RELAZIONE CONCLUSIVA

Sommario

RELAZIONE CONCLUSIVA....1
Introduzione:....2
Aspetti innovativi....3
Strategia e modello di intervento....4
Aggancio e Selezione....5
Accompagnamento....6
Tutoraggio individualizzato....6
Tirocinio....6
Attività trasversali:....6
Localizzazione geografica dell'intervento....7
Localizzazione dei partecipanti....7
Risultati attesi....8
Risultati effettivi del corso ACP....8
Risultati effettivi del corso AIT....9
Risultati aggregati....10
Osservazioni finali riguardo i risultati raggiunti....10

COMARS Scuola dei Mestieri

Introduzione:

La Scuola dei Mestieri ricerca un equilibrio tra necessità e aspirazioni personali dei discenti (varietà dei percorsi e settori) e esigenze del mondo del lavoro (coinvolgimento aziende in analisi fabbisogni ed erogazione formazione: a loro sono affidate sia una parte di ore di docenza in aula, sia la formazione on the job). Complessivamente, la rete instaurata in questi 18 mesi è ampia, varia e diversificata per ruolo e competenze; comprende infatti:

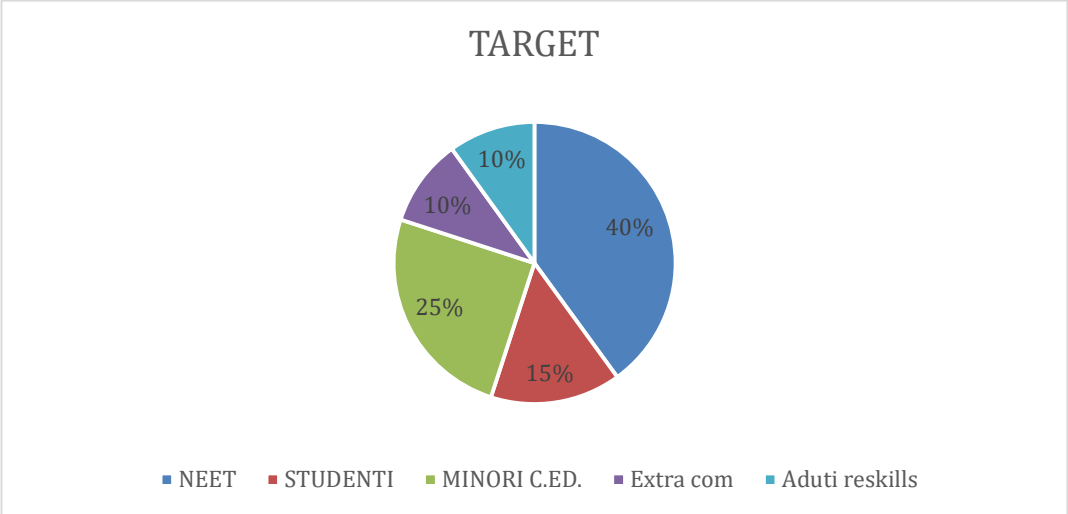
1. Consorzio Sociale COMARS
2. Cooperativa Sociale l'ARCA 1
3. Cooperativa Sociale COLAP
4. AISA Impianti – Zero Spreco
5. Coldiretti Arezzo
6. Confartigianato
7. Associazione Cuochi Arezzo
8. Agenzia Athena
9. Ristorante La Lancia D'Oro
10. Ristorante le Logge del Vasari
11. Ristorante I tre bicchieri
12. Ristorante Il Pendolino
13. Ristorante Belvedere
14. Ristorante La Lodola
15. Termoidraulica Savinese
16. Deltaclima srl
17. Centro Tecnico BM
18. Lazzarini & Ricciarini

Inoltre sono state coinvolte le seguenti realtà territoriali:

- Informagiovani Arezzo
- Associazione Bangladesh
- Associazione L'ARCA

Il progetto, inizialmente rivolto a 26 persone, dopo la sua prima rimodulazione ha raggiunto 20 persone secondo questa composizione

Giovani NEET	8	40%
Studenti all'ultimo anno di scuola superiore	3	15%
Minori accolti in comunità educativa	5	25%
Extra Comunitari mediante associazione	2	10%
Adulti in fase di riqualificazione	2	10%



