mi piace lavorare con le persone in vacanza.”
- > “Quando si lavora autonomamente si possono prendere le proprie decisioni. Positivo è il contatto con l'ospite: è possibile conoscere mentalità e paesi diversi e far felice il cliente.”

L'analisi dei principali svantaggi del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione conferma i risultati del paragrafo relativo alle valutazioni delle condizioni di lavoro. Così circa tre quarti delle persone intervistate che hanno lavorato nel settore alberghiero e della ristorazione dopo aver concluso gli studi superiori, hanno affermato che gli orari di lavoro

sono tra gli svantaggi principali di un'attività in questo settore. La compatibilità di lavoro e famiglia viene valutata come particolarmente negativa da circa un terzo di queste persone. Altri grandi svantaggi sono, dal punto di vista dei licenziati intervistati, lo stress e l'impegno fisico che comporta questo tipo di lavoro.

Tabella 3.3

**"Quali aspetti del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono o sono stati i svantaggi maggiori per Lei?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate (a)

Categorie (b)	%
Orari di lavoro	78,3
Compatibilità tra famiglia e lavoro	31,2
Stress/carico fisico	15,9
Stima del cliente	7,9
Retribuzione	6,9
Stima del datore di lavoro	6,9
Posto di lavoro sicuro	3,7
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	1,1
Luogo geografico del posto di lavoro	1,1

(a) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica.

(b) Risposte sono state classificate in categorie.

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Colpisce il fatto che i cuochi che hanno frequentato una formazione apposita citino lo stress e l'impegno fisico molto più spesso come aspetti particolarmente negativi del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione rispetto agli altri due gruppi (vedi tabella B-2 in appendice).

Anche sugli svantaggi presentiamo a titolo esemplificativo una serie di citazioni dei licenziati intervistati:

- > "Equilibrio vita/lavoro e compatibilità con la famiglia svantaggiosi. Lavorare il fine-settimana e la mancanza di apprezzamento da parte dell'ospite e del datore di lavoro."
- > "Lavoro nel week-end, poche ferie, poco tempo libero, lavoro nei giorni festivi, turni notturni, fatica fisica, stress."
- > "È difficile mantenere i contatti con gli amici e la famiglia con questi orari di lavoro. Non è possibile effettuare attività nel tempo libero, come far parte di un'associazione o impegnarsi nella comunità."
- > "Lo svantaggio più grande è sicuramente il rapporto sfavorevole tempo lavorativo/tempo libero. Avere libero un giorno alla settimana è troppo poco, soprattutto se si desidera metter su famiglia. La retribuzione, calcolata sulle singole ore lavorative, è misera. Solo lavorando molte ore si porta a casa un buono stipendio alla fine del mese".
- > "Orari di lavoro, stress, condizioni contrattuali non sicure (lavoro stagionale), nessuna sicurezza".

## 4. SODDISFAZIONE NEI CONFRONTI DELLA FORMAZIONE

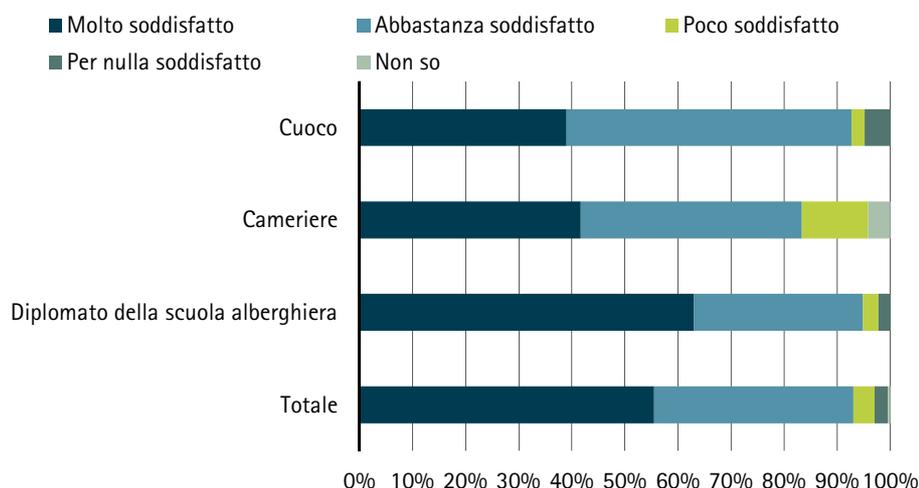
Questo capitolo analizza la valutazione retrospettiva della formazione da parte dei licenziati delle scuole per il settore alberghiero e della ristorazione. I risultati sono riportati a loro volta suddivisi per le tre categorie formative cuoco, cameriere e diplomato della scuola alberghiera. I risultati dei due percorsi di formazione (apprendistato e scuola professionale) sono riportati nelle tabelle dell'appendice B.

