



Progetti formativi finalizzati al conseguimento di una qualifica per soggetti che hanno assolto l'obbligo di istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico

“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

CDC



PROBLEMA / ESIGENZA

L'esigenza-chiave dell'attività formativa proposta, è stata quella di consentire a minori che avevano abbandonato il sistema dell'istruzione, di ottenere una qualifica professionale all'interno del sistema della formazione professionale, per evitare che la bassa scolarizzazione e l'assenza di qualifica potesse determinare difficoltà d'accesso all'interno del mercato del lavoro. La offerta formativa ha inteso dunque contribuire al sostegno formativo e motivazionale di utenti usciti dal sistema scolastico, offrendo un percorso di alta qualità didattica, con l'obiettivo di ottenere la qualifica di Operatore della ristorazione – Preparazione pasti che consentisse l'effettiva professionalizzazione nel settore ristorativo. Il percorso formativo, individualizzato in termini durata e contenuti, è stato differenziato in ragione del livello di frequenza pregressa all'interno del sistema scolastico, ferme restando le attività e il know-how minimi previsti dalle normative che regolano il settore della ristorazione.

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

Il progetto ha risposto a diversi ordini di problematiche:

1 - bisogni formativi/scelte dei giovani drop-out, funzionali alla professionalizzazione ed all'occupabilità, su un profilo professionale culturalmente "stabile" come quello dell'operatore della ristorazione, in grado di facilitare il recupero dell'autostima e della motivazione ad apprendere a ragazzi che, per vari motivi, percepiscono come "fallimentare" l'esperienza scolastica pregressa.

2 - Restituire la motivazione alla formazione e allo studio a giovani che, con l'abbandono scolastico, rischiano di presentarsi sul mercato del lavoro senza un titolo di studio o una qualifica, operando anche attraverso il coinvolgimento delle famiglie, per restituire fiducia nelle potenzialità di crescita educativa e formativa dei ragazzi.

3 - Operare per far sì che l'utente entri senza difficoltà in un percorso di orientamento finalizzato a valorizzare le competenze pregresse, allo scopo di riaffermare la serietà della formazione e la novità della proposta. Si inducono i concetti di fine, autonomia, capacità produttiva, legame con la realtà del lavoro, progetto personale. In una seconda fase, attraverso la varietà formativa della proposta, la sua adeguatezza ai tempi, la sua velocità e il suo essere catalizzatore delle potenzialità creativo/espressive, si è introdotto l'elemento di novità dell'impianto formativo, costruito ed erogato in una prospettiva di individualizzazione dei percorsi, di presa in carico delle esigenze, temi fondamentali del fare formazione, soprattutto nel caso di ragazzi "fuoriusciti" dal sistema scolastico.

4 - Sostenere i partecipanti nel portare a termine un percorso di qualifica professionale: orientatori e docenti hanno rappresentato un punto fermo per l'utenza, dunque competenza, disponibilità, interdisciplinarietà, flessibilità, efficienza sono stati elementi determinanti. Questo ha portato l'utenza ad acquisire fiducia nel percorso svolto, coadiuvando lo sviluppo della capacità di far fronte positivamente alla situazione di incertezza e transizione che caratterizza la loro attuale esperienza

formativa. Per mantenere sereno il suo percorso di insegnamento il formatore ha dovuto essere in grado quindi di prevedere i bisogni, accogliere le richieste, adeguare le prestazioni ai bisogni, e consolidare le potenzialità dell'utente.

5 - Offrire servizi formativi di alta qualità tecnico-professionale, contando che sia proprio dalla costruzione delle competenze, che si possa ripristinare la motivazione alla frequenza di un percorso formativo, oltre che dare un senso all'etica della professione.

6 - 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.

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.

Istituto Istruzione Superiore Polo Commerciale Artistico Grafico Musicale "L. Bianciardi" – Soggetto partner

Ha garantito l'analisi dei fabbisogni formativi, la pubblicizzazione e il monitoraggio del progetto e la diffusione dei risultati.