Aspetti innovativi

I proponenti, hanno da subito coinvolto nella fase progettuale le aziende per individuare profili professionali che fossero in linea coi loro fabbisogni, e declinare la formazione in tal senso,per raggiungere l'obiettivo di occupabilità dei partecipanti.
Allo stesso tempo, sono stati diversificati i settori coinvolti, per offrire agli allievi maggior possibilità di scelta, in linea con le personali aspirazioni, inclinazioni e possibilità; tale riflessione sul proprio percorso è stata costruita durante gli incontri di orientamento.
L'orientamento, infatti, esplicita tali esigenze e costruisce un percorso di carriera condiviso; attraverso tale patto, si sviluppa una prima base motivazionale. Agli allievi, inoltre, è stato assegnato un tutor per seguirli durante tutto il percorso. Il tutor ha monitorato la partecipazione degli allievi alle attività, mantenendo contatti costanti sia in presenza che a distanza; durante tutti gli step (orientamento- form. base- form. specialistica- stage) comunicando date, orari, risolvendo eventuali criticità, monitorando la presenza, organizzando colloqui di feedback e riportando i risultati al direttore o ad altre figure coinvolte (tutor aziendale, d'aula ecc..), proponendo eventuali aggiustamenti.

Inoltre l'approccio didattico è stato arricchito dalla partecipazione diretta degli imprenditori che, testimoniando la propria storia, hanno tentato di trasmettere ai partecipanti il senso originario e l'attaccamento al proprio lavoro.

Per tale scopo sono stati coinvolti nella progettazione le seguenti figure professionali :

N° 1	Coordinatore di Progetto
N° 2	tutor di aula e di stage
N° 1	psicologo
N° 1	direttore di agenzia formativa
N° 1	Progettista
N° 1	Responsabile Coldiretti
N° 1	Referente Confartigianato
N° 1	Responsabile Associazione Cuochi
N° 1	Dietista
N° 6	Imprenditori/Cuochi settore Risotrazione
N° 4	Imprenditore settore termotecnico
N° 2	Docenti con esperienza pluriennale nell'insegnamento

Strategia e modello di intervento

Per la pubblicità sono stati utilizzati i canali tradizionali: pubblicizzazione tramite social media, comunicazioni ai Servizi territoriali, Informagiovani, Comuni ecc.., annunci su stampa e cartellonistica, siti web dei partner, giornate informative. Mediante accordo con CINPA è stata effettuata una ricerca mirata su db del centro per l'Impiego.
Sono state contattate le case famiglia – Comunità Educative mediante contatto con gli educatori, ed è stata coinvolta anche l'associazione Bangladesh

In occasione della promozione del Corso AIT è stata effettuata una conferenza stampa presso la sede della Confartigianato di Arezzo e un incontro di presentazione presso l'Informagiovani di Arezzo