Risulta che gran parte dei licenziati intervistati (90 per cento) è soddisfatta della formazione ricevuta dalla scuola frequentata. Più della metà (55,5 per cento) è addirittura "molto soddisfatta. I licenziati delle scuole alberghiere riportano il più alto livello di soddisfazione. Interessante è inoltre il fatto che i licenziati apprendisti sono leggermente più soddisfatti della loro formazione rispetto ai diplomati delle scuole professionali.

Figura 4.1

"Quanto è stata soddisfacente per Lei in generale la formazione presso la Sua scuola?"

Incidenza percentuale delle persone intervistate



Fonte: IRE (rilevazione propria)

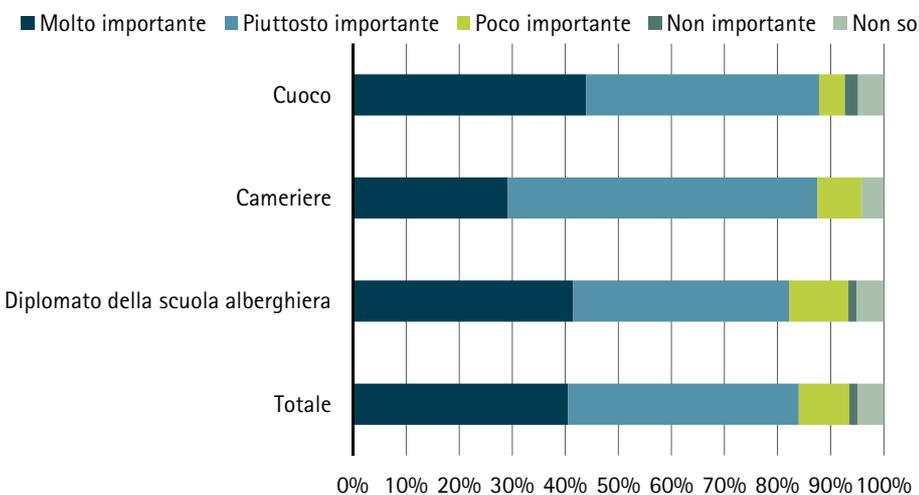
© 2018 IRE

La scelta di effettuare la formazione nel settore alberghiero e della ristorazione è stata effettuata spesso, e indipendentemente dal percorso di formazione, con l'obiettivo di lavorare nel settore stesso.

Figura 4.2

**"Per la scelta di questa scuola: quanto importante era il desiderio di lavorare nel settore alberghiero e della ristorazione?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate



Fonte: IRE (rilveazione propria)

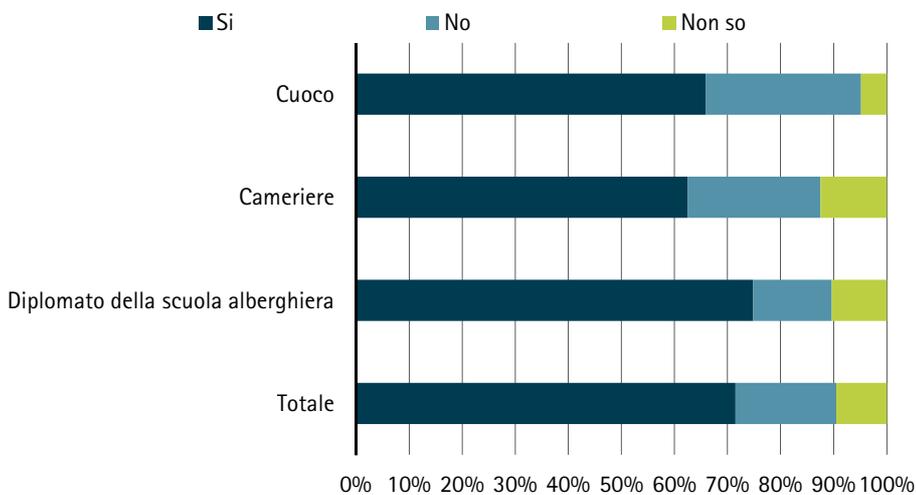
© 2018 IRE

Non ultimo, tre quarti dei licenziati intervistati sceglierebbe ancora oggi di formarsi nel settore alberghiero e della ristorazione. Cuochi e camerieri sceglierebbero nuovamente il percorso formativo effettuato, tuttavia con una valutazione leggermente meno positiva rispetto ai diplomati delle scuole alberghiere. Questi ultimi apprezzano invece relativamente più spesso l'orientamento più generale della formazione scelta, che apre le più diverse opportunità di lavoro e aggiornamento.

