



# Consulenza e Formazione

## Descrizione delle attività



### PROGRAMMA OPERATIVO OBIETTIVO CONVERGENZA 2007-2013, FONDO SOCIALE EUROPEO, REGIONE SICILIANA

#### ASSE II - OCCUPABILITÀ

**Progetti per la realizzazione di percorsi integrati volti a sostenere l'occupabilità nel settore dell'artigianato grazie al recupero e alla valorizzazione degli "Antichi Mestieri"**

### PROGETTO DOLCELONGANO



**OBIETTIVO PROGETTUALE** - accrescere e potenziare opportunità lavorative favorendo lo sviluppo di produzioni di nicchia nel settore dolciario artigianale - contrastare la scomparsa di antichi mestieri a rischio di estinzione legati alla tradizione del territorio considerato - tutelare e valorizzare la pasticceria artigianale.

**OBIETTIVO FORMATIVO** - trasferire conoscenze mirate all'acquisizione di competenze e di abilità necessarie per operare nell'ambito della pasticceria, con particolare riferimento a quella della tradizione messinese.

**DESTINATARI** - 16 disoccupati o inoccupati di età compresa fra i 18 e i 32 anni, residenti nella Regione Sicilia da almeno sei mesi al momento della candidatura, e se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno. E' richiesta l'iscrizione alle liste di disponibilità dei Centri per l'Impiego della Regione Sicilia. Ai destinatari, per le ore effettivamente frequentate, saranno corrisposti €3 per ogni ora di formazione in aula ed €5 per ogni ora di tirocinio. L'indennità di frequenza verrà riconosciuta a coloro che parteciperanno almeno al 70% delle attività formative d'aula; se la fase di tirocinio non venisse completata, i partecipanti percepiranno l'indennità fino ad allora maturata meno un ammontare del 25%.

**CERTIFICAZIONI** - Al termine delle attività verrà rilasciato un **Attestato di frequenza**.<sup>(1)</sup>

<sup>(2)</sup> La Regione Sicilia provvederà alla istituzione di un registro dei destinatari che hanno positivamente partecipato al percorso formativo, in modo da creare un canale informativo

1) Avviso pubblico N.6 del 26/05/2009 pag.7

2) Avviso pubblico N.6 del 26/05/2009 pag.7

diretto per quelle azioni di sostegno alla creazione d'impresa e/o allo sviluppo di lavoro autonomo che con successiva procedura verranno disciplinate in ottemperanza a quanto previsto all'asse 2- Occupabilità - del POR FSE 2007 - 2013.

**SEDE** - La formazione in aula verrà svolta a Barcellona Pozzo di Gotto, (Me) mentre le attività di tirocinio si svolgeranno presso le pasticcerie artigiane che hanno aderito al Progetto, ricadenti, oltre che a Barcellona, a Milazzo e a Rodì Milici (Me).



**ARTICOLAZIONE E DURATA** - 1864 ore in totale, articolate in 184 ore di formazione in aula con 120 ore di Moduli didattici e 64 ore di Orientamento e Valutazione degli apprendimenti, ed ulteriori 1680 ore di tirocini formativi.

**DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'** - Il percorso formativo inizia con una **prima fase di Orientamento**, durante la quale verrà illustrato il Progetto e verrà rilevato l'effettivo interesse da parte dei destinatari. La formazione in aula prosegue con l'erogazione dei seguenti **Moduli didattici**: Sicurezza sul lavoro (16h.), Informatica (16h.), Educazione ambientale (16h.), La tradizione storica dell'arte pasticceria (36h.), Cultura d'impresa (24h.), Formazione del personale

*alimentarista* - Corso di approfondimento categoria A (12 h.). Successivamente seguirà la **prima** fase dei tirocini formativi, durante la quale gli allievi potranno apprendere gli elementi di base della pasticceria, mentre durante la **seconda**, gli stessi acquisiranno conoscenze e abilità specifiche della pasticceria tradizionale locale. Al termine della prima fase di tirocinio verrà effettuata la **seconda fase di Orientamento**, momento di verifica e di eventuale ridefinizione della modalità di svolgimento delle attività, qualora dovessero emergere criticità.

**I tirocini formativi** saranno realizzati sotto la guida diretta di Maestri pasticceri, veri e propri "Mentoring" che trasferiranno i loro saperi, le loro abilità e competenze sia rispetto alle tecniche di base della pasticceria classica che a quelle spiccatamente legata alla tradizione messinese.

La provincia di Messina è rinomata per i propri prodotti dolciari, che pur prevedendo l'utilizzo di farina, uova, mandorle e miele, ingredienti normalmente usati in pasticceria, vengono lavorati in modo molto particolare, con procedimenti che si ripetono inalterati nel tempo, tramandati da padri in figli. Soltanto alcuni pasticceri di Barcellona Pozzo di Gotto conoscono il giusto mix di ingredienti per la "Giaurrina", il dolce tipico della festa di San Sebastiano, a base di zucchero e miele, il cui impasto viene battuto al chiodo a forza di braccia o delle "Piparelle", biscotti a base di mandorle, miele, strutto e scorza d'arancia. **Obiettivo del tirocinio formativo** è pertanto quello di trasferire le capacità dei *vecchi maestri pasticceri* ai *giovani apprendisti pasticceri*, che così potranno continuare tali lavorazioni in futuro, con la possibilità di generare nuove opportunità di lavoro e nuove imprese artigiane in grado di mantenere in vita la pasticceria artigianale tradizionale locale.

**MONITORAGGIO e VALUTAZIONE** - A garanzia di una corretta e regolare gestione di tutto l'iter corsuale la presenza di un Tutor, che si occuperà di assistere allievi, docenti e maestri artigiani, verificando la correttezza della compilazione dei registri di presenza e la somministrazione dei previsti strumenti di monitoraggio e valutazione.

Il sistema di qualità adottato dalla CBT prevede infatti, in un'ottica di miglioramento continuo e a garanzia dei prodotti formativi offerti come il corso DOLCELONGANO, un costante monitoraggio del processo di erogazione. L'intervento verrà infatti costantemente monitorato e valutato in itinere, al fine di poter intraprendere eventuali azioni correttive (*vedi fase 1 Orientamento*) e in fase conclusiva per poter misurare i risultati rispetto agli obiettivi prefissati e per poter valutare le ricadute, attraverso **strumenti di rilevazione** quali:

1. **schede di valutazione didattica**
2. **rapporti di verifica di apprendimento**
3. **questionari di valutazione per le aziende**
4. **questionari di soddisfazione allievi.**

Tali strumenti renderanno possibile una corretta valutazione qualitativa e quantitativa, e attraverso l'utilizzo di indicatori pertinenti ed oggettivi potrà essere garantita la qualità progettuale intesa in termini di soddisfazione per tutti gli attori coinvolti nelle attività formative (*allievi, docenti, maestri pasticceri, tutor*).

## RISULTATI ATTESI



**F**acilitare l'inserimento lavorativo dei partecipanti, offrendo l'opportunità di mantenere vive le antiche tradizioni artigianali del settore dolciario locale attraverso l'acquisizione di giuste competenze, con una prospettiva di lavoro che, attraverso l'incremento di produzioni della pasticceria tipica, possa raggiungere anche il mercato dell'alta qualità, oggi più che mai richiesto.

