



*Progetto a valere sull'Avviso 20/2011
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
“Percorsi formativi per il rafforzamento dell’occupabilità e dell’adattabilità della forza lavoro siciliana” periodo 2012-2014*

E.S.F.O.

Progetto” INTEGRA”, Ambito FORGIO

*Id prog.1459 - CIP: 2012SIXXXXPAC00/10001/PG/5003/
FG/III-685—CUP : G49J 15000230001*



Regione Siciliana

Corsi:

- ⇒ ***ESTETISTA UNISEX SPECIALIZZATA ID 1937 (sede di S.Agata di Militello) ;***
- ⇒ ***COMMIS ESPERTO IN TRADIZIONI CULINARIE ETNICHE DEL MEDITERRANEO - ID 4751 (sede di S. Agata di Militello) ;***
- ⇒ ***COMMIS ESPERTO IN TRADIZIONI CULINARIE ETNICHE DEL MEDITERRANEO - ID 4752 (sede di Castell'Umberto Me);***

Indice

1) Introduzione	pag. 2
2) Il Progetto "INTEGRA"	
♦ Presentazione	pag. 3
♦ Articolazione didattica e stage	pag. 5
3) Modalità di monitoraggio e valutazione	pag. 10
4) Diffusione dei risultati	pag. 11
5) Momenti di attività formativa	pag. 12
5) Conclusioni	pag. 13
6) Ringraziamenti	pag. 14

Ringraziamenti

L'ESFO coglie l'occasione per ringraziare tutti gli attori, coinvolti nella realizzazione dell'attività progettuale, sia in termini di risorse umane impiegate, il cui lavoro si è rivelato prezioso per la buona riuscita del percorso formativo, sia in termini di collaboratori esterni appartenenti alle strutture aziendali sedi delle attività di stage e di strutture che hanno accolto i discenti anche durante le visite didattiche per la loro disponibilità che hanno permesso ai formandi di sperimentare in situazione quanto appreso in aula e di conoscere e di farsi conoscere in realtà produttive presenti sul territorio favorendone l'inserimento in un circuito che potrebbe costituire un potenziale contesto lavorativo.

Conclusioni

Dopo la fine dell'attività progettuale si sono svolti gli esami di qualifica professionale per tutti i corsi con diverse commissioni presiedute da rappresentanti dell'Assessorato regionale alla Formazione ed all'Istruzione e i risultati delle prove di esame ,vertenti in test a risposta multipla ed in prove teoriche e pratiche, hanno evidenziato un'ottima preparazione dei discenti facendo loro conseguire l'attestato di qualifica con votazioni più che apprezzabili. Alla fine dell'attività progettuale ,pertanto , considerata l'alta frequenza degli allievi durante tutto il percorso formativo, sul numero degli stessi arrivati agli esami finali , che si è mantenuto oltre la soglia minima consentita dalla norma di riferimento , gli esiti degli esami di qualifica professionale e i risultati dei dati del monitoraggio ,che hanno evidenziato un'ampia soddisfazione per l'attuazione di tutta l'attività progettuale, sia da parte dei discenti che degli operatori impegnati nel percorso formativo, il bilancio complessivo di tutte le azioni poste in essere si ritiene ampiamente soddisfacente.

Introduzione

Il progetto "INTEGRA" è stato cofinanziato dal Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia :opportunità giovani Priorità 3: Formazioni giovani rieducazione per il periodo 2014/2015 III Annualità . Tale intervento, sviluppato in riferimento al Piano Giovani in ambito FORGIO, è stato caratterizzato da un pacchetto formativo costituito da n° 3 proposte della durata di 1000 ore ciascuna, per globali 3.000 ore di formazione. Esso ha voluto rappresentare una risposta alle esigenze di qualificazione e competenze provenienti dal mercato del lavoro nell'attuale panorama economico in cui viene richiesta una preparazione specialistica che contribuisca ad aumentare, nell'azienda che assume, il valore aggiunto prodotto dal capitale umano. In tal senso, il progetto ha proposto azioni in grado di garantire una forte professionalizzazione a sostegno dell'occupabilità e l'acquisizione di competenze trasversali a sostegno dell'impiegabilità, rispondendo ,inoltre, alla priorità individuata dal sopracitato piano con diverse proposte corsuali non solo nel settore prioritario della valorizzazione delle risorse agroalimentari, enogastronomiche regionali con la cultura alimentare etnica e la ricerca di cibi e sapori provenienti da tutte le aree del Mediterraneo ,ma anche nel settore dei servizi alla persona. L'obiettivo generale è stato quello di formare ,quindi, figure professionali capaci di coniugare conoscenze, competenze, abilità inerenti i settori sopra menzionati. Il presente opuscolo vuole diffondere, pertanto, alla collettività i risultati raggiunti alla fine dell'attività progettuale .

