

Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione di Pavia

Piano Programma anno 2016

(art. 26 Statuto)

PREMESSA

Il Piano Programma per l'anno 2016 prende in considerazione i mesi da gennaio a luglio dell'Anno Formativo 2015/16 ed i mesi da settembre a dicembre dell'Anno Formativo 2016/17.

Il Piano Programma presenta le attività formative ed i servizi che l'Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione (APOLF) intende realizzare nell'anno 2016.

Le diverse attività, presentate in modo articolato per Aree di intervento, si realizzano in una logica unitaria di settore, in forma integrata e sinergica, al fine di ottimizzare i risultati da conseguire.

Le normative Regionali di riferimento

L'attività di Apolf è fortemente caratterizzata dal quadro normativo regionale della Formazione Professionale, in particolare da due Leggi: la n° 22 del 28 settembre 2006, "*Il mercato del lavoro in Lombardia*" e la n° 19 del 6 agosto 2007, "*Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia*" e successive modifiche e integrazioni, oltre ai relativi Decreti attuativi riferiti alle due leggi, che hanno definito uno scenario in radicale cambiamento rispetto alla logica con la quale il Sistema regionale di Formazione Professionale ha operato negli anni precedenti.

Normativa servizi di Istruzione e Formazione Professionale:

1. D.G.R. n. 6563 e n. 6564 del 13.02.2008 "*Indicazioni regionali per l'offerta formativa in materia di istruzione e formazione professionale*"
2. D.D.U.O. n. 9837 del 12 settembre 2008 - "*Approvazione delle procedure relative allo svolgimento delle attività formative dei soggetti accreditati al sistema di Istruzione e Formazione Professionale della Regione Lombardia*";
3. D.D.G. n. 9798 del 24 ottobre 2011 - "*Recepimento delle aree professionali ai sensi dell'accordo in conferenza unificata del 27/07/11 e degli standard formativi minimi di apprendimento, dei modelli di attestazione finale e intermedia e delle figure del repertorio nazionale dell'offerta IeFP*"
4. D.g.r. n. IX/2412 del 26.10.2011 "*Procedure e requisiti per l'accreditamento degli operatori pubblici e privati per l'erogazione dei servizi di istruzione e Formazione professionale nonché dei servizi per il lavoro*"
5. D.D.U.O. n. 1319 del 22.02.2012 - "*Modifiche ed integrazioni al "Manuale Operatore" di cui all'allegato 1 del d.d.u.o.n. 3637 del 21 aprile 2011*".
6. D.d.g. n. 9749 del 31 ottobre 2012 - *Approvazione dei requisiti e delle modalità operative per la richiesta di iscrizione all'albo regionale degli accreditati per i servizi di Istruzione e Formazione Professionale – sezione B e all'albo regionale degli accreditati per i Servizi al Lavoro in attuazione della D.g.r. n. IX/2412 del 26.10.2011.*
7. D.D.G. n. 10187 del 13 novembre 2012 – *Approvazione dei requisiti e delle modalità operative per la richiesta di iscrizione all'albo regionale degli accreditati per i servizi di Istruzione e Formazione Professionale – Sezione A in attuazione della D.g.r. n. IX/2412 del 26.10.2011.*
8. *Decreto n. 12049 del 12.12.2012 "Aggiornamento repertorio Offerta di istruzione e Formazione Professionale di secondo ciclo e integrazione del quadro degli standard formativi minimi di apprendimento del sistema IeFP."*
9. *Decreto n.12550 del 21.12.2012 "Approvazione delle indicazioni regionali per l'Offerta formativa dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di secondo ciclo"*
10. D.g.r. n. X/825 del 25/10/2013 "*Nuovi Indirizzi Regionali in Materia di Tirocini*"
11. *Decreto n. 7214 del 28/07/2014 "Approvazione procedure, disposizioni, adempimenti specifici di standard formativi minimi di apprendimento, relativi all'offerta formativa di IeFP di secondo ciclo della Regione Lombardia in attuazione del D.D.U.O. n. 12250 del 20/12/2013.*

12. D.d.g. n. 12574 del 22/12/2014 “Piano regionale dei servizi del sistema educativo di istruzione e formazione - offerta formativa 2015/2016”
13. Deliberazione n. 3143 del 18/02/2015 - “Programmazione del sistema dote scuola per i servizi di Istruzione e Formazione Professionale per l'anno scolastico e formativo 2015/16”
14. Decreto n. 5680 del 06/07/2015 – “Determinazione budget operatori accreditati per i servizi di IeFP per la realizzazione dei percorsi di qualifica triennale, dei percorsi personalizzati e dei percorsi di IV anno – A.F. 2015/16” e relativi Allegati
15. Decreto 6557 del 31/07/2015 “Avviso per la fruizione dell'offerta formativa dei percorsi di qualifica triennale IeFP – A.F. 2015/16” e Allegato A
16. Decreto n. 6643 del 04/08/2015 – “Aggiornamento del repertorio dell'offerta di IeFP e integrazione del quadro degli standard formativi minimi di apprendimento del sistema IeFP Regione Lombardia” e relativi allegati.
17. Decreto 6806 del 07/08/2015 “Avviso per la fruizione dell'offerta formativa dei percorsi IeFP – percorsi personalizzati per allievi disabili -A.F. 2015/16” e allegato A
18. Decreto 6802 del 07/08/2015 “Avviso per la fruizione dell'offerta formativa dei percorsi di IeFP IV anno– A.F. 2015/16” e Allegato A
19. L.R. n. 30 del 05/10/2015- “Qualità, innovazione ed internazionalizzazione nei sistemi di istruzione, formazione e lavoro in Lombardia. Modifiche alle ll.rr. 19/2007 sul sistema di istruzione e formazione e 22/2006 sul mercato del lavoro”
20. Decreto n. 9530 del 11/11/2015 “Approvazione elenco corsi di 1^ e 2^ annualità IeFP – A.F. 2015/16 e presa atto assegnazione doti”. E relativi allegati
21. Decreto n. 11914 del 29/12/2015 “Adeguamento normativo dell'avviso pubblico per la realizzazione di un'offerta formativa finalizzata all'acquisizione di una qualifica di IeFP o di un diploma professionale” e relativi allegati
22. Decreto n. 348 del 22/01/2016 “Piano regionale dei servizi del sistema educativo di istruzione e Formazione 2016/17”. Relativi allegati

Normativa Servizi al Lavoro:

23. Decreto N. 9308 del 15/10/2013 “Avviso Dote Lavoro – attuazione DDGR 555 del 2/08/13 e N. 748 del 4/10/2013”
24. Decreto N. 9254 del 14/10/2013 “Attuazione della DGR X/555: Approvazione del Manuale unico di Gestione della Dote” Allegato A
25. D.d.g. n. 9619 del 16/10/2014 – “Piano esecutivo regionale di attuazione della garanzia per i giovani in Lombardia”. Allegati A,B,C.
26. D.Lgs. 81 del 15/06/2015 “Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183”
27. Decreto Interministeriale Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 12/10/2015 “Definizione degli standard formativi dell'apprendistato e criteri generali per la realizzazione dei percorsi di apprendistato”
28. Decreto n. 5031 del 17/06/2015 - “manuale di gestione della dote unica” di cui al d.d.u.o. n. 9254 del 14 ottobre 2013 e ss.mm.ii. - terzo aggiornamento. Contestuale aggiornamento degli standard minimi dei servizi al lavoro di cui al d.d.u.o. n. 8617 del 26 settembre 2013. Relativi allegati
29. Decreto n. 11834 del 23/12/2015 _ “Avviso Dote Unica Lavoro POR FSE 2014-2020. Attuazione delle D.g.r. n. 4150 del 8/10/2015 e D.g.r.n n. 526 del 10/12/2015. Allegato A
30. Decreto n. 11053 del 9/12/2015 –“Aggiornamento della metodologia di calcolo del costo standard e degli standard minimi dei servizi al lavoro.
31. Decreto n. 152 del 14/01/2016 – “determinazioni relative all'avviso di dote unica lavoro POR FSE 2014-2020 di cui al D.d.u.o. n. 1183 del 23/12/2015

PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE -IeFP

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale sono rivolti a studenti che hanno concluso la Scuola Secondaria di Primo Grado.