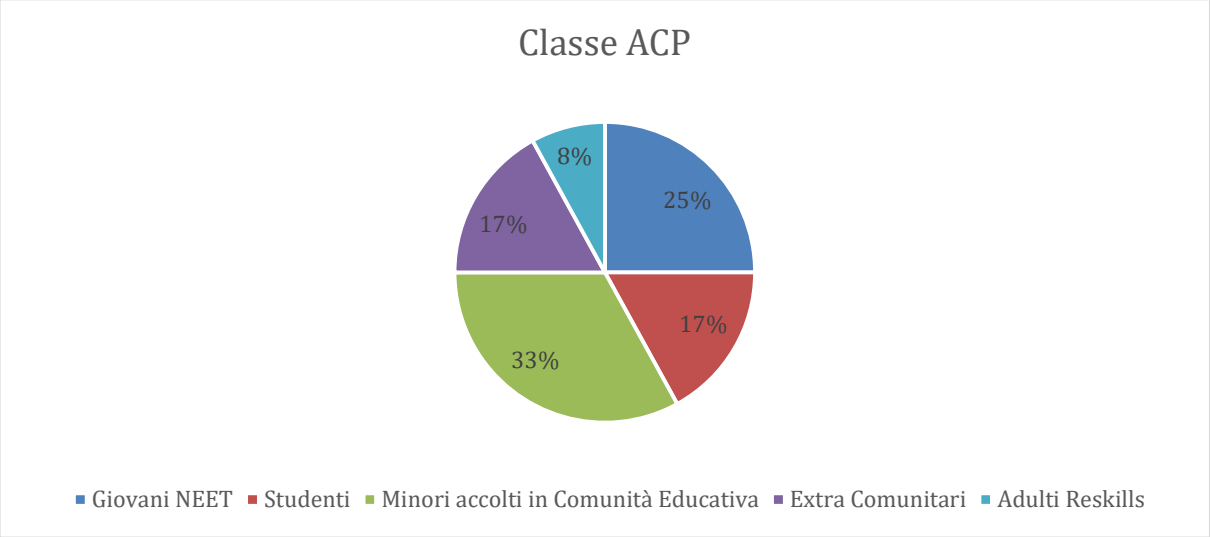
Aggancio e Selezione

Alla prima selezione pubblica per Assistenti Cucine Professionali (ACP) sono pervenute 21 domande per 15 posti disponibili.

In fase di Valutazione di ammissione avvenuta mediante colloquio sono stati ammessi alla frequenza n° 14 potenziali studenti.

All'avvio del corson° 2 persone si sono ritirate per ragioni personali.

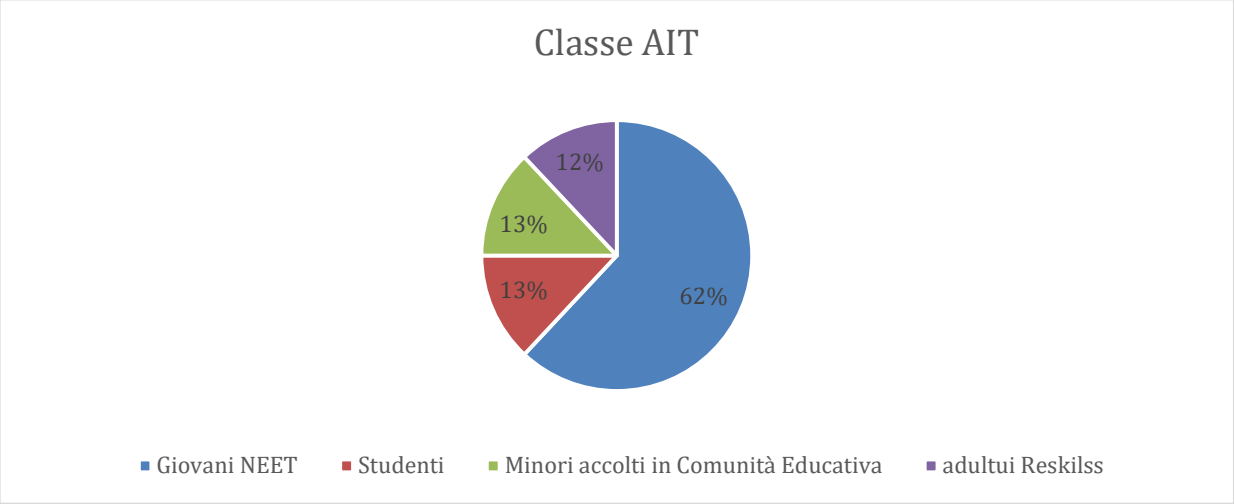
La classe ACP si è configurata per quanto sopra con 12 studenti così composti :



Nella seconda selezione per Addetti Impianti tecnologici le domande pervenute sono state 25 (+ 19% rispetto alla prima selezione)

Al colloquio di selezione si sono presentati in 16 persone. Di queste ne sono state ammesse al corso 12 (75%) in quanto è stato necessario non ammettere candidati non in grado di comprendere e parlare la lingua italiana.

Alla partenza del corso altri 4 candidati si sono ritirati per altre offerte lavorative sopraggiunte pertanto la classe si è configurata con 8 partecipanti così suddivisi .



Dai grafici si comprende come dalla prima fase di promozione, effettuata nel primo semestre del 2024, alla seconda effettuata nel secondo semestre, oltre ad incrementare il numero di persone raggiunte (da 21 a 25 domande pervenute) si sia riusciti a centrare maggiormente il target portando dal 25% al 65% quello dei NEET, obiettivo primario dell'attività progettuale.