Presentazione

Il progetto "INTEGRA " ha previsto la realizzazione di n° 3 percorsi formativi per la qualificazione di:

- 1) Estetista unisex Specializzata
- 4) Commis esperto in tradizioni culinarie etniche del Mediterraneo (sede di Sant'Agata Militello)
- 5) Commis esperto in tradizioni culinarie etniche del Mediterraneo(sede di Castell'Umberto Me

Al fine di rendere la proposta progettuale efficace e garantire così il raggiungimento degli obiettivi proposti, la formazione è stata supportata da un impianto didattico attivo ed innovativo, organizzato in Aree Didattiche di Apprendimento di base ,trasversali e professionalizzanti tendenti all'acquisizione di conoscenze, competenze e capacità operative attraverso lezioni teoriche in aula, sia per l'acquisizione delle competenze tecniche che per il rafforzamento delle competenze scolastiche di base, e lezioni pratiche in laboratori attrezzati ed aziende di settore che hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

- Studio e approfondimento teorico dei contenuti dei moduli attraverso dispense, proiezioni di lucidi e filmati, confronti verbali e del vissuto.
- Esercitazioni e simulazioni di casi in laboratori attrezzati con l'uso di attrezzature e strumenti adeguati al raggiungimento degli obiettivi formativi.
- Tecniche di verifica di apprendimento con i metodi del brainstorming, questionari scritti ed orali, realizzati attraverso attività individuale e/o lavori di gruppo.
- Attività di stage che si è espletata presso aziende individuate dall'Ente.

Modalità di monitoraggio

Tale azione, trasversale allo svolgimento del percorso didattico e rientrante nelle attività non formative, ha rappresentato il costante monitoraggio per la raccolta dei dati necessari ad effettuare i periodici riesami dell'attività, momenti di fondamentale importanza per verificare la rispondenza tra le scelte progettuali, i contenuti proposti, le metodologie adottate, i risultati ottenuti. Il sistema di rilevazione e di valutazione strutturato ha rappresentato il supporto capace di rilevare le criticità in tempo reale e proporre la necessaria flessibilizzazione dell'azione in corso. Le modalità di monitoraggio si sono basate sulla predisposizione di strumenti che hanno consentito il monitoraggio degli aspetti sia quantitativi che qualitativi: la partecipazione di tutti i destinatari, sia diretti che indiretti, alle azioni previste; la modalità della risposta nonché la risposta stessa, al fine di interpretare la qualità percepita ed erogata. Sono stati oggetto del monitoraggio anche gli operatori del progetto, attraverso una rilevazione di indicatori tesi a valutare il grado di partecipazione e di "accettazione" da parte dei destinatari. Gli indicatori utilizzati sono stati quantitativi (di stato di avanzamento, di processo, di contesto, di output, di risultato) e qualitativi (grado di soddisfazione dell'utenza, grado di soddisfazione degli operatori, qualità del servizio erogato). Infine, il processo valutativo del progetto ha consentito di elaborare tutti i dati necessari, sia ai fini statistici che qualitativi, tali da supportare con efficacia la diffusione dei risultati. Tali risultati andranno letti in relazione alla situazione di partenza, agli obiettivi posti, alla loro pertinenza. La valutazione ex post, invece, ha verificato i risultati raggiunti in termini di efficacia ed efficienza.

Diffusione dei risultati

Dopo la chiusura dell'attività progettuale si è data ampia diffusione dei risultati finali, attraverso la distribuzione ai destinatari del progetto, alle realtà istituzionali, alle parti sociali, al mondo imprenditoriale, di una brochure illustrativa e di locandine del percorso formativo per sensibilizzare e diffondere sul territorio la conoscenza relativa alle azioni di progetto realizzate .