Ente Bilaterale del Turismo Toscano, 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

14 ragazze/i che avessero assolto l'obbligo di istruzione (10 anni all'interno del sistema dell'istruzione, anche per coloro che hanno avuto accesso a detto sistema all'età di 5 anni e che hanno 15 anni), fossero fuoriusciti dal sistema scolastico e non avessero compiuto i 18 anni di età.

	Azione / U.F.	Ore
1	Asse dei linguaggi (eventuale)	75
2	Asse matematico (eventuale)	75
3	Asse scientifico tecnologico (eventuale)	75
4	Asse storico sociale (eventuale)	75
5	Le basi della cucina	160
6	Gli strumenti indispensabili: attrezzature della ristorazione	100
7	Tecniche di organizzazione, approvvigionamento e programmazione della cucina	110
8	Professione cuoco	230
9	Alimentazione consapevole e sostenibile: intolleranze e regimi dietetici	60
10	Le aziende della Maremma, prodotti tipici e piatti della tradizione	200
11	Cucina vegana e vegetariana	40
12	Informatica per la ristorazione	50
13	Inglese per la ristorazione	24
14	Normative sulla sicurezza	8
15	Normative igienico sanitarie	18
16	Stage	800
	Totale	2100

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.

Ristorante Artidoro, Ristoro da Poldo e Gastronomia Gustangolo a Grosseto, Hotel Baia d'Argento a Porto S.Stefano, Ristorante La Vecchia Hosteria a Gavorrano, Ristorante Fidalma a Sorano, Trattoria Il Tufo Allegro a Pitigliano, Fattoria Il Pupillo a Scarlino, Ristorante Le Merlaie a Civitella Marittima sono le strutture che hanno ospitato questa attività che ha coinvolto ciascun partecipante per 800 ore.

OBIETTIVI FORMATIVI

- 1 - Fornire un'offerta formativa per ragazzi in obbligo formativo funzionale alle richieste dei partecipanti e congrua rispetto alle potenzialità del mercato del lavoro locale.
- 2 - Sviluppare un'azione formativa che adotti modelli formativi innovativi (esercitazioni pratiche incentrate sulla sperimentazione di quanto veicolato dai docenti durante le lezioni in aula, azione di mentoring nella fase pratica di stage, costante utilizzo di strumenti informatici), completata da servizi di supporto all'apprendimento e all'inserimento in azienda, funzionali per la realizzazione di un progetto integrato.
- 3 - Potenziare crescita culturale e professionale dei giovani, favorendo lo sviluppo di competenze funzionali all'accesso nel mercato del lavoro. Il progetto assume, in tal senso, una valenza anche sociale in quanto non si riduce alla mera acquisizione di conoscenza e capacità ma diventa un fondamentale "laboratorio di apprendimento" all'interno del quale i ragazzi acquisiranno anche la consapevolezza di sé e delle loro aspirazioni.
- 4 - Supportare gli allievi 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.
- 5 - 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 degli allievi realizzando un approccio che coniugasse il "sapere" con la concretezza del compito svolto.
- 6 - Offrire la possibilità di ingresso nel mercato del lavoro attraverso un percorso di inserimento graduale in contesto aziendale di livello medio alto (stage).
- 8 - Favorire l'integrazione tra sistema della formazione, dell'istruzione e del lavoro attraverso percorsi formativi di alta qualità ed orientati sull'utenza, partecipati da soggetti espressione dei sistemi stessi.
- 9 - Contribuire con le azioni di orientamento alla scelta professionale per soggetti "fragili", non sempre raggiungibili dai servizi istituzionali preposti.

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.

Nove 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:

DAHOROU	ANGEL	90/100
GURIUC	MELINDA	93/100
KASA	ADRIAN	87/100
MEZZADRI	ILARIA	96/100
SHEHAJ	ALFONS	93/100
SOLARI	ROSA	93/100
TINTORI	CLARA LUZ	89/100
TOLONTAN	AMALIA	96/100
ZERBINI	RONNY	95/100

Si rileva inoltre come la Commissione esaminatrice abbia sottolineato e messo a verbale il livello di professionalità raggiunto da tutti i partecipanti.