Accompagnamento

All'interno del percorso formativo sono stati inseriti degli incontri di Orientamento e Valutazione con professionisti del settore. Data la composizione della classe composta per il 50% da minori accolti in Comunità Educativa e da membri dell'associazione Bangladesh è stato importante lavorare sull'ambito delle motivazioni e della concezione del lavoro.
Attività svolta da personale Comars in collaborazione con consulenti di Athena formazione

Tutoraggio individualizzato

Ampio spazio è stato dato all'azione di tutoraggio non solo per monitorare l'andamento delle attività, ma anche per verificare il livello di apprendimento ed effettuare sostegni personalizzati, sostenere la frequenza anche risolvendo problematiche individuali e sostenere la motivazione durante il percorso.
L'attività è stata svolta da Pesonale COMARS e da personale di Coldiretti per il Corso ACP

Tirocinio

Con la partecipazione dell'Associazione Cuochi di Arezzo erano disponibili ad ospitare in tirocinio, mediante impegnativa sottoscritta, n°8 cucine professionali per un totale di 14 posti.
Al termine del percorso formativo dei 12 studenti 10 hanno maturato i crediti necessari per l'attivazione del tirocinio presso le Cucine Professionali a disposizione.
Dei 10 studenti con i requisiti per accedere alla fase del tirocinio n° 2 hanno rinunciato (una perché nel frattempo ha trovato lavoro ed una per ragioni familiari) arrivando perciò ad attivare **n° 8 tirocini in n° 6 cucine professionali**
Per il Corso AIT invece 7 su 8 studenti sono arrivati alla fase del tirocinio e lo hanno concluso.
L'attività è stata seguita dal Personale COMARS in collaborazione con i tutor delle aziende ospitanti

Attività trasversali:

Coordinamento generale svolto da Personale COMARS
Orientamento in ingresso: psicologi, educatori, conspecifica esperienza in attività di orientamento individuale di soggetti fragili.
Docenti sicurezza: docente qualificato ai sensi del D.I. 06/03/2013.
Docente HACCP: biologo, medico o tecnico della prevenzione come da D.G.R. Toscana n. 559/2008 e DGR 20226/2018.
Gestione amministrativa del progetto svolta da personale COMARS
Progettazione dei percorsi formativi svolta da personale COMARS con le aziende partner, l'Associazione cuochi e con la consulenza dell'Agenzia formativa Athena che ha permesso anche la realizzazione del piano di valutazione delle competenze acquisite da ogni partecipante nell'intero percorso e il rilascio dell'attestazione con la messa in trasparenza di tali competenze; tale attività è svolta dall'EVAC: esperto della valutazione degli apprendimenti e della certificazione delle competenze, iscritto all'Elenco regionale Toscano.

COMARS Scuola dei Mestieri

Localizzazione geografica dell'intervento

Il progetto è stato rivolto all'intera Provincia di Arezzo. Le attività sono state concentrate prevalentemente nella zona della Città di Arezzo, maggiormente raggiungibile per la sua centralità e per la dotazione dei servizi di trasporto. In particolare :

Corso ACP . c/o Mercato Coperto della Coldiretti in Via Mincio (AR)

Prova Finale del Corso ACP : c/o Festa dell'Associazione ARCA a Monte San Savino (AR)

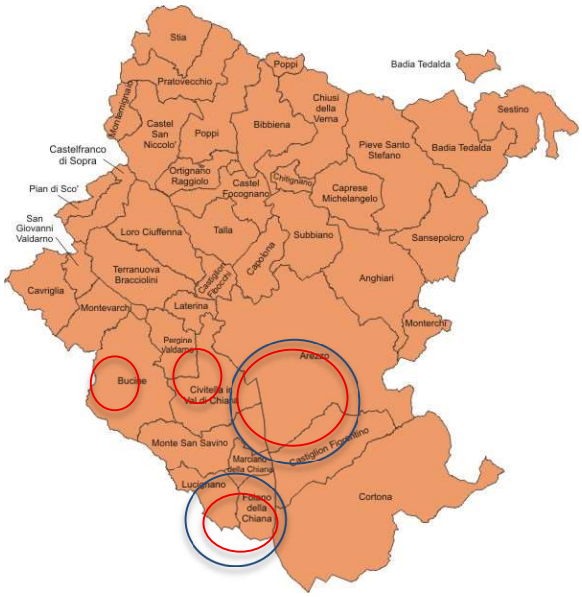
Tirocini : n° 3 Ristoranti in zona Centro di Arezzo
n° 2 Ristoranti a Monte San Savino (AR)
n° 1 Ristorante a Marciano della Chiana (AR)

