



“Formazione per l’inserimento lavorativo in particolare
a livello territoriale e a carattere permanente”

“AIUTO CHEF”

Il progetto

- Problema / esigenza
- Risposta offerta dal progetto
- Soggetto proponente, partner e sostenitori
- I referenti del progetto

Il corso

- Architettura del progetto formativo
- Obiettivi formativi
- Conclusioni
- Partecipanti

a cura di



PROBLEMA / ESIGENZA

Il comparto turistico, affinché divenga uno dei motori di sviluppo, sociale e culturale, del territorio provinciale, ha bisogno di formare figure professionali e competenze in grado di trasmettere, comunicare e veicolare le peculiarità agroalimentari che sono fonte di attrazione per i turisti che soggiornano nelle nostre località. Le analisi svolte in fase di progettazione hanno consentito di rilevare una notevole carenza di professionalità nelle figure che ricoprono questi ruoli nella nostra area; il mismatch fra domanda e offerta di lavoro è un problema che dipende da numerosi fattori, fra i quali i problemi che caratterizzano il sistema formativo, non sempre in grado di fornire le professionalità richieste dal sistema produttivo il quale, peraltro, è spesso in difficoltà a esprimere adeguatamente i propri bisogni.

Il punto di partenza è stato la costruzione di una rete territoriale costituita dai soggetti sostenitori e dalle aziende, con il coinvolgimento diretto di tutti nella rilevazione del fabbisogno e nella definizione degli obiettivi e dei contenuti formativi per la progettazione di competenze tecnico/professionali immediatamente spendibili nel mercato del lavoro, al fine di sviluppare competenze performative all'attuale realtà occupazionale del settore, sottoposto a rapidi cambiamenti di moda e tendenze e ad una forte pressione competitiva, incentivando le capacità di apprendere ad apprendere, la creatività e la passione individuale.

Il progetto, attraverso una formazione mirata allo sviluppo di competenze specifiche, è finalizzato all'innalzamento qualitativo del servizio all'interno delle strutture ristorative, favorisce la nascita di un modus operandi trasferibile e sostenibile, con importanti effetti di ricaduta su tutto il settore locale. L'operatore della ristorazione opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù.

RISPOSTA OFFERTA DAL PROGETTO

La co-progettazione tra mondo della formazione, associazioni di categoria e aziende, la flessibilità didattica del percorso, i project work e lo stage, il coinvolgimento di professionisti e imprenditori nelle docenze, hanno costituito gli elementi fondamentali di un'offerta in cui si puntava ad unire sapere e saper fare; la conseguente costruzione di un percorso formativo altamente professionalizzante con esperienze pratiche finalizzate all'apprendimento ha permesso di rispondere all'esigenza di collocare i partecipanti in un contesto lavorativo e di considerare formazione ed azienda come un unico sistema finalizzato a sviluppare il territorio e le sue potenzialità economico-produttive, creando professionalità immediatamente spendibili nel territorio provinciale in grado di trasmettere, comunicare e veicolare le peculiarità eno-gastronomiche ai turisti che soggiornano in Maremma, affinché il settore divenga uno dei motori di sviluppo, sociale e culturale del territorio provinciale.

L'intervento è stato calibrato su competenze e conoscenze emergenti della figura professionale, prestando particolare riguardo ad argomenti particolarmente richiesti quali cucina di base, cucina vegana/vegetariana, cucina del territorio, cucina per celiaci, finger food, ma anche attenzione alla tradizione e cultura che contraddistinguono i servizi toscani. Le competenze che servono sono trasversali: formazione tecnica, conoscenza della cucina e del mondo dei vini, conoscenza e utilizzo dei prodotti e delle risorse agroalimentari e vitivinicole del territorio, conoscenza e valorizzazione delle eccellenze produttive locali, cura della relazione con il cliente, capacità di utilizzo degli strumenti informatici e potenzialità offerte dalla rete internet.

Oltre alla prevista locazione di un laboratorio coerente con lo sviluppo delle attività laboratoriali previste per la figura, la necessità di utilizzare attrezzature professionali ci ha portato a svolgere parte delle lezioni presso le sale/cucine di ristoranti di Grosseto; questo ha consentito ai partecipanti di simulare modalità operative con l'utilizzo di attrezzature altamente professionali.

L'esperienza di stage è stata effettuata in aziende che risultano essere più attente alla qualità/professionalità degli operatori ed all'importanza di un'adeguata formazione (l'esperienza di lavoro in queste strutture ha garantito maggiormente la trasferibilità di competenze ed il raggiungimento degli obiettivi dichiarati in termini di ricaduta occupazionale).

SOGGETTO PROPONENTE, PARTNER E SOSTENITORI

Agenzia Formativa CDC - Soggetto proponente

Si è occupata dell'analisi dei fabbisogni formativi, della progettazione e della pubblicizzazione dell'intervento, della direzione e realizzazione delle attività formative avvalendosi di professionisti specializzati nel settore, della verifica d'efficacia.

Federalberghi Grosseto e Federcuochi Grosseto – Soggetti sostenitori

Il progetto ha visto l'intervento dei soggetti sostenitori nella fase di individuazione dei fabbisogni indicati dalle aziende, nella progettazione dell'intervento formativo e nell'individuazione delle aziende partecipanti.