Presentazione

Il progetto, oltre alle attività formative ,ha previsto anche delle azioni non formative quali la fase di promozione e pubblicizzazione delle singole azioni e degli obiettivi progettuali che hanno permesso di dare ampia diffusione all'attività progettuale posta in essere attraverso lo strumento del manifesto/locandina trasmesso al competente centro per l'impiego e sul sito del Piano Giovani , con cui si esplicitavano le finalità del progetto, l'articolazione delle azioni, le modalità di selezione e tutte le informazioni utili ai beneficiari. Altra fase importante è stata effettuata con il monitoraggio di prodotto e di processo e con la valutazione delle azioni progettuali che verranno declinate successivamente ed infine è stata prevista la diffusione dei risultati del progetto con l'obiettivo di promuovere l'inserimento nel mdl dei soggetti qualificati.

Tutte le azioni progettuali sopramenzionate sono state svolte da tutto il personale impegnato nel progetto che si è composto di Direttore, Coordinatore, Docenti, Tutor d'aula e di impresa, Personale amministrativo e di segreteria, professionalità che hanno permesso, con un lavoro improntato alla collaborazione ed al senso di responsabilità, di sviluppare in maniera ottimale il progetto nella sua complessità.

Articolazione didattica e stage

Commis "Esperto In tradizioni Culinarie Etniche del Mediterraneo"
o "ID 4751 (sede S.Agata Militello)

L'articolazione didattica del corso ha tenuto conto della presenza di aree didattiche di base, trasversali e professionalizzanti nonché di moduli obbligatori, così come il modulo di stage, che complessivamente ha avuto una durata pari al 25% delle ore del corso. Di seguito il quadro riepilogativo dei moduli espletati e la loro articolazione.

Moduli di Base

Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro (18 ore); Diritti di cittadinanza (6 ore); Diritto del lavoro e Sindacale (18 ore); Informatica di base e Web 2.0 (42 ore); Inglese (42ore).

Moduli Tecnico-Professionali

Elementi di chimica e biologia degli alimenti (24 ore); Le produzioni agroalimentari: la qualità e l'eccellenza (36ore); Aspetti salutistici della dieta mediterranea (36 ore); Laboratorio culinario etnico del mediterraneo (288 ore); Geografia alimentare e culture enogastronomiche (30 ore); Igiene e sicurezza degli alimenti(30 ore); Tradizioni enologiche del bacino Mediterraneo (36 ore); Francese (30ore); Stage (250 ore).

Moduli Trasversali

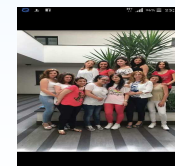
Presentazione del corso (6 ore); Spendibilità della professione (6 ore); Cultura d'impresa (30 ore); Comunicazione e Marketing (36 ore); Azioni di sensibilizzazione (12 ore); Azioni di orientamento (12 ore); Azioni di accompagnamento (12 ore).

Le strutture che hanno accolto i formandi per le attività di stage sono:

- ♦ Ristorante Antica Filanda Caprileone
- ♦ Ristorante- Pizzeria" La Saletta "Torrenova
- ♦ Ristorante Pizzeria bar "Nuovo Ritrovo Marconi " Patti
- ♦ Pizzeria " O' Scugnizzo" , Sant'Agata di Militello;
- ♦ Rosticceria -gastronomia L'o Stivale "Sant'Agata di Militello;
- ♦ Gastronomia "Pizza House" ,Sant'Agata di Militello;
- ♦ Gastronomia- catering-salumeria Bontà Nostra, Sant'Agata Militello

Momenti di attività formativa

*CORSO DI
STA UNISEX SECONDA ANNUALITA'*
*ESTETI-
staff*



attività di laboratorio



visita didattica



Visite didattiche:

Centro Benessere –agriturismo “ Masseria Rocca di Gonato
Castelbuono (Pa)

Articolazione didattica e stage

Corso "Estetista Unisex Specializzata id.1937"

L'articolazione didattica del corso ha tenuto conto della presenza di aree didattiche di base, trasversali e professionalizzanti nonché di moduli obbligatori, così come il modulo di stage, che complessivamente ha avuto una durata pari al 20% delle ore del corso. Di seguito il quadro riepilogativo dei moduli espletati e la loro articolazione.