Figura 4.3

**"Se Lei potesse fare di nuovo la scelta, risceglierebbe una formazione nel settore alberghiero e della ristorazione?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate



Fonte: IRE (rilveazione propria)

© 2018 IRE

## ALLEGATO A

### VALUTAZIONE DELLE CONDIZIONI DI LAVORO

Le tabelle in quest'appendice descrivono le risposte alla domanda: "Dia un giudizio generale sul lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione in base ai seguenti criteri." I vari criteri sono ordinati in modo discendente rispetto alla valutazione "buono".

Tabella A-1

<b>Valutazione delle persone occupate nel settore alberghiero e della ristorazione al momento dell'indagine</b>					
Distribuzione percentuale					
	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Posto di lavoro sicuro	2,0	6,1	11,6	78,9	1,4
Opportunità di lavoro internazionali	1,4	3,4	14,3	78,9	2,0
Luogo geografico del posto di lavoro	0,7	4,1	17,7	76,2	1,4
Sviluppo personale	2,0	4,1	17,0	76,2	0,7
Opportunità di promozione/di carriera	2,0	7,5	21,1	68,0	1,4
Stima del datore di lavoro	3,4	6,1	18,4	68,0	4,1
Retribuzione	2,0	4,8	23,1	65,3	4,8
Stima del cliente	3,4	5,4	23,8	63,3	4,1
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	4,1	14,3	23,8	54,4	3,4
Orari di lavoro	12,9	32,7	28,6	23,1	2,7
Compatibilità tra famiglia e lavoro	12,9	42,9	21,8	19,7	2,7

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-2

**Valutazione delle persone non più occupate nel settore alberghiero e della ristorazione**

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Luogo geografico del posto di lavoro	0,0	7,1	9,5	76,2	7,1
Opportunità di lavoro internazionali	2,4	0,0	21,4	71,4	4,8
Stima del cliente	2,4	7,1	31,0	57,1	2,4
Posto di lavoro sicuro	7,1	7,1	26,2	52,4	7,1
Opportunità di promozione/di carriera	0,0	14,3	31,0	50,0	4,8
Sviluppo personale	7,1	11,9	28,6	50,0	2,4
Retribuzione	9,5	11,9	26,2	47,6	4,8
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	2,4	28,6	26,2	38,1	4,8
Stima del datore di lavoro	2,4	19,0	33,3	35,7	9,5
Orari di lavoro	45,2	14,3	21,4	16,7	2,4
Compatibilità tra famiglia e lavoro	33,3	40,5	9,5	14,3	2,4

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-3

**Valutazione dei cuochi con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12**

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Opportunità di lavoro internazionali	0,0	2,5	7,5	90,0	0,0
Opportunità di promozione/di carriera	0,0	0,0	15,0	85,0	0,0
Sviluppo personale	0,0	5,0	12,5	82,5	0,0
Posto di lavoro sicuro	0,0	5,0	15,0	77,5	2,5
Stima del datore di lavoro	7,5	7,5	17,5	67,5	0,0
Luogo geografico del posto di lavoro	2,5	10,0	20,0	65,0	2,5
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	2,5	7,5	25,0	62,5	2,5
Stima del cliente	2,5	7,5	22,5	62,5	5,0
Retribuzione	5,0	5,0	27,5	60,0	2,5
Compatibilità tra famiglia e lavoro	22,5	35,0	12,5	27,5	2,5
Orari di lavoro	22,5	37,5	17,5	22,5	0,0

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-4

**Valutazione dei camerieri con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12**

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Opportunità di lavoro internazionali	4,3	0,0	0,0	91,3	4,3
Sviluppo personale	4,3	4,3	4,3	82,6	4,3
Luogo geografico del posto di lavoro	0,0	0,0	21,7	78,3	0,0
Opportunità di promozione/di carriera	4,3	4,3	13,0	73,9	4,3
Retribuzione	0,0	4,3	13,0	73,9	8,7
Posto di lavoro sicuro	4,3	8,7	13,0	73,9	0,0
Stima del datore di lavoro	0,0	17,4	8,7	73,9	0,0
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	8,7	8,7	17,4	60,9	4,3
Stima del cliente	4,3	4,3	26,1	60,9	4,3
Compatibilità tra famiglia e lavoro	8,7	39,1	8,7	39,1	4,3
Orari di lavoro	13,0	26,1	21,7	34,8	4,3

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-5

**Valutazione dei diplomati delle scuole alberghiere con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica nell'anno 2011/12**

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Luogo geografico del posto di lavoro	0,0	4,0	13,5	79,4	3,2
Posto di lavoro sicuro	4,0	6,3	15,1	71,4	3,2
Opportunità di lavoro internazionali	1,6	3,2	21,4	70,6	3,2
Sviluppo personale	4,0	6,3	24,6	64,3	0,8
Stima del cliente	3,2	5,6	26,2	61,9	3,2
Retribuzione	4,0	7,1	24,6	59,5	4,8
Stima del datore di lavoro	2,4	7,9	25,4	56,3	7,9
Opportunità di promozione/di carriera	1,6	12,7	27,8	55,6	2,4
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	3,2	22,2	25,4	45,2	4,0
Orari di lavoro	20,6	26,2	31,0	19,0	3,2
Compatibilità tra famiglia e lavoro	17,5	45,2	23,0	11,9	2,4

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-6

### Valutazione dei lavoratori autonomi occupati nel settore alberghiero e della ristorazione al momento dell'indagine

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Posto di lavoro sicuro	0,0	4,1	2,0	91,8	2,0
Opportunità di lavoro internazionali	0,0	2,0	12,2	85,7	0,0
Luogo geografico del posto di lavoro	0,0	2,0	12,2	83,7	2,0
Sviluppo personale	0,0	6,1	10,2	83,7	0,0
Opportunità di promozione/di carriera	2,0	2,0	14,3	81,6	0,0
Retribuzione	0,0	2,0	14,3	75,5	8,2
Stima del datore di lavoro	2,0	6,1	6,1	73,5	12,2
Stima del cliente	4,1	4,1	20,4	65,3	6,1
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	6,1	14,3	22,4	55,1	2,0
Compatibilità tra famiglia e lavoro	6,1	28,6	24,5	34,7	6,1
Orari di lavoro	16,3	24,5	28,6	26,5	4,1

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella A-7

### Valutazione dei lavoratori dipendenti occupati nel settore alberghiero e della ristorazione al momento dell'indagine

Distribuzione percentuale

	Per nulla buono	Poco buono	Abbastanza buono	Buono	Non so
Opportunità di lavoro internazionali	2,0	4,1	15,3	75,5	3,1
Luogo geografico del posto di lavoro	1,0	5,1	20,4	72,4	1,0
Sviluppo personale	3,1	3,1	20,4	72,4	1,0
Posto di lavoro sicuro	3,1	7,1	16,3	72,4	1,0
Stima del datore di lavoro	4,1	6,1	24,5	65,3	0,0
Stima del cliente	3,1	6,1	25,5	62,2	3,1
Opportunità di promozione/di carriera	2,0	10,2	24,5	61,2	2,0
Retribuzione	3,1	6,1	27,6	60,2	3,1
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	3,1	14,3	24,5	54,1	4,1
Orari di lavoro	11,2	36,7	28,6	21,4	2,0
Compatibilità tra famiglia e lavoro	16,3	50,0	20,4	12,2	1,0

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

## ALLEGATO B

### VANTAGGI E SVANTAGGI MAGGIORI DEL LAVORO NEL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE

Tabella B-1

**"Quali aspetti del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono o sono stati i vantaggi maggiori per Lei?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate

Categorie (a)	Cuoco (b)	Cameriere (b)	Diplomato della scuola alberghiera (b)	Lavoratore autonomo (c)	Lavoratore dipendente (c)
Contatto con le persone	27,5	56,5	46,8	46,9	37,8
Contenuto e carattere del lavoro	47,5	21,7	34,1	28,6	39,8
Retribuzione	22,5	30,4	26,2	24,5	26,5
Sviluppo personale	32,5	17,4	24,6	22,4	22,4
Opportunità di lavoro internazionali	20,0	26,1	19,0	26,5	16,3
Posto di lavoro sicuro	17,5	13,0	15,1	10,2	18,4
Opportunità di promozione / di carriera	20,0	8,7	8,7	10,2	11,2
Orari di lavoro	2,5	8,7	8,7	4,1	9,2
Stima del cliente	10,0	8,7	6,3	10,2	6,1
Luogo geografico del posto di lavoro	5,0	0,0	1,6	2,0	3,1
Stima del datore di lavoro	5,0	4,3	0,8	4,1	1,0
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	2,5	0,0	0,8	2,0	0,0
Compatibilità tra famiglia e lavoro	5,0	0,0	0,0	4,1	0,0

(a) Le risposte sono state classificate in categorie.

(b) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica.

(c) Persone occupate nel settore alberghiero e della ristorazione al momento dell'indagine

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella B-2

**"Quali aspetti del lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono o sono stati i svantaggi maggiori per Lei?"**

Incidenza percentuale delle persone intervistate (a)

Categorie (a)	Cuoco (b)	Cameriere (b)	Diplomato della scuola alberghiera (b)	Lavoratore autonomo (c)	Lavoratore dipendente (c)
Orari di lavoro	72,5	78,3	80,2	75,5	75,5
Compatibilità tra famiglia e lavoro	27,5	30,4	32,5	26,5	32,7
Stress/carico fisico	27,5	13,0	12,7	18,4	14,3
Stima del cliente	2,5	13,0	8,7	12,2	5,1
Retribuzione	5,0	0,0	8,7	4,1	4,1
Stima del datore di lavoro	2,5	4,3	8,7	4,1	4,1
Posto di lavoro sicuro	0,0	0,0	5,6	2,0	3,1
Reputazione, immagine, riconoscimento professionale nella società	0,0	0,0	1,6	4,1	0,0
Luogo geografico del posto di lavoro	0,0	0,0	1,6	0,0	1,0

(a) Le risposte sono state classificate in categorie.

(b) Persone con esperienza lavorativa nel settore alberghiero e della ristorazione dopo la fine della loro istruzione scolastica.

(c) Persone occupate nel settore alberghiero e della ristorazione al momento dell'indagine

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

## ALLEGATO C

### SODDISFAZIONE NEI CONFRONTI DELLA FORMAZIONE

Tabella C-1

**"Per la scelta di questa scuola: quanto importante era il desiderio di lavorare nel settore alberghiero e della ristorazione?"**

Distribuzione percentuale delle persone intervistate

	Per nulla soddisfatto	Poco soddisfatto	Abbastanza soddisfatto	Molto soddisfatto	Non so
Cuoco	2,4	4,9	43,9	43,9	4,9
Cameriere	0,0	8,3	58,3	29,2	4,2
Diplomato della scuola alberghiera	1,5	11,1	40,7	41,5	5,2
<b>Totale</b>	<b>1,5</b>	<b>9,5</b>	<b>43,5</b>	<b>40,5</b>	<b>5,0</b>
Scuola professionale	3,2	3,2	48,4	41,9	3,2
Apprendistato	0,0	8,8	50,0	35,3	5,9

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella C-2

**"Quanto è stata soddisfacente per Lei in generale la formazione presso la Sua scuola?"**

Distribuzione percentuale delle persone intervistate

	Per nulla soddisfatto	Poco soddisfatto	Abbastanza soddisfatto	Molto soddisfatto	Non so
Cuoco	4,9	2,4	53,7	39,0	0,0
Cameriere	0,0	12,5	41,7	41,7	4,2
Diplomato della scuola alberghiera	2,2	3,0	31,9	63,0	0,0
<b>Totale</b>	<b>2,5</b>	<b>4,0</b>	<b>37,5</b>	<b>55,5</b>	<b>0,5</b>
Scuola professionale	0,0	9,7	58,1	32,3	0,0
Apprendistato	5,9	2,9	41,2	47,1	2,9

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE

Tabella C-3

**"Se Lei potesse fare di nuovo la scelta, risceglierebbe una formazione nel settore alberghiero e della ristorazione?"**

Distribuzione percentuale delle persone intervistate

	Si	Non	Non so
Cuoco	65,9	29,3	4,9
Cameriere	62,5	25,0	12,5
Diplomato della scuola alberghiera	74,8	14,8	10,4
<b>Totale</b>	<b>71,5</b>	<b>19,0</b>	<b>9,5</b>
Scuola professionale	71,0	22,6	6,5
Apprendistato	58,8	32,4	8,8

Fonte: IRE (rilevazione propria)

© 2018 IRE





**IRE**

Istituto di  
ricerca economica

IRE – Istituto di ricerca economica

I-39100 Bolzano

Via Alto Adige 60

T +39 0471 945 708

[www.ire.bz.it](http://www.ire.bz.it)

[ire@camcom.bz.it](mailto:ire@camcom.bz.it)



CAMERA DI COMMERCIO,  
INDUSTRIA, ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA DI BOLZANO