Al termine della triennalità, in base al superamento dell'esame finale, viene rilasciata una Certificazione di Qualifica di Formazione Professionale di II livello europeo (assolvendo anche all'obbligo d'istruzione).

A prosecuzione del percorso formativo triennale è previsto un quarto anno con il rilascio di un Diploma Tecnico Professionale (III Livello Europeo).

Le figure professionali previste dall'area Turismo e Sport e dall'area Agroalimentare sono le seguenti:

1. Preparazione Pasti

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie

2. Servizi di Sala Bar

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

3. Panificazione e Pasticceria

interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

Certificazione conseguita: *Qualifica di Formazione Professionale*

Livello: *II livello europeo*

Validità: *rilasciato dalla Regione Lombardia ha valore su tutto il territorio nazionale*

4. PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DISABILI

I Percorsi Personalizzati per Allievi Disabili sono percorsi formativi, deputati a sostenere la formazione di giovani che, per natura e caratteristica proprie della loro disabilità, non sarebbero nelle condizioni di raggiungere agevolmente il successo formativo all'interno dei normali percorsi di istruzione e formazione professionale.

5. QUARTO ANNO

Sono previsti 3 profili:

- TECNICO DI CUCINA
- TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR
- TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Certificazione conseguita: *Diploma Professionale di tecnico*

Titolo: *tecnico di cucina*

Livello: *terzo livello europeo*

Validità: *rilasciato dalla Regione Lombardia ha valore su tutto il territorio nazionale*

6. V ANNO - Diploma di Tecnico dei servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Articolazione enogastronomia.

Apolf ha stipulato un accordo con L'istituto Professionale "L. Cossa" di Pavia, quale Istituzione scolastica individuata dall'Ufficio Scolastico Regionale della Lombardia con il ruolo di Istituto Polo, per la realizzazione di una classe V destinata solo agli studenti in possesso del diploma professionale di tecnico di cucina. Tale accordo ha permesso a 13 allievi di Apolf più ad altri 9 allievi provenienti dai vari enti di formazione della provincia di accedere ad un quinto anno con l'obiettivo di conseguire il diploma di Tecnico dei servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Articolazione enogastronomia. Le attività della classe in oggetto si svolgono presso la struttura di Apolf.

Nell'anno formativo 2015/16 sono stati avviati 21 corsi dettagliati nella seguente tabella:

N. Classi	Annualità	Indirizzi	N. Alunni iscritti	N. Alunni con dotazione	N. Alunni con sostegno
5	Prime	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	130	119	14
5	Seconde	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	118	104	21
5	Terze	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	109	107	12
3	Personalizzati	Allievi con disabilità	28	25	28
3	Quarte	Cucina Servizi Sala Bar Trasformazione Agroalimentare	41	28	2
Totale Allievi			426	383	77

All'interno dei corsi sono presenti molti ragazzi con difficoltà relazionali e di apprendimento, con certificazione rilasciata dall'ASL; diversi alunni non hanno una certificazione, ma sviluppano una problematicità non inferiore ai coetanei con diagnosi e sono bisognosi di attività integrative di sostegno.

Particolare attenzione viene data ai tirocini curriculari per i ragazzi delle classi 2^a, 3^a e 4^a, l'Agenzia Provinciale annualmente stipula circa 185 convenzioni con aziende di tutto il territorio nel settore alberghiero e della ristorazione e gli stage sono realizzati in stretto raccordo con le aziende che sono poi potenziali futuri datori di lavoro dei nostri alunni.

Elemento che contraddistingue le iscrizioni nella Formazione Professionale è la presenza di allievi con difficoltà relazionali e di apprendimento, per i quali è necessario un supporto metodologico e/o psicologico, situazione che richiede all'agenzia la necessità di dotarsi di formatori con competenze specifiche per l'attività di sostegno.

Per l'anno formativo 2016/17 Apolf ha già accolto le iscrizioni per le prime annualità che prevede l'avvio di 5 percorsi inseriti sia nella nuova area Turismo e Sport sia in quella Agroalimentare più una prima annualità per allievi disabili. L'agenzia avvierà per continuità le seconde e le terze annualità. Presenterà inoltre l'offerta formativa per il quarto anno.

Per la presentazione dell'Offerta Formativa 2016/17 è stata prevista una specifica azione promozionale gestita direttamente da Apolf attraverso sia gli Open Day sia la partecipazione degli operatori alle giornate di orientamento e campus organizzate presso le scuole secondarie di primo grado.

Caratteristiche tecniche organizzative e contenuti

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale sono rivolti a studenti che hanno concluso la Scuola Secondaria di Primo Grado; per ogni anno è previsto un monte ore formativo pari 990 ore suddiviso nelle seguenti aree disciplinari di apprendimento:

- Area linguistica
- Area storico – socio- economica
- Area matematico scientifica
- Area tecnico professionale (comprendente tra l'altro attività di laboratorio e, a partire dal secondo anno di corso, attività di stage presso le Aziende)
- Area Flessibilità (capacità personali, educazione motoria, laboratorio recupero e sviluppo degli apprendimenti).

L'agenzia è impegnata in una continua attività di sperimentazione e di ricerca di approcci metodologici che permettano il miglioramento dei processi di apprendimento degli allievi. Il compito dell'ente è quello di offrire azioni concrete che innovino le pratiche organizzative e didattiche favorendo la qualità degli interventi formativi, sostenendo il successo formativo, sviluppando la creatività, l'intraprendenza e l'autopromozione negli allievi nell'ottica di facilitare e promuovere l'inserimento lavorativo.

PROGETTI REALIZZATI in AMBITO IeFP

- **Gruppo e Corpo, creatività e Consapevolezza: Laboratori Integrati**
Progetto finanziato dalla fondazione della Banca del Monte Lombardia

Il progetto, grazie al finanziamento della Fondazione Banca del Monte, nasce dal desiderio di dar continuità al lavoro di formazione alla persona svolto dalle Associazioni pavese Antigone e Il Melograno presso l'Istituto APOLF di Pavia a partire dal 2012 e intende contribuire alla promozione dei valori dell'incontro e dell'integrazione sociale nel rispetto di tutte le differenze : culturali, di genere, di abilità, di provenienza.

Si prefigge il potenziamento dell'offerta formativa di APOLF (storicamente rivolta con particolare attenzione ad un'utenza fragile, composta da adolescenti provenienti da contesti socio-familiari difficili, non di rado sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria, ospiti di comunità educative o terapeutiche, figli di migranti, diversamente abili ecc.) proponendo la realizzazione di percorsi laboratoriali (teatro sociale ed educazione funzionale psicomotoria) all'interno del piano curricolare scolastico.

- **Sport in Progress**

Progetto presentato dalla ONLUS "Sogni e Cavalli" finanziato attraverso un bando congiunto di Regione Lombardia e Fondazione Cariplo "Lo sport per crescere insieme"

Partner: UILDM e APOLF

Obiettivi:

Gli Enti partner e sostenitori hanno un interesse comune a incentivare e promuovere lo sport: per persone disabili con attenzione ai soggetti in età scolastica e provenienti da situazione disagiate; come attività fondamentale nel percorso di crescita, educazione e formazione dell'individuo anche in relazione al suo permanere nell'ambiente scolastico; come valido strumento per contrastare la dispersione scolastica, favorire l'integrazione e la socializzazione e come importante momento di apprendimento di valori educativi fondamentali che possono essere riproposti in altri ambiti per fronteggiare, ad esempio, episodi di bullismo o rischi di devianze; come momento di unione con i familiari con cui condividere impegno, soddisfazioni e delusioni, in particolare in percorsi mediati da figure educative di riferimento; come base per apprendere corretti stili di vita e abitudini alimentari; come mediatore per superare differenze sociali, economiche, culturali, religiose e linguistiche

Risultati:

Il progetto intende permettere a persone disabili, in situazione di disagio socio-economico o alla soglia della povertà di frequentare attività sportive, agonistiche e centri estivi a cui non potrebbero accedere. Incrementare le possibilità di fare sport per persone disabili. Migliorare le qualità della vita di queste persone e delle loro famiglie cercando attraverso lo sport e la frequentazione di laboratori educativi mediati da personale specializzato di migliorare relazioni familiari spesso burrascose. Incentivare la promozione del progetto e la raccolta fondi coinvolgendo gli utenti e i loro familiari così che si sentano parte dinamica della vita associativa e contribuiscano attivamente a rendere le attività auto-sostenibili. Favorire l'aggregazione e la socializzazione in ambiente scolastico ed extra scolastico con attenzione ai pari. Apprendere la cura del corpo e corrette abitudini alimentari per migliorare la qualità della vita e per essere preparati all'inserimento nel mondo del lavoro.