Corso AIT : c/o Termoidraulica Savinese – Monte San Savino (AR)
c/o Deltaclima srl - Arezzo
c/o Centro Tecnico BM – Arezzo
c/o AISA Impianti – loc. San Zeno (AR)

Tirocini : c/o Termoidraulica Savinese – Monte San Savino (AR)
c/o Deltaclima srl - Arezzo
c/o Centro Tecnico BM – Arezzo

Localizzazione dei partecipanti

Arezzo	n. 14
Monte San Savino	n. 04
Laterina	n. 01
Montevarchi	n. 01



La localizzazione dell'attività ha rispecchiato la territorialità delle aziende coinvolte, tuttavia Coldiretti (per il corso ACP) e Confartigianato (per il corso AIT) hanno garantito una diffusione della promozione e della disseminazione dei risultati su tutto il territorio provinciale

Risultati attesi

Questi gli obiettivi progettuali :

1. **livello di occupabilità dei partecipanti incrementato;**
2. **livello di riflessività e autorientamento dei partecipanti incrementato;**
3. **fabbisogni di competenze professionali soddisfatti per le aziende partecipanti, tramite** l'inserimento nell'organico aziendale di personale giovane debitamente formato rispetto ai profili richiesti.

Risultati effettivi del corso ACP

Obiettivo 1 : incremento del livello di occupabilità dei partecipanti .

Attualmente dei 12 partecipanti al Corso
N° 4 partecipanti sono attualmente impiegati presso aziende del settore ristorazione/alimentare
N° 1 partecipante è stata impiegata a tempo determinato presso la cucina in cui ha effettuato il tirocinio (impiego terminato in quanto trattasi di studentessa che ha terminato il ciclo scolastico secondario nell'anno 24/25)
N° 1 partecipante (Adulti in fase di reskills) ha trovato lavoro in ambiente esterno al settore

A fronte di quanto sopra è possibile dire che **l'Obiettivo 1 è stato pienamente raggiunto** incrementando del 50% l'occupabilità dei partecipanti.

Obiettivo 2 : incremento del livello di autorientamento dei partecipanti

Alla data odierna :
N° 4 partecipanti sono attualmente impiegati presso aziende del settore ristorazione/alimentare
N° 1 partecipante (Adulti in fase di reskills) ha trovato lavoro in ambiente esterno al settore
N° 2 partecipanti (studenti) ha proseguito con profitto il percorso scolastico

Anche per quanto riguarda **l'obiettivo 2 il risultato può considerarsi raggiunto**

Obiettivo 3 :soddisfare i fabbisogni di competenze professionali per le aziende partecipanti

Ad oggi nessuno dei partecipanti al corso di formazione è impiegato all'interno delle aziende partner

L'obiettivo 3 non è stato raggiunto mediante il corso ACP

Risultati effettivi del corso AIT

Obiettivo 1 : incremento del livello di occupabilità dei partecipanti .

Attualmente i 7partecipanti (uno ritirato per ragioni personali) termineranno il tirocinio il 30 giugno p.v.
A N° 2 partecipanti è già stato offerto un contratto di apprendistato

Considerando il fatto che dei 7 partecipanti, n°1 è studente, n°1 ha deciso di rientrare nel circuito scolastico e n° 1 è minorenne perciò non occupabile nel settore, il risultato degli occupati rispetto agli occupabili è pari al 50% (2 su 4) pertanto **l'Obiettivo 1 è da considerarsi pienamente raggiunto**

Obiettivo 2 : incremento del livello di autorientamento dei partecipanti

Alla data odierna :
N° 2 partecipanti saranno inseriti nelle aziende partner del progetto
N° 1 partecipante a seguito del corso ha deciso di riprendere gli studi
N° 1 partecipante (studenti) ha proseguito con profitto il percorso scolastico

Pertanto, considerando che 4 partecipanti su 7 hanno stabilito il proprio orientamento per i prossimi anni **l'obiettivo 2 il risultato può considerarsi raggiunto**

Obiettivo 3 :soddisfare i fabbisogni di competenze professionali per le aziende partecipanti

2 delle 4 aziende sono riuscite a trovare ciascuna un giovane apprendista

L'obiettivo 3 per il corso ACP è da considerarsi **parzialmente raggiunto**

Risultati aggregati

Obiettivo 1 : incremento del livello di occupabilità dei partecipanti .