Moduli di Base

Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro (18 ore); Diritti di cittadinanza (6 ore); Diritto del lavoro e Sindacale (18 ore); Informatica di base (42 ore); Inglese (42 ore).

Moduli Tecnico-Professionali

Primo soccorso (18 ore); Scienza dell'alimentazione (36 ore), Laboratorio teorico - pratico con utilizzo delle attrezzature elettromeccaniche (290 ore); legislazione del lavoro: aspetti commerciali, legislativi, amministrativi (30 ore); Cosmetologia (36 ore); dermatologia (30 ore); angiologia ed endocrinologia (30 ore); Sinergie con la medicina estetica; Stage (250 ore).

Moduli Trasversali

Presentazione del corso (6 ore); Spendibilità della professione (6 ore); Cultura e comunicazione di impresa (34 ore); Gestione aziendale le risorse umane (36 ore); Azioni di sensibilizzazione (12 ore); Azioni di accompagnamento (12 ore); Azioni di orientamento (12 ore);

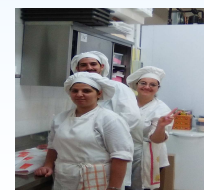
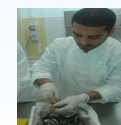
La struttura che ha accolto i formandi per le attività di stage è stata :

- ♦ Centro estetico "Beauty Center", Sant'Agata Militello;

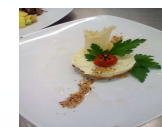
Momenti di attività formativa

*CORSO DI " COMMIS ESPERTO IN TRADIZIONI CULINARIE
ETNICHE DEL MEDITERRANEO - ID 4751"*

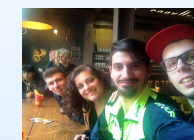
staff



platti



visite didattiche



Visite didattiche:

- ♦ Birrificio Irias, Torrenova (Me)
- ♦ Birrificio Kottabos Caprileone Fr.Rocca (Me)

Articolazione didattica e stage

Corso "Commis Esperto In tradizioni Culinarie Mediterraneo"

ID 4752 (sede Castell'Umberto Me)

L'articolazione didattica del corso ha tenuto conto della presenza di aree didattiche di base, trasversali e professionalizzanti nonché di moduli obbligatori, così come il modulo di stage, che complessivamente ha avuto una durata pari al 20% delle ore del corso. Di seguito il quadro riepilogativo dei moduli espletati e la loro articolazione.

Moduli di Base

Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro (18 ore); Diritti di cittadinanza (6 ore); Diritto del lavoro e Sindacale (18 ore); Informatica di base e Web 2.0 (42 ore); Inglese (402ore).

Moduli Tecnico-Professionali

Elementi di chimica e biologia degli alimenti (24 ore); Le produzioni agroalimentari: la qualità e l'eccellenza (30 ore); Aspetti salutistici della dieta mediterranea (36 ore); Laboratorio culinario etnico del mediterraneo (288 ore); Geografia alimentare e culture enogastronomiche (30ore); Igiene e sicurezza degli alimenti(30 ore); Tradizioni enologiche del bacino Mediterraneo (36 ore); Francese (30 ore); Stage (250 ore).

Moduli Trasversali

Presentazione del corso (6 ore); Spendibilità della professione (6 ore); Cultura d'impresa (30ore); Comunicazione e Marketing (36 ore); Azioni di sensibilizzazione (12ore); Azioni di orientamento (12 ore); Azioni di accompagnamento (12 ore).

La struttura che ha accolto i formandi per le attività di stage è stata:

- ♦ **Ristorante- Pizzeria "Rosso di sera Castell'Umberto (ME)**

Momenti di attività formativa

CORSO DI " COMMIS ESPERTO IN TRADIZIONI CULINARIE ETNICHE DEL MEDITERRANEO - ID 4752"

staff



piatti



visite didattiche



Visite didattiche:

- ♦ Birriificio Epica Sinagra
- ♦ Azienda Agricola Agostino Sebastiano C/Da Maggio Mirto (Me)