- **COME COMUNICHI? Educare al rispetto tra uomini e donne**

Progetto presentato dal Comune di Pavia – Capofila

Partner del progetto: Università, Fildis, Apolf, Fondazione Frascini, provincia di Pavia, Istituto Cairoli

Il progetto si propone di promuovere azioni di educazione al dialogo e al rispetto tra uomini e donne rivolte a minori, giovani e giovani adulti finalizzate a prevenire il fenomeno della violenza di genere attraverso il riconoscimento e la riflessione sugli stereotipi, l'acquisizione di strumenti per comprendere e gestire la relazione, l'identificazione di riferimenti educativi specifici.

Le attività progettuali si articolano su due livelli:

Il primo riguarda le azioni rivolte al target principale, ossia minori, giovani e giovani adulti, realizzate in forma laboratoriale per stimolare la partecipazione, il coinvolgimento attivo e l'elaborazione di prodotti finali che vedano gli stessi beneficiari protagonisti degli interventi previsti nel secondo livello. Le attività programmate si declinano a seconda delle fasce d'età coinvolte e approfondiscono la relazione tra uomo e donna attraverso attività laboratoriali collocate in tre aree tematiche: conoscenza, emozioni e comunicazione

Il secondo, aperto alla cittadinanza, con l'obiettivo principale di coinvolgere altri giovani e le famiglie, ma anche gli uomini e le donne della comunità, prevede lo svolgimento lungo il percorso progettuale di due importanti appuntamenti cittadini, in cui il lavoro condotto in forma laboratoriale con i ragazzi viene declinato in interventi di informazione, sensibilizzazione e formazione più ampia, attraverso la loro partecipazione attiva.

Il "Festival del Dialogo tra Uomini e Donne", realizzato in corrispondenza della Giornata Internazionale della Donna, costituisce, un importante appuntamento cittadino, il primo di una iniziativa da ripetere ogni anno nella città di Pavia, di richiamo non solo locale, ma anche provinciale e regionale.

Il festival vedrà come spazi di svolgimento, due dei principali luoghi della vita culturale cittadina, ossia il Castello Visconteo e il teatro Frascini.

- **Progetto "Potenziamento del Polo Pavese della Ristorazione e delle Tipicità Agroalimentari a favore dell'occupazione giovanile, attraverso l'innovazione didattica-professionale"**.

Il progetto, presentato nell'ambito del bando "Promuovere iniziative di innovazione e potenziamento dei Poli Tecnico-Professionali (PTP) a sostegno delle filiere produttive del territorio e dell'occupazione giovanile" è stato approvato e finanziato dalla Fondazione Cariplo ed è l'unico progetto selezionato in tutta la Lombardia che concerne il settore della ristorazione. Il progetto è sostenuto da un partenariato composto da APOLF (soggetto capofila), istituto Santa Chiara di Stradella, istituto Cossa di Pavia, istituto Pollini di Mortara, Pavia Sviluppo e Università di Pavia, è stato avviato nel dicembre 2015 e avrà durata biennale. I beneficiari saranno circa 600 studenti.

Fra gli obiettivi principali: migliorare l'offerta formativa attraverso un ridisegno dei curriculum, con particolare attenzione alla dimensione personale; stabilire un raccordo stabile con il mondo delle imprese; implementare l'istituto dell'Apprendistato di primo livello, rafforzare le collaborazioni con il sistema universitario; utilizzare nuove tecnologie che permettano di divulgare le eccellenze formative; attivare una strategia di internazionalizzazione dei percorsi formativi attraverso una collaborazione a livello transnazionale con partner della U. E.; realizzare una formazione specifica di docenti e tutor.

Azione cuore del progetto è l'avvio, presso APOLF per il primo anno e poi nelle altre scuole per l'anno successivo, del ristorante didattico/formativo: una vera e propria attività di somministrazione di cibi e bevande realizzata per alcuni giorni della settimana, coordinando i diversi laboratori dei corsi coinvolti ovvero: preparazione pasti, panetteria-pasticceria e servizi di sala e bar. La possibile clientela del ristorante didattico-coerentemente allo spirito ed agli obiettivi del progetto - è circoscritta al personale di enti e istituzioni che sottoscriveranno apposita convenzione con APOLF nella cornice di una già avviata collaborazione su progetti e interventi formativi.

Molta attenzione sarà dedicata alla qualità del servizio offerto: saranno infatti proposti solo menù "amici dell'ambiente" ovvero menù che, valorizzando le tipicità enogastronomiche del territorio, siano in grado di tutelare l'ambiente attraverso la scelta oculata dei prodotti, l'individuazione di produttori locali, il rispetto della stagionalità, l'attenzione alla salubrità delle ricette e il contrasto allo spreco alimentare.

- **Organizzazione di Eventi**

Ideazione, promozione ed organizzazione di eventi culturali, formativi e cultural-gastronomici che promuovano l'immagine dell'Agenzia, sensibilizzano il territorio sui temi chiave di nostro interesse, stimolano gli studenti ad un ruolo attivo e di protagonismo. Alcuni eventi sono promossi direttamente da Apolf, altri vedono la nostra partecipazione in termini di servizi e catering.

- **Visite Aziendali e viaggi d'istruzione**

PROGETTI TRASNAZIONALI

- **PROGETTO ERASMUS + MOBILITA' 2016**

Il progetto "Young caterers in motion" è stato presentato nel quadro della call 2016 del programma europeo Erasmus + 2014 -2020 – azione KA1: mobilità del personale e tirocini formativi per i giovani. Si sviluppa in 2 anni formativi da settembre 2016 a maggio 2018.

Partnership

Per la presentazione del progetto è stato costituito un Consorzio composto da 5 membri: 2 Centri di Formazione Professionale, l'APOLF - Agenzia Provinciale per l'Orientamento e la Formazione, Agenzia Speciale del Comune e della Provincia di Pavia, e l'Istituto Santa Chiara (sede di Stradella); 2 Scuole Superiori Statali, l'Istituto L. Cossa di Pavia e l'Istituto C. Pollini di Mortara; un'associazione culturale, l'Associazione Porta Nuova Europa. Oltre a questi partner italiani, il progetto coinvolge anche 8 partner di 3 diversi paesi europei:

- 3 partner nel Regno Unito, a Plymouth, Portsmouth e Chester
- 3 partner in Francia, uno a Nimes, il secondo a Montpellier e il con 2 sedi , in Aquitania e in Picardia
- 2 partner in Spagna, a Saragozza e a Malaga.

Beneficiari e durata delle mobilità

"Young caterers in motion" prevede il coinvolgimento di 40 studenti, di 48 neo-qualificati e neo-diplomati e di 25 docenti / tutor / coordinatori provenienti dalle 4 scuole partner.

La durata delle mobilità sarà di 30 gg per gli studenti, di 30, 60 o 90 gg per i neo-qualificati e neo-diplomati e di 5 gg per lo staff.

Obiettivi

Gli obiettivi specifici del progetto sono così sintetizzabili :

- accrescere le opportunità per i beneficiari (studenti ed ex-studenti) di acquisire ed affinare quelle conoscenze, abilità e competenze del proprio profilo professionale,
- dotare tutti gli allievi in uscita dal percorso formativo di strumenti comunicativi e di presentazione del proprio curriculum e della propria specificità personale, che siano effettivamente rispondenti alle richieste e "letture" che si esprimono oggi nel Mercato del Lavoro del settore in Italia e all'estero
- sviluppare, a partire dalle esperienze maturate attraverso questo progetto ed attraverso altri progetti che potranno essere sviluppati, con l'utilizzo degli strumenti di finanziamento europei e regionali, una stabile collaborazione con scuole ed organizzazioni estere, prevedendo di utilizzare per creare opportunità concrete di internazionalizzazione dei percorsi formativi, attraverso non solo l'incremento delle opportunità di mobilità europea per i giovani ma anche il confronto dei diversi sistemi formativi e delle figure professionali, ivi compreso l'apprendistato; lo scambio di buone prassi .
- far crescere conoscenza e consapevolezza tra i giovani ed i docenti della dimensione ormai europea del mercato del lavoro così come, attraverso il feedback dell'esperienza,

migliorare la didattica per l'apprendimento delle lingue straniere e le competenze riguardanti la comunicazione nelle "micro-lingue" di settore.