8 studenti sui 16 "occupabili" hanno trovato un'occupazione legata al percorso formativo

Anche in termini aggregati **l'Obiettivo 1 è da considerarsi pienamente raggiunto**

Obiettivo 2 : incremento del livello di autorientamento dei partecipanti

11 studenti sui 19 che hanno terminato il percorso hanno dono riusciti a definire il proprio percorso di vita per i prossimi 2 anni

Anche in termini aggregati **l'Obiettivo 2 è da considerarsi pienamente raggiunto**

Obiettivo 3 :soddisfare i fabbisogni di competenze professionali per le aziende partecipanti

Solo 2 delle 10 aziende sono riuscite a trovare un giovane apprendista

L'obiettivo 3 in termini aggregati è solo parzialmente raggiunto.

Osservazioni finali riguardo i risultati raggiunti

Certamente da notare due differenze tra il corso ACP e quello AIT

1. **Selezione e aggancio degli studenti** : per il primo corso la proposta è stata ad ampio spettro e la selezione tesa a far entrare più persone possibili spostando la composizione della classe ad un 50% tra minori accolti in comunità educativa e persone straniere (extracomunitarie) con un livello di comprensione ed esposizione della lingua italiana piuttosto basso. Questa percentuale molto alta è stata corretta nella selezione per il secondo corso riducendola al 13%. Ciò a favorito lo svolgimento delle lezioni ed il successivo raggiungimento degli obiettivi

2. **Soddisfazione delle competenze professionali** : il settore "Ristorazione" porta con sé un elevato fattore "attitudinale" in quanto comporta un inclinazione a modificare i ritmi di vita consueti per adeguarli a quelli lavorativi. Non a caso 4 studenti, pur non accettando di andare a lavorare presso le cucine professionali, sono comunque rimasti nel settore alimentare. La criticità non si presenta nei lavori di Assistenza tecnica e manutenzione.

Tutti i programmi formativi di dettaglio, redatti secondo le specifiche del RRFP Toscano, sono allegati alla presente relazione.

COMARS Scuola dei Mestieri

SCUOLA DEI MESTIERI - CORSO DI FORMAZIONE ASSISTENTE PER CUCINE PROFESSIONALI

Data	orario	ore	materie	docente
12/03/2024	15,30-17,30	2	ORIENTAMENTO	Di Sisto Adriano Rolando Zanon
14/03/2024	15.30-18.30	3	Uova e creme	Giulianelli Rossella
19/03/2024	15.30-18.30		Le materie prime e i prodotti a km 0	Dante Moretti
20/03/2024	15.30-18.30	3	Cereali e legumi	Romani Enrica
25/03/2024	15.00-19.00	4	ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE	Roselli Marco
26/03/2024	15.00-19.00		ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE	Roselli Marco
27/03/2024	15.30-18.30	3	Panificazione	Elisa Dalla Ragione
03/04/2024	15.30-18.30	3	Pizza e schiacciate	Pancini Renato
04/04/2024	15.30-18.30	3	Pasta fresca	Massarenti Denise
09/04/2024	15.30-18.30	3		
10/04/2024	15.30-18.30	3	Taglio e Utilizzo verdure di stagione	Del Cipolla Susanna
11/04/2024	14,30-15,30	1	**ORIENTAMENTO**	Di Sisto Adriano Rolando Zanon
11/04/2024	15.00-19,00	4	ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE	Marco Roselli
17/04/2024	15.30-18.30	3	Preparazione e cucina pesce	Casotti Luigi
18/04/2024	15.30-18.30	3		
29/04/2024	15.30-18.30	3	Preparazione e cucina carne bianca e selvaggina	Rossi Massimo
07/05/2024	15.30-18.30	3		
08/05/2024	15.30-18.30	3	Preparazione e cucina pesce	Luigi Casotti
09/05/2024	15.30-18.30	3	Pasticceria	Bonaugurelli Chiara
14/05/2024	15.30-18.30	3		
15/05/2024	14.30-15,30	1	**ORIENTAMENTO**	Di Sisto Adriano Rolando Zanon