REFERENTI DEL PROGETTO

Referente del corso per la Provincia di Grosseto:

Alberto Ferrini - Provincia di Grosseto Settore Formazione Professionale

Il referente ha svolto attività di controllo e verifica su tutta la gestione del corso, garantendo ai partecipanti lo svolgimento dell'attività secondo le indicazioni contenute nel progetto. Ha provveduto a raccogliere suggerimenti/criticità al fine di un miglioramento dell'azione formativa, in collaborazione con l'Agenzia formativa titolare del progetto.

Direttore/Coordinatore del corso:

Lorenzo Boaglio - Agenzia Formativa CDC

Il direttore dell'azione formativa ha svolto funzioni di indirizzo tecnico-scientifico e di coordinamento, nonché di controllo all'attività didattica (comprese le attività di stage) e di verifica periodica dei risultati. Sostanzialmente è stato il responsabile dell'attuazione del progetto, curando in quest'ambito anche l'individuazione dettagliata dei singoli interventi e del calendario.

Tutor:

Rita Rastrelli - Agenzia Formativa CDC

Il Tutor del Corso ha svolto attività di assistenza didattica, di collegamento fra docenti e allievi, sia per quanto attiene i contenuti formativi che per gli aspetti pratico-logistici. E' responsabile della tenuta dell'aula con possibilità di momenti di docenza connessi alla funzione principale di tutoraggio.

ARCHITETTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Partecipanti

10 partecipanti con riserva minima garantita per 6 donne. Cittadini adulti disoccupati, inoccupati, inattivi e residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana

	AdA	Ore
1	Preparazione di menù semplici	166
2	Approvvigionamento di materie prime	136
3	Conservazione e stoccaggio delle materie prime	100
4	Cura degli ambienti delle attrezzature e utensili	100
5	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati	185
6	Preparazione piatti	183
	Orientamento ed accompagnamento	30
	Totale	900

Stage

L'obiettivo della fase di stage è stato quello di far affrontare ai corsisti attività propedeutiche a quelle che svolgeranno durante il reale inserimento nell'azienda per poter valutare in ambiente lavorativo le competenze acquisite al fine di renderli operativi ed indirizzarli verso uno svolgimento sempre più autonomo delle mansioni loro assegnate.

Agriturismo Il Melograno ad Alberese, Ristorante Silene a Seggiano, Locanda della Luna a Tirli, Ristorante Dolce Vita a Marina di Grosseto, Hotel Baia d'Argento a Porto S. Stefano, Ristorante La Terra di Nello a Castiglione della Pescaia, Ristorante da Venerio a Castel del Piano sono le strutture che hanno ospitato questa attività che ha coinvolto ciascun partecipante per 300 ore.

OBIETTIVI FORMATIVI

- 1 - Fornire un'offerta formativa congrua rispetto alle potenzialità del mercato del lavoro locale e funzionale alle richieste dei partecipanti.
- 2 - Favorire l'integrazione tra sistema della formazione e del lavoro attraverso un percorso formativo di qualità ed orientato sull'utenza, partecipato da soggetti espressione dei sistemi stessi.
- 3 - Potenziare crescita culturale e professionale dei partecipanti, favorendo lo sviluppo di competenze funzionali all'accesso nel mercato del lavoro, creando professionalità immediatamente spendibili nel territorio provinciale.
- 4 - Favorire inserimenti lavorativi per soggetti che hanno insufficienti livelli di qualifica; a questo fine sono state attivate metodologie didattiche attive, centrate sulle competenze e sul profilo professionale e sociale dei partecipanti realizzando un approccio che coniugasse il "sapere" con la concretezza del compito svolto.
- 5 - Offrire la possibilità di ingresso nel mercato del lavoro attraverso un percorso di inserimento graduale in contesto aziendale di livello medio alto (stage).
- 6 - Sviluppare un'azione formativa che adotti modelli formativi innovativi: esercitazioni pratiche incentrate sulla sperimentazione di quanto veicolato dai docenti/esperti durante le lezioni in aula, costante utilizzo di laboratori professionali, azione di mentoring nella fase pratica di alternanza formazione lavoro completata da servizi di supporto all'apprendimento ed all'inserimento in azienda, funzionali per la realizzazione di un progetto integrato.
- 7 - Supportare i corsisti durante il percorso di apprendimento e nella ricerca del lavoro, fornendo loro, attraverso incontri di consulenza, anche individualizzata, gli strumenti, i consigli e le informazioni necessarie per affrontare efficacemente il processo formativo nella sua interezza.
- 8 - Assicurare la certificazione di conoscenze e capacità "riconoscibili" dal mondo del lavoro, della formazione e dell'istruzione e pertanto spendibili sia nel mondo del lavoro che in altri percorsi formativi, in un'ottica di lifelong learning.
- 9 - Sostenere la prevenzione di situazioni di disagio e marginalità sociale che, per soggetti disoccupati, possono costituire elemento di moltiplicazione dello svantaggio.

CONCLUSIONI

Obiettivo finale è stato quello di garantire il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento previsti dal percorso per far sì che gli allievi potessero, in piena autonomia, attuare le performances previste dalle 6 Aree di Attività.

Sette partecipanti sono stati ammessi all'esame finale e hanno brillantemente raggiunto l'idoneità riguardo alla Qualifica "Operatore della ristorazione – Preparazione pasti", con la seguente valutazione:

BECHERUCCI	MIRKO	86/100
BELLINI	THOMAS	91/100
BETTI	CINZIA	91/100
DELL'AMICO	BRUNO	84/100
IAPICHINO	TIZIANA	87/100
LOTTICI	GIAN MATTEO	93/100
TOURÈ	MOHAMED	78/100