ATTIVITA'

Il progetto prevede diverse tipologie di attività:

- attività di comunicazione/ informazione,
- attività finalizzate alla selezione dei candidati
- attività di formazione e di preparazione per learners e staff
- attività di tipo organizzativo e logistico, per la preparazione dei viaggi e l'organizzazione del vitto, dell'alloggio e dei trasporti locali sul posto.
- attuazione dei percorsi di mobilità
- valutazione dei percorsi e certificazione delle competenze acquisite
- attività di diffusione e di disseminazione dei risultati del progetto.

RUOLO DEI PARTECIPANTI

Il progetto prevede un coinvolgimento attivo dei partecipanti nelle varie fasi progettuali e darà loro un ruolo importante nelle attività di diffusione.

E' così prevista l'attivazione di un gruppo Facebook del progetto che verrà affidato ad un gruppo di studenti / ex-studenti, rappresentanti dei vari gruppi in partenza e che sarà uno degli strumenti di diffusione del progetto presso altri giovani e quindi uno strumento di diffusione peer – to –peer delle opportunità europee per i giovani.

I docenti / tutor e coordinatori beneficiari delle mobilità avranno il compito di trasferire, all'interno della scuola di appartenenza e all'interno del "Polo pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari", le conoscenze e metodologie acquisite per quanto riguarda le seguenti tematiche: gestione di ristoranti formativi, monitoraggio alternanza-scuola lavoro, gestione dell'apprendistato, formazione continua , insegnamento delle lingue e internazionalizzazione dei contenuti formativi.

Esito della richiesta di finanziamento

L'esito è atteso per giugno – luglio 2016

ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

Il 26 Ottobre 2015 è stato avviato per il quinto anno consecutivo un corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore quest'anno dal titolo "***Tecnico esperto nella realizzazione di menu delle tipicità enogastronomiche che valorizzano i processi artigianali e la sostenibilità dei territori***"

Il Progetto, che è finanziato dall'UE e da Regione Lombardia, è organizzato in associazione con l'Università degli Studi di Pavia, l'IPSSATGSA Cossa di Pavia, l'IPA C. Pollini di Mortara, Coldiretti - Pavia, Pavia Sviluppo (Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia), Associazione Terra Nostra, Slow Food, Federazione Cuochi di Pavia, insieme con diversi altri operatori del settore agricolo e della ristorazione della provincia di Pavia.

Il Progetto è in continuità con il precedente progetto IFTS che ha trovato positiva rispondenza sul territorio. La figura professionale individuata è stata riproposta, anche se aggiornata nella sua declinazione alla luce dell'esperienza, in quanto, dalle verifiche fatte con la filiera produttiva, tale figura risponde a concrete esigenze del Mdl

Il Progetto intende quindi essere un'importante occasione per consolidare e sviluppare il lavoro di rete territoriale, attorno alla costruzione di una figura professionale che per le sue conoscenze, abilità e competenze risponde in modo puntuale alle esigenze di sviluppo del comparto ed agli obiettivi di crescita delle imprese che a vario titolo sono coinvolte nel processo. Anche se l'attenzione dei soggetti coinvolti è posta in particolare allo sviluppo

del territorio provinciale, il Progetto intende spaziare nei suoi obiettivi generali e nella sua stessa programmazione didattica, in un orizzonte certamente più ampio di quello della Provincia di Pavia. Si vuole cioè fornire ai partecipanti la possibilità di conoscere ed appropriarsi delle più qualificate esperienze realizzate a livello regionale, valorizzando il patrimonio enogastronomico e di cultura connesso alle tipicità di cui è estremamente ricca la Lombardia, nelle sue diverse articolazioni territoriali, geografiche ed imprenditoriali.

Nello specifico il ***“Tecnico esperto nella realizzazione di menu delle tipicità enogastronomiche che valorizzano i processi artigianali e la sostenibilità dei territori”*** è in grado di: individuare le tipicità enogastronomiche del territorio; correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti; ideare in modo creativo menù e realizzarli utilizzando prodotti e procedure che valorizzano le tipicità territoriali; conoscere e realizzare processi artigianali e di trasformazione agroalimentare di alcune produzioni tipiche e tradizionali; curare l’elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino la qualità e salubrità dei prodotti; conoscere, valorizzare e comunicare le qualità dei prodotti utilizzati, dal punto di vista organolettico, dietetico, nutrizionale; conoscere, valorizzare e comunicare le specificità dei prodotti utilizzati dal punto di vista storico-culturale, ambientale e della rintracciabilità di filiera; salvaguardare, nella pratica gastronomica, la biodiversità vegetale tradizionale, la cultura rurale, i saperi popolari, le pratiche locali, la tutela e sostenibilità ambientale; valorizzare le risorse e la cultura del territorio in risposta, anche, a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione; utilizzare in modo appropriato gli strumenti dei nuovi media e dei social network per la comunicazione e conoscere adeguatamente una lingua straniera; selezionare i fornitori e produttori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti alimentari e sui relativi processi produttivi; curare l’approvvigionamento e le tecniche di conservazione dei prodotti. È, in altre parole, una figura professionale dedicata alla valorizzazione e alla promozione di tutto ciò che un territorio è in grado di esprimere. Conosce i prodotti tipici, le tradizioni, la cultura, l’ambiente dai quali essi hanno origine, sa valorizzarli per offrirli al meglio secondo diverse tipologie di utenza, ed è in grado, pertanto, di rispondere alle esigenze di un turismo sempre più curioso ed orientato alla qualità, originalità e tipicità. Un turismo anche sempre più attento ai valori della sostenibilità ambientale ad alla caratterizzazione di prodotti alimentari che siano identificabili come “buoni, puliti e giusti”.

Il percorso formativo è strutturato a partire dall’individuazione e declinazione di 4 filiere agroalimentari e gastronomiche, attraverso le quali si svilupperanno le conoscenze, abilità e competenze descritte nel Profilo professionale. Le 4 filiere sono: la filiera del latte e dei suoi derivati; la filiera orticola; la filiera frutticola (comprensiva della specificità vitivinicola); la filiera cerealicola. Per ciascuna filiera sono stati identificati alcuni prodotti tipici ed emblematici del territorio lombardo (comprese antiche varietà di origine locale in grado di rappresentare la memoria storico-culturale delle tipicità enogastronomiche, delle produzioni artigianali e della biodiversità vegetale tradizionale) che sono utilizzati per gli approfondimenti di tipo enogastronomico, tecnico-scientifico, culturale e per le esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina e di trasformazione, con la conseguente realizzazione dei menù delle tipicità e rispettosi della sostenibilità ambientale.

Il corso è frequentato attualmente da 22 studenti, la sua durata è di 900 ore articolate in 600 ore di attività d’aula e 300 ore di stage da realizzare presso una o più aziende.

Certificazione finale: a conclusione del corso, a seguito del superamento degli esami finali verrà rilasciato da Regione Lombardia il Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore valido sul territorio nazionale ed europeo (Livello Europeo IV).

AREA SOCIALE

Una vocazione dell'Agenzia Provinciale riguarda le attività di formazione e di avvio al lavoro delle persone ristrette nelle Case Circondariali di Pavia, Voghera, nella casa di Reclusione di Vigevano e degli utenti in carico all'Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Pavia.

Gli interventi formativi nelle Case Circondariali hanno una duplice valenza: fornire conoscenze e competenze ai detenuti con lunghi anni di detenzione ed avviare con questi un'attività intramuraria; fornire conoscenze e competenze a detenuti in fase di uscita per permettere loro di spendere quanto acquisito nel reinserimento socio-lavorativo.

Nel corso degli anni i progetti si sono sempre più spesso caratterizzati per attività legate agli inserimenti lavorativi tramite lo strumento del tirocinio extracurricolare. Numerosi detenuti hanno avuto la possibilità di sperimentarsi in attività lavorative svolte all'esterno degli Istituti.

I progetti sono realizzati nelle sezioni per i detenuti comuni (maschile e femminile), detenuti sottoposti a regime di alta sicurezza (maschile e femminile), detenuti protetti, collaboratori di giustizia.

Tutti gli interventi negli istituti sono realizzati in partnership con cooperative, Enti Pubblici e privati del territorio provinciale.

Nell'anno 2016 si prevedono i seguenti Progetti:

1) Progetto "A.R.I.A. Accoglienza, Reinserimento, Integrazione, Autonomia" - Progetto finanziato da Regione Lombardia D.G. Famiglia e Solidarietà Sociale tramite ASL Pavia

L'Ente Capofila è Apolf, in partenariato con: Cooperativa Sociale il Convoglio Onlus; Cooperativa Sociale Officina Lavoro – Onlus ; Cooperativa Sociale Centro Servizi Formazione; Cooperativa Sociale Famiglia Ottolini – Onlus; Cooperativa Sociale Agape – Onlus; Cooperativa Sociale Oikos – Onlus; Fondazione Caritas di Vigevano; Comune di Vigevano; Comune di Voghera; Consorzio Sociale Pavese; Cooperativa Sociale 381 – Onlus; Provincia di Pavia – Assessorato Servizi Per l' Impiego; Associazione Synodeia A.P.S.; Cooperativa Sociale la Collina.

Il Progetto è iniziato a luglio 2014 e durante il 2016 vedrà la sua conclusione.

Si realizza all'interno dei tre Istituti di pena della Provincia di Pavia e su tutto il territorio provinciale e prevede la realizzazione di diverse azioni a favore dei beneficiari.

• CONSOLIDAMENTO DELLE RETI TERRITORIALI:

Potenziamento del raccordo tra interventi realizzati negli Istituti, la rete e il sistema dei servizi del territorio. Azione svolta in collaborazione tra la figura manageriale e i tre agenti di rete.

• PERCORSI DI ACCOMPAGNAMENTO AL REINSERIMENTO SOCIALE:

Attivazione di progetti individualizzati ed azioni di supporto per la piena integrazione sociale, lavorativa e relazionale destinati in modo particolari ai dimittendi. L'azione prevede inoltre, esclusivamente per gli utenti in carico all'Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Pavia l'attivazione di borse lavoro propedeutiche all'inserimento lavorativo.

• SOSTEGNO DELLA GENITORIALITÀ RESPONSABILE E AL BENESSERE DEL NUCLEO FAMILIARE: Presa in carico di situazioni famigliari complesse, sostegno e

accompagnamento verso una genitorialità responsabile, sostegno nei colloqui con famiglia e figli minori

- HOUSING SOCIALE: Presa in carico di soggetti che necessitano di inserimento presso le strutture di housing presenti sul territorio della Provincia, eventuale sostegno economico a canoni di locazioni e utenze
- GIUSTIZIA RIPARATIVA: Realizzazione di percorsi di giustizia riparativa, e di percorsi di pubblica utilità coinvolgendo territorio, operatori penitenziari e soggetti detenuti/in misura alternativa alla detenzione
- SOSTEGNO A PERSONE CON PARTICOLARI VULNERABILITA': Erogazione di percorsi ad hoc per soggetti con dipendenze o per soggetti con particolari problematicità (ad es. sex offender)

Il progetto ha una durata biennale: 28/07/2014-28/07/2016.

Da informazioni condivise con ASL di Pavia (Ente delegato da Regione Lombardia al monitoraggio del progetto) si ipotizza una nuova progettualità nel periodo primaverile.

2) Progetto Soggetti Deboli

Il progetto nelle annualità precedenti era in capo a Regione Lombardia attraverso D.G. Istruzione Formazione e Lavoro, ad oggi, da contatti avuti con i referenti della suddetta struttura pare che le nuove progettualità saranno in carico alla D.G. Reddito di Autonomia e Inclusione Sociale, si è quindi in attesa di indicazioni in merito.

3) Progetto "A piccoli passi.....invertiamo la rotta!"

Il progetto approvato da Regione Lombardia - D.G.: Reddito di Autonomia e Inclusione Sociale è stato presentato dalla Cooperativa CODAMS DUE di Voghera come ente capofila, Apolf partecipa come partner insieme a una rete di soggetti del territorio vogherese (Comune di Voghera, Coop. Soc. 381, Insieme associazione di volontariato, Cooperativa Dike, e altri).

L'obiettivo è quello di incontrare i bisogni dei target fragili della popolazione dei quartieri periferici della città di Voghera per creare occasioni di contatto e promuovere precise strategie di prevenzione a favore di giovani e persone in situazione di marginalità, degrado e disagio, caratterizzate anche da consumo di sostanze illegali e legali.

Le attività in capo ad Apolf riguardano:

- Attivazione di gruppi auto mutuo aiuto
- Attivazione di un corso operatori per le dipendenze
- Attivazione di un corso sulla gestione sito web
- Attivazione di un corso di formazione ai pari
- Attivazione di un laboratorio artigianale
- Attivazione di un corso di orto florovivaistica
- Attivazione di un corso sulla salute e sicurezza sul lavoro

4) Progetto "IN-OUT: per un positivo reinserimento del detenuto nella società civile"

Il Progetto è stato presentato dall'Associazione di Volontariato Amici della Mongolfiera per Lu.I.S sul bando 8X1000 Chiesa Valdese 2015, ad oggi si è in attesa di approvazione.

Apolf è partner del progetto insieme ad altri soggetti (Associazione Riflessi, Uepe)

Le attività di Apolf riguardano l'attivazione di n. 6 tirocini per utenti sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria, il relativo tutoraggio e l'attivazione di un corso sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

5) Progetto “Orto” e “Panetteria/pasticceria” Casa di Reclusione di Vigevano.

Su indicazione della Direzione della Casa di Reclusione di Vigevano Apolf sta strutturando due progetti da presentare a Cassa delle Ammende (organismo del Ministero della Giustizia) per il finanziamento.

- Il progetto “Orto” prevede, in collaborazione con la Cooperativa sociale Cambiamo, la realizzazione di un percorso di formazione per detenuti in materia agraria (in capo ad Apolf) e la creazione di un orto con serra all’interro del carcere finalizzato alla produzione di prodotti che la Cooperativa potrà poi commercializzare all’esterno creando in questo modo una realtà lavorativa strutturata all’interno dell’Istituto
- Il progetto “Panetteria/pasticceria” è ad oggi in fase di approfondimento insieme all’Associazione Club del gusto Lomellino e alla Cooperativa Oikos. L’idea progettuale che si sta sviluppando prevede l’attivazione di un corso di formazione per i detenuti (attivato da Apolf) e la seguente creazione e commercializzazione all’esterno di un prodotto da forno. Obiettivo finale è la creazione di un’attività lavorativa stabile all’interno dell’Istituto

FORMAZIONE PER APPRENDISTI

Il D.lgs. n.81 del 15 giugno 2015, capo V – ha rivisto organicamente la disciplina dell’Apprendistato.

Il Decreto Interministeriale del 12 Ottobre 2015, ha definito gli Standard formativi dell’Apprendistato

Il Decreto introduce rilevanti modifiche relative alla riorganizzazione e promozione dell’apprendistato e prevede tre tipologie di apprendistato:

- 1) Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (apprendistato di 1°livello”)
- 2) Apprendistato professionalizzante
- 3) Apprendistato di alta formazione e di ricerca

Con l’approvazione della Legge Regionale 30 del 2015 la Lombardia ha individuato l’Apprendistato come il pilastro portante del nuovo sistema duale della formazione regionale.

In considerazione dell’evoluzione normativa Apolf dovrà necessariamente mettere in atto nuove strategie finalizzate allo sviluppo di percorsi formativi integrati, duali che necessitano della stretta collaborazione tra l’Area IeFP e area Servizi al lavoro.

Si stanno definendo i processi operativi per attivare dei percorsi di apprendistato per alcuni gli allievi di terza e quarta annualità, anche a fronte della contrazione del numero di doti che la regione ha apportato al sistema della Formazione Professionale già a partire dall’anno formativo in corso

PROGETTI PER PERSONE CON DISABILITA'

Una vocazione storica dell'Agenzia Provinciale riguarda i servizi a favore delle persone diversamente abili. Negli anni scorsi Apolf ha collaborato con gli Enti di formazione del territorio e con i 3 Centri per l'Impiego provinciali per realizzare i "Piani disabili" emanati dall'Amministrazione Provinciale.

Per l'anno 2015 la Provincia di Pavia, attraverso risorse economiche residue derivanti dalle precedenti progettazioni, ha ridefinito i contenuti del Piano degli interventi a sostegno del collocamento mirato attraverso l'avviso "doti inserimento lavorativo" e l'avviso "Dote Sostegno all'Occupazione presso aziende e cooperative sociali di tipo B".

Apolf ha preso in carico 12 doti a persone con disabilità certificata ha erogato tutti i servizi previsti dalla dote, ha realizzato dei corsi di formazione in funzione delle diverse patologie e competenze degli utenti, organizzato i relativi tirocini insieme ad una adeguata attività di scouting tutoring.

Per l'anno 2016 si presume che la Provincia di Pavia, attraverso risorse economiche ad hoc, possa riattivare la programmazione a sostegno del collocamento mirato garantendo la gamma dei servizi per la formazione, l'inserimento lavorativo e il sostegno occupazionale delle persone diversamente abili.

All'interno di tale programma Apolf sarà certamente chiamata a svolgere il proprio qualificato ruolo così come avvenuto negli anni precedenti.

AREA SERVIZI PER IL LAVORO

Con Decreto n. 0116 del 16/01/2009, l'Agenzia ha avuto l'Accreditamento regionale per poter operare anche nell'Area dei Servizi al Lavoro.

ATTIVITÀ DI SPORTELLO SERVIZI AL LAVORO

Lo sportello è operativo 5 giorni a settimana per un totale complessivo di 30 ore settimanali di servizio. L'attività prevede: prima accoglienza, orientamento professionale e lavorativo, supporto alla stesura del curriculum, informazione varie su ricerca attiva del lavoro, fornitura materiale informativo e di orientamento, supporto ai neo-qualificati Apolf per ricerca lavoro, proposizione di programmi regionali, nazionali ed europei di "presa in carico" (Doti, ecc.)

Si rivolgono allo sportello prevalentemente adulti disoccupati, giovani in cerca di prima occupazione, cassintegrati, ultra-quarantenni/cinquantenni espulsi dal mercato. Si tratta di persone prevalentemente con qualifiche medio-basse. Una percentuale crescente nel tempo riguarda poi neo-diplomati e neo-laureati. Abbiamo anche avuto casi di gruppi di ex-lavoratori della medesima azienda interessati ad intraprendere una autonoma attività di impresa.

Si rivolgono inoltre allo sportello sia studenti che docenti dell'area Istruzione e formazione Professionale per orientamenti e consulenze relativi all'accompagnamento ed inserimento lavorativo. Per il 2016 sono stati programmati interventi formativi ed orientativi nelle ultime classi del DDIF di APOLF al fine di offrire a studenti e docenti migliori strumenti per operare all'interno delle dinamiche del Mercato del Lavoro. Lo sportello svolge inoltre azioni promozionali ed informative, unitamente a partner del territorio, rivolte al coinvolgimento del mondo delle imprese e delle loro associazioni di categoria.

NOTE UNICA LAVORO

Dote Unica Lavoro conferma la centralità del sistema dotale e intende rispondere alle esigenze delle persone nelle diverse fasi della propria vita professionale attraverso un'offerta integrata e personalizzata di servizi.

Regione Lombardia riconosce alla persona un aiuto proporzionato alle sue difficoltà di inserimento nel mercato del lavoro: ad ogni fascia corrisponde una dote di valore commisurato alle sue esigenze. Entro il valore della propria dote, la persona sceglie da un paniere di servizi tutti quelli necessari e funzionali a raggiungere i propri obiettivi occupazionali. La Dote viene attivata per la fruizione di servizi di accoglienza, orientamento, consolidamento delle competenze, accompagnamento ad esperienze professionalizzanti in ambienti lavorativi, formazione di specializzazione, avvio al lavoro.

Dote Unica Lavoro è rivolta a: lavoratori disoccupati; lavoratori occupati; persone in ingresso nel mercato del lavoro; persone non immediatamente occupabili e ad alto rischio di esclusione sociale

APOLF, in ragione dei finanziamenti accordati anche alla luce dei risultati conseguiti nello scorso anno, potrà presumibilmente prendere in carica nei primi 6 mesi del 2016 circa 35 persone. Ulteriori doti potranno essere attivabili nella seconda parte dell'anno in ragione degli esiti occupazionali e dei risultati conseguiti che possono generare la messa a disposizione di ulteriori risorse.

Le persone prese in carico - si ipotizza sulla scorta dell'esperienza precedente - beneficeranno di tutti i servizi base di orientamento ed accompagnamento previsti ed usufruiranno - almeno per l'80-90 % di loro - anche dei servizi formativi (corsi base per: panettiere/pasticcere, aiuto cuoco, operatore sala bar e customer service).

Apolf ha convenuto di proseguire ad offrire ai candidati l'opportunità di percorsi formativi (nel nostro settore) anche se i criteri di rating di RL per il successivo riparto delle risorse penalizzano gli enti che non conseguono con la dote l'inserimento lavorativo entro i tempi previsti. Tale decisione è frutto dell'analisi dei bisogni dell'utenza che a noi si rivolge (prevalentemente adulti di bassa scolarizzazione o immigrati e svantaggiati e con scarse possibilità di inserimento lavorativo) e per la quale si ritiene coerente con la nostra mission di offrire quella gamma di servizi (valutati quasi sempre nelle customer di buono/ottimo livello) che possano comunque generare una crescita professionale, culturale e sociale per i beneficiari. Ciò non di meno si cercherà di potenziare l'attività di promozione degli utenti sul mercato del lavoro anche con un'azione strategica verso i commercialisti che seguono le aziende. Va segnalata inoltre una criticità nella nuova Dote, ovvero l'assenza della "premierità" per le imprese che occupano nuovi soggetti. Si tratta dell'incentivo più stimolante ed efficace per le imprese, la cui assenza andrà ad incidere negativamente sul risultato finale. Ciò premesso possiamo ipotizzare che dei circa N. 30/35 nuovi utenti presi in carico per circa il 20 % di loro si possa attivare il tirocinio retribuito e/o conseguire l'assunzione.

GARANZIA GIOVANI (YOUTH GUARANTEE)

APOLF prosegue l'attiva partecipazione al Piano nazionale Garanzia Giovani, rivolto a tutti i giovani tra 15 ed i 29 anni che non studiano, non lavorano e non sono impegnati in nessun percorso formativo (Neet - Not in Education, Employment or Training). La Youth Guarantee è la risposta europea alla crisi dell'occupazione giovanile e mira ad offrire un'offerta qualitativamente valida di lavoro, proseguimento degli studi, apprendistato o tirocinio, entro un periodo di quattro mesi dall'inizio della disoccupazione o dall'uscita dal sistema d'istruzione formale. Tutti i Paesi dell'UE, e in via prioritaria quelli con un tasso di disoccupazione giovanile superiore al 25%, per il periodo 2014-2020 riceveranno

finanziamenti per l'attuazione di politiche attive di istruzione, formazione e inserimento nel mondo del lavoro a favore dei giovani.

L'Italia ha ottenuto un finanziamento di 1,5 miliardi di euro. La Regione Lombardia ha definito le modalità organizzative e di attuazione degli interventi sul proprio territorio, a partire dal piano condiviso a livello nazionale e che si sono declinate operativamente a partire dal Luglio 2014. All'inizio del 2016 il programma è stato interrotto da Regione Lombardia per temporaneo esaurimento risorse o errori nella programmazione. Appare comunque certo che il programma – anche per la sua valenza nazionale ed europea – sia a breve riattivato.

La dote Garanzia Giovani a differenza della DUL contempla il servizio formativo finanziato solo al 50% in caso di mancata assunzione, si concentra maggiormente sui servizi finalizzati all'attivazione del tirocinio retribuito (che contempla agevolazioni economiche per le imprese) ed all'inserimento lavorativo (con alcune premialità – seppur di scarsa entità – per le imprese che assumono).

Viste le caratteristiche dei servizi ammissibili della dote Garanzia Giovani si intende in linea generale attivarla prevalentemente a fronte dell'individuazione di una concreta opportunità di tirocinio e/o inserimento lavorativo. Ciò implica un lavoro preliminare di mappatura dei candidati potenziali e di ricerca costante sul territorio delle opportunità di inserimento. Inoltre sarà potenziata la collaborazione con i tutor o docenti delle classi in uscita di Apolf.

Oltre a ciò poiché vi un numero alto di richieste comunque di formazione si è deciso di attivare almeno un corso di formazione “corso base per barman e cameriere” (con almeno 15/20 partecipanti) ed inserire n. 4/5 utenti GG anche nei Corsi di panetteria/pasticceria ed aiuto/cuoco attivati prevalentemente con utenti Dote. Alla luce di ciò si ipotizza l'attivazione per il 2016 di circa 40/50 doti Garanzia Giovani di cui almeno 6/8 con inserimento lavorativo e 25 con tirocinio di almeno 3 mesi.

POLO TECNICO PROFESSIONALE “POLO PAVESE DELLA RISTORAZIONE E DELLE TIPICITA' AGROALIMENTARI”

Dal dicembre 2013 APOLF è capofila del PTP citato di cui fanno parte numerosi Istituti tecnici, Enti di F.P., l'Università di Pavia, Centri di ricerca, Associazioni di categoria, Enti di promozione territoriale, Consorzi e 38 imprese del territorio e del settore.

Gli Obiettivi del Polo sono così sintetizzabili: favorire la coerenza dei percorsi di istruzione e di formazione professionale con le esigenze del tessuto produttivo, valorizzando il contributo delle imprese nella definizione dei fabbisogni formativi; promuovere la diffusione delle buone pratiche educative, didattiche e formative e dare concreta attuazione agli spazi di flessibilità curriculare; promuovere azioni di placement e servizi al lavoro a sostegno dell'occupazione nell'area ; favorire il trasferimento della ricerca di settore alle imprese interessate, promuovendo il ruolo attivo dell' Università di Pavia e dei Centri di Ricerca. A tale fine si sono costituite due “filieri” sinergiche (quella della formazione e quella delle imprese) che opereranno congiuntamente con tali obiettivi e secondo una strategia di Governance.

Le attività messe in campo dal Polo si sono concretizzate in alcuni progetti operativi che trovano attuazione nel 2016:

- Il Progetto formativo IFTS *“Tecnico esperto nella realizzazione di menu delle tipicità enogastronomiche che valorizzano i processi artigianali e la sostenibilità dei territori”* (di cui è data informazione in altro capitolo)

- Il progetto *VEG.ALB Pavia* che si è concluso nel 2015 ma grazie al quale si è fortificata e sviluppata la relazione con i partner del Polo e con altri soggetti del territorio (Manpower e Obiettivo Lavoro) che proseguirà anche nel 2016.

- Il progetto *“Potenziamento del polo pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari a favore della occupazione giovanile, attraverso l'innovazione didattica professionale”* che si attuerà nel 2016 e 2017. Il progetto (di cui è data informazione in altro capitolo) è uno dei 9 progetti selezionati su 45 domande inoltrate alla Fondazione Cariplo. E' l'unico progetto approvato in tutta la Lombardia che concerne il settore della ristorazione. E' quindi motivo di orgoglio per il nostro territorio il risultato conseguito, che mostra che quando ci si impegna ad operare in rete e con proposte efficaci ed innovative si ottengono i dovuti riconoscimenti. Attraverso questo progetto, oltre alle varie azioni previste in rete con i partner, sarà attivato presso APOLF il primo ristorante formativo della nostra Provincia.

Oltre a tali iniziative il PTP prosegue la sua azione di rete con incontri periodici tra i partner finalizzati a conseguire progressivamente gli obiettivi condivisi e definiti. In particolare nel 2016 si intende intensificare la collaborazione tra scuole e filiera produttiva accrescendo anche il numero dei tirocini presso le aziende partner) e favorire l'ingresso nel Polo di nuovi partner in particolare della filiera produttiva (in particolare aziende produttrici di tipicità del territorio)

CREAZIONE DI UN CLUSTER HEALTH, FOOD & WELLNESS” IN PROVINCIA DI PAVIA

Si tratta di una iniziativa promossa da Camera di Commercio ed Università di Pavia in collaborazione con l'Associazione Industriali oltre alle più significative aziende che operano nel settore, Ospedali e Case di riposo, Terme di Rivanazzano ed altri. Apolf è stata inserita, anche in qualità di Capofila del Polo, ai tavoli di lavoro che dovrebbero concretizzarsi in specifici progetti in parte già finanziabili da Camera di Commercio. In particolare il ruolo di Apolf potrebbe realizzarsi in due progetti immaginati dalla rete: Edutainment "education & entertainment (e carta identità nutraceutica) ; "education & entertainment" del riso, della cipolla e della patata della PPV.

CORSI PER ADULTI – Autofinanziati

Si ipotizza l'attivazione dei Corsi che tradizionalmente APOLF offre al territorio, oltre ad altre nuove tipologie corsuali che potranno essere messe in cantiere nel 2016.

- **Corso “Competenze di base nella professione di panettiere-pasticcere”**
N. 1 / 2 Corsi. Ogni corso è della durata di 70 ore. È frequentato da circa 15/18 persone a cui sarà rilasciata certificazione delle competenze. Le persone potranno inoltre usufruire di supporti per la ricerca attiva di tirocini retribuiti ed opportunità lavorative.
- **Corso “Competenze base nella professione di Barman e Cameriere”**
N. 1 Corso. Ogni corso è della durata di 45/50 ore. È frequentato da circa 12/15 persone a cui sarà rilasciata certificazione delle competenze. Le persone potranno inoltre usufruire di supporti per la ricerca attiva di tirocini retribuiti ed opportunità lavorative.

- **Corso “Imparar Gustando”**
N.1/2 Corsi. Ogni corso è della durata di 21 ore. E' frequentato da circa 12/13 persone. E' un Corso concepito per appassionati di cucina, senza uno scopo strettamente professionalizzante. Tra i partecipanti al Corso anche cuochi che gestiscono cucine presso aziende agrituristiche. Viene rilasciato attestato di partecipazione
- **Corso “Conduttori generatori di vapore (I, II III e IV Livello)”**
N. 1/2 Corso. Il Corso ha la durata di 150 ore ed è realizzato su programmi definiti dalla normativa vigente. E' frequentato da circa 13/15 persone a cui sarà rilasciato Attestato di partecipazione . APOLF e l'unico Ente che in provincia di Pavia offre questa opportunità formativa. E' un corso che prepara al conseguimento del “patentino” e riduce la durata del tirocinio obbligatorio. Partecipano prevalentemente artigiani o dipendenti di aziende del settore.
- **Corso “ Per la diffusione dei principi e delle buone prassi della sostenibilità”**
N. 1 / 2 Corsi. I Corsi hanno la durata media di circa 30/35 ore. Viene rilasciato attestato di partecipazione. Partecipano circa 25/30 persone. Si tratta di una innovativa proposta formativa, sostenuta dall' Assessorato Comunale alla Formazione ed ispirato agli orientamenti di merito dell' Unione Europea. E' prevalentemente rivolto a professionisti, giornalisti, amministratori locali e decisori politici. È un corso che forma alla identificazione delle criticità che incidono sulle dimensione economica, ambientale e sociale della modernità ed offre orientamenti di politiche locali e buone prassi resilienti che contribuiscono ad identificare le azioni di mitigazione ed adattamento ai processi in corso di cambiamento climatico, esaurimento delle risorse ed approvvigionamento energetico.
- **Corso di cucina per gestori di Agriturismo**
N. 1/2 Corso. I Corsi hanno la durata di 25/30 ore. Viene rilasciato Attestato di partecipazione. Partecipano 12/15 persone. Negli anni passati ed in collaborazione con Coldiretti e Terranostra si sono realizzati corsi ad hoc per i gestori degli agriturismi, riguardanti in particolare la valorizzazione delle tipicità territoriali e le nuove tecnologie di settore. Per il 2016 i partner citati hanno avanzato richiesta di usufruire nuovamente di tale opportunità formativa oltre che prevedere brevi Corsi riguardanti menù adatti anche per persone con patologie alimentari.

FORMAZIONE PER CONTO DI ENTI PUBBLICI

Negli ultimi anni Apolf ha svolto un ruolo significativo nel territorio provinciale per la formazione delle risorse umane degli Enti Pubblici.