COMARS Scuola dei Mestieri

15/05/2024	15.30-18.30	3	Nutrizione in cucina	Barbara Lapini
16/05/2024	15.00-19,00	4	ADDETTO ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE	Marco Roselli
20/05/2024	15.30-18.30	3	Lezioni di Sala	Claudio D'Alessandro
21/05/2024	15.30-18.30	3	Cucina salutare e Zero Spreco	Barbara Lapini
22/05/2024	15.00-19.00	4	FORMAZIONE LAVORATORI L-81 SICUREZZA GENERALE	Marco Massaini
23/05/2024	15.30-18.30	3	Latticini e formaggi	Salvadori Ilaria
27/05/2024	14.30-18.30	4	competenze digitali	Salucco
29/05/2024	15,30-18,30	3	cena Arca	Massimo Rossi
30/05/2024	15,00-17,00	2	**ORIENTAMENTO**	Di Sisto Adriano Rolando Zanon
31/05/2024	14.00-23.30	8	cena Arca	Massimo Rossi
		167	**TIROCINIO**	
		88	**Ore formazione aula**	
		255	**Totale corso**	

COMARS Scuola dei Mestieri

CORSO PER ADDETTI AGLI IMPIANTI TECNOLOGICI

DATA	ARGOMENTO	SEDE	DOCENTI
11 febbraio	Presentazione del corso Attrezzature	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi Ing. Baldini Lazzarini Marzullo
12 febbraio	Idraulica generale Impianto sanitario Scarichi	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi Ing. Niccheri
18 febbraio	Circuiti idraulici	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi
19 febbraio	Elettrotecnica di base	Deltaclima	Ing. Niccheri
25 febbraio	Circuiti idraulici	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi
26 febbraio	Termodinamica di base	Deltaclima	Ing. Baldini
04 marzo	Circuiti idraulici	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi
05 marzo	Circuiti idraulici riscaldamento e climatizzazione in multistrato e rame	Deltaclima	Lazzarini
11 marzo	Riscaldamento ; generalità e caldaie	Deltaclima	Lazzarini
12 marzo	Riscaldamento : analizzatore e componenti	Deltaclima	Lazzarini
18 marzo	Termodinamica di base	Deltaclima	Ing. Baldini
19 marzo	Elettrotecnica di base	Deltaclima	Ing. Niccheri
25 marzo	Climatizzazione e riscaldamento	Deltaclima	Ing. Baldini
26 marzo	Climatizzazione e riscaldamento	Deltaclima	Ing. Baldini
01 aprile	Climatizzazione e riscaldamento	Centro Tecnico BM	Ing. Baldini
02 aprile	Termodinamica di base	Centro Tecnico BM	Dattili Dino
03 aprile	Climatizzazione e riscaldamento	Centro Tecnico BM	Dattili Dino
08 aprile	Climatizzazione e riscaldamento	Centro Tecnico BM	Dattili Dino
09 aprile	Climatizzazione e riscaldamento	Centro Tecnico BM	Dattili Dino
10 aprile	Climatizzazione e riscaldamento	Centro Tecnico BM	Dattili Dino
15 aprile	Art .37 Dlgs 81/08 – Form. generale	AISA Impianti	Athena Form
16 aprile	Art .37 Dlgs 81/08 – Form. Specifica	AISA Impianti	Athena Form
17 aprile	Art .37 Dlgs 81/08 – Form. Specifica	AISA Impianti	Ing. Baldini
29 aprile	Art .37 Dlgs 81/08 – Form. Specifica	AISA Impianti	Ing. Niccheri
30 aprile	Circuiti idraulici	Termoidraulica Savinese	Pomaranzi
05 maggio – 30 giugno	Stage	Termoidraulica, Deltaclima, Centro Tecnico BM – Lazzarini&Ricciarini	