

SUPSI

Il profilo del docente di scuola media

Atti del 5 maggio 2012

Giorgio Cesarini, *Che docente.... vi cucino?*

Cari colleghi,

sono onorato di essere stato invitato a questa giornata di riflessione sul profilo del docente di scuola media in queste aule che mi hanno ospitato quale allievo maestro tanti anni or sono. Ho pensato molto a quale messaggio proporvi in questo mio breve spazio, e alla fine ho scelto una strada apparentemente più leggera e un po' naïf, ma che spero possa contribuire al successivo dibattito.

Sono da sempre appassionato di cucina, quella per intenderci che passa dai negozi, ai fornelli, alla tavola. Recentemente ho avuto l'occasione di partecipare ad un corso con un cuoco "stellato" e, tra le altre delicatezze, ho finalmente imparato a preparare un soufflé: ingredienti, dosi, procedimento, tempo di cottura e prodotto esteticamente ineccepibile. Una grande soddisfazione.

Così riflettendo sul tema di questa giornata mi sono voluto chiedere quale docente cucinare, immaginandomi nel mio ruolo di cuoco-direttore, alle prese con l'improbabile possibilità di creare un docente dal profilo ideale, il mitico buon docente, buono e ideale come il mio soufflé di pocanzi. E allora spazio ai fornelli....

Prima questione fondamentale: quali sono gli ingredienti necessari?

Primo ingrediente, una formazione disciplinare ottimale, indispensabile come la qualità dei prodotti acquistati per il mio soufflé: capirete allora che risulta oggigiorno molto difficile stabilire classifiche in base ai titoli acquisiti, al percorso personale universitario, agli ECTS, al luogo stesso degli studi accademici e ai professori incontrati cammin facendo.

Per essere sincero devo dire che nella mia pratica quotidiana di direttore alla scuola media non raccolgo praticamente più obiezioni sulle competenze disciplinari degli insegnanti da parte di famiglie o di allievi, lagnanze ben presenti solo un decennio or sono. Ma è pure altrettanto vero che talvolta mi succede di confrontarmi con docenti dal brillante profilo accademico, ma in difficoltà in aula, con i ragazzi.

Ecco allora la necessità di un secondo ingrediente, quello della formazione pedagogica e didattica, che dovrebbe permettere un trasferimento armonioso del sapere scientifico in aula, grazie alla scelta di strategie, di linguaggi e di materiali sempre adattabili alla classe con cui si lavora. Oggigiorno da questo punto di vista la nostra scuola incontra qualche problema supplementare, imputabile in buona parte al percorso scolastico stesso dei nuovi insegnanti, universitari dopo un liceo e non dopo una scuola magistrale.

A mio giudizio è pure indispensabile un terzo ingrediente: quello delle competenze relazionali, che stanno viepiù assumendo nella scuola un ruolo decisivo. Mi capita di frequente, quale direttore, di dover spegnere incendi scoppiati per futili motivi, per questioni di principio, per battute fuori luogo, per assunzioni di ruoli altrui. Insomma per attriti evitabili a condizione di aver appreso ed esercitato tecniche di gestione di situazioni difficili o conflittuali: mi permetto persino di spingermi a dire che spesso è appunto sulle relazioni che può essere minata la qualità del lavoro in classe con i ragazzi e nella scuola in generale.

Altri ingredienti concorrono con ruoli più o meno importanti al profilo dell'insegnante ideale per la scuola media: mi limiterò a citarne alcuni, non perché non possano essere decisivi, ma perché hanno più significato a livello di dosi e appartengono alla categoria del gusto personale, un po' come il sale, il pepe e le spezie per il mio soufflé:

Sono la capacità di lavorare in team, le competenze di utilizzo delle nuove tecnologie e l'abitudine ad adattarsi ad ambienti di lavoro diversi tra loro.

Seconda questione fondamentale: in che dosi questi ingredienti vanno usati?

Se per un soufflé permettersi variazioni rispetto alle dosi dei prodotti primari rischia di essere devastante, concorderete con me che classificare gli ingredienti citati per creare un buon docente tra più o meno importanti è operazione rischiosa e forse impossibile: i direttori, gli esperti e i capigruppo nel loro ruolo istituzionale, ogni docente e persino ogni famiglia ed ogni allievo e perché no anche chi vede la scuola come esterno..... insomma tutti potrebbero disquisire più o meno a ragione sulle dosi necessarie al risultato finale, proprio perché le aspettative e le visioni personali sulla scuola sono molto diverse.

Ma come posso passare allora alla fase di cottura senza aver deciso in che misura i prodotti citati vanno a concorrere all'impasto ideale? Oppure, detto in altre parole, esiste la ricetta per il buon insegnante? Ed è su questo dilemma che il mio confronto con il soufflé presenta i suoi limiti: in effetti per un docente di scuola media la presenza di ingredienti fondamentali anche in proporzioni diverse è assolutamente nella norma, anzi oserei dire che ne rappresenta la ricchezza stessa. Improprio infatti immaginare una scuola media di docenti sfornati come i miei soufflé, tutti uguali e dorati, dallo stesso impareggiabile e delicato sapore.

Per fortuna dei nostri allievi i profili dei loro insegnanti sono assolutamente diversi e su questa diversità si basa la scuola. Ma attenzione, non si deve cadere nella trappola di giustificare così la mancanza assoluta di un ingrediente o la sua presenza in dosi troppo limitate. Ed è appunto su queste mancanze che dovrebbe lavorare il grande cantiere dell'aggiornamento, finalmente personalizzato e teso al miglioramento delle debolezze, insomma alla crescita di tanti profili ideali.

Ultima questione fondamentale: la cottura

Anche su questo aspetto si potrebbe discutere a lungo, sia sui tempi, sia sui luoghi della cottura stessa. Mi limito a qualche riflessione sui tempi: per il docente ideale è necessaria una cottura prolungata e, dopo la lunga fase di formazione iniziale, vanno investite risorse per accompagnarlo nella sua pratica quotidiana, prevedendo momenti di aggiornamento lungo tutto il cammino professionale. Anche per quasi tutti i tipi di soufflé dopo una prima fase di cottura a fuoco medio, è previsto un secondo momento ad alta temperatura. E il soufflé si alza ben bene ed assume quella colorazione dorata che lo caratterizza. La scuola dovrebbe così far crescere gli insegnanti contribuendo al miglioramento continuo del loro profilo.

Prima di concludere e portare in tavola i miei tanti docenti tutti diversi e tutti ideali, mi permetto qualche tocco estetico di importanza non solo decorativa: il buon docente dovrebbe avere un forte desiderio di crescere professionalmente, tanta voglia di lavorare con dei ragazzi di un'età un po' balorda e un inossidabile entusiasmo per questo mestiere affascinante che non può annoiare.

Grazie per l'attenzione e... buon appetito