Negli anni precedenti sono state realizzate attività di formazione per il progetto “**leva civica regionale-** percorsi di cittadinanza attiva per il potenziamento delle opportunità dei giovani” avviato da Comune di Pavia, moduli formativi sulla comunicazione per il personale dei Front Office, Corsi di lingue straniere, Corsi di informatica, Corsi per l'aggiornamento sulla normativa, Corsi per il ruolo di Messi Notificatori.

E' auspicabile che Apolf nel 2016 possa continuare nella realizzazione di progetti formativi sia per gli EE.LL. del territorio, sia per i dipendenti dei due Enti Costituenti.

LA COMUNICAZIONE

La comunicazione rappresenta un'attività fondamentale, e non episodica, della strategia operativa di APOLF, nonché un elemento qualificante del sistema di relazioni tra l'Agenzia e i suoi "portatori di interesse".

Le azioni connesse con tale attività si prevedono, pertanto, declinate su un duplice livello:

- Il piano relativo all'Agenzia nel suo insieme (la mission, i valori portanti, la qualità dell'offerta, le aree di attività, le modalità di accesso ai servizi...), destinato a valorizzare la solidità organizzativa e la credibilità complessiva di APOLF;
- Il piano relativo ai singoli servizi e/o progetti, destinato a far conoscere puntualmente le opportunità offerte ai potenziali utenti/clienti.

APOLF è dotata di un'immagine coordinata, di un logo, di carta intestata, cartelline, materiale informativo, biglietti da visita e di un sito che nel 2016 verrà completamente aggiornato.

LA QUALITÀ DEI SERVIZI EROGATI

Certificazione di Qualità

L'Agenzia è certificata ISO 9001-2008 dalla SGQ dal 2003 e intende continuare a garantire la qualità dei servizi erogati.

In conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente sul sistema di gestione per la qualità l'Agenzia ha ottenuto il rinnovo della certificazione nel giugno 2015. Particolare attenzione verrà posta anche per rispettare le modalità organizzative e le norme di contabilità e rendicontazione definite dai diversi Avvisi/Bandi di finanziamento pubblico delle attività svolte.

La soddisfazione degli utenti valutata attraverso le Customer Satisfaction che vengono somministrate alla fine di ogni progetto hanno dei valori medio alti; sarà compito di tutti, mantenere e migliorare gli standard qualitativi raggiunti fino ad oggi.

Codice Etico e Modello Organizzativo

Apolf quale ente accreditato presso la Regione Lombardia e nel rispetto del modello di compliance ex d.lgs 231/2001 ha adottato il Codice Etico, il Modello Organizzativo Parte Generale e Parte Speciale e l'Analisi dei rischi documenti già aggiornati nel dicembre 2013. L'Organismo di Vigilanza è operativo dal 30.12.2010 con l'obbligo di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza dei modelli di organizzazione e di gestione.

Piano Triennale Anticorruzione.

Come previsto dalla Determinazione n. 8 del 17.06.2015 dell'ANAC e dal Decreto di Regione Lombardia n. 6615 del 4.08.2015 "Approvazione delle linee guida per la semplificazione degli obblighi di compliance per gli Enti accreditati ai servizi di IeFP e servizi al lavoro" l'Agenzia ha provveduto ad adottare il Piano Triennale Anticorruzione 2016-18 e conseguentemente a nominare il Responsabile della Prevenzione per la Corruzione.

Programma Triennale per la Trasparenza e l'Integrità

Ai sensi del D.Lgs. 33/2013 Apolf ha adottato il Programma Triennale per la Trasparenza e l'Integrità anni 2015-17 e provvede al costante aggiornamento della sezione Amministrazione Trasparente presente sul sito.

LE RISORSE UMANE

L'Agenzia continua a favorire il processo di coinvolgimento e condivisione con tutto il personale della "mission" di Apolf al fine di:

- sviluppare l'attività e gli interventi formativi/servizi programmati;
- valorizzare e conseguire al meglio gli obiettivi delle diverse attività;
- accrescere la qualità con efficaci servizi di orientamento e di inserimento lavorativo adeguati alle esigenze del territorio.

Presso l'agenzia operano risorse umane inquadrare con due diverse forme contrattuali:

- CCNL Regione e Autonomie Locali – a seguito del trasferimento del personale della Provincia e del Comune ad Apolf (dicembre 2011). Personale che per avvenuti pensionamenti è rappresentato attualmente da 6 dipendenti e nel 2016 è previsto un ulteriore pensionamento con l'avvio del nuovo anno formativo;
- CCNL della formazione Professionale, forma contrattuale utilizzata per il personale assunto direttamente dall'Agenzia.

Nell'anno 2015 è stato realizzato il percorso di stabilizzazione del personale in forza con contratti a tempo determinato protrattosi per circa 36 mesi e non più prorogabili per specifico impedimento normativo, che ha determinato l'assunzione a tempo indeterminato di 14 formatori/tutor, 1 vicedirettore, 1 responsabile amministrativo, 1 addetto all'amministrazione e 1 addetto alla segreteria. Nell'anno in corso sicuramente si dovrà procedere alla stabilizzazione di un ulteriore docente attualmente con contratto a tempo determinato e non più prorogabile secondo le disposizioni di legge.

Potrebbero intervenire esigenze di carattere gestionale e normativo che suggeriscono la stabilizzazione di altro personale già in forza, tuttavia la prevista scadenza di APOLF ad agosto 2017 di cui si è già richiesta proroga agli Enti costituenti, impedisce una migliore e adeguata programmazione futura.

Nell'anno 2016 ci sono n. 30 dipendenti dell'Agenzia che operano come di seguito dettagliato:

Dipendenti con contratto a tempo indeterminato:

N.	FUNZIONI	NOTE
1	Coordinatore Servizi al Lavoro e Progettazione	Ex Provincia
1	Coordinatore percorsi Istruzione e Formazione Professionale	Ex Comune
2	Docenti/tutor	Ex Provincia
2	Docenti/tutor	Ex Comune
1	Vicedirettore con funzioni di Direttore	
1	Responsabile amministrativo	
1	Impiegata amministrativo	
1	Impiegato di segreteria	
14	Formatori/tutor	

Dipendenti con contratto a tempo determinato:

N.	FUNZIONI	NOTE
1	Impiegato di segreteria	
1	Formatori/tutor	
2	Formatori	
1	Coordinatore /tutor area svantaggio	
1	Tutor area svantaggio	

Apolf si avvale di personale specializzato – professionisti nei vari settori – al fine di garantire la qualità formativa nei corsi e servizi offerti per la gestione di specifiche progettualità relative alle diverse aree dell'ente, mediamente 25 professionisti con incarichi annuali.

Attualmente la funzione di Direttore è svolta dal Vice-Direttore con funzioni da direttore, con un sovraccarico di compiti e ruoli che determinano per l'interessata un carico di lavoro estremamente gravoso e che, per contro, depotenziano l'organizzazione interna dell'articolazione e funzionalità necessaria.

E' auspicabile pertanto affiancare al direttore un collaboratore al fine di garantire una corretta organizzazione e gestione apicale dell'Agenzia.

RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'Agenzia intende consolidare i rapporti con il sistema produttivo del territorio rappresentato da aziende, soggetti competenti in materia di lavoro oltre che da altri enti pubblici e privati coinvolti a diverso titolo nei progetti e nei servizi erogati.

A tal proposito si segnala che Apolf negli anni ha stipulato circa 20 protocolli d'intesa con Enti ed Istituzioni del territorio, diversi accordi operativi con molteplici soggetti, anche stranieri e sottoscritto circa 185 convenzioni con altrettante aziende operanti nei settori Ristorativo/Alberghiero.

Gli stage, realizzati a partire dal secondo anno di attività in DDIF, così come in altre tipologie corsuali, rappresentano esperienze di particolare importanza nello sviluppo delle competenze tecnico professionali degli allievi che, seguiti dai formatori e tutor dell'Agenzia durante l'attività presso le aziende, possono sperimentare direttamente conoscenze e competenze acquisite nel percorso formativo presso l'Agenzia.

INTERVENTI DI ADEGUAMENTO STRUTTURALE

Obiettivo dell'Agenzia è quello di mantenere in situazione efficiente la struttura, le aule, gli uffici ed i laboratori per meglio rispondere alle diverse esigenze didattiche e formative.

Complessivamente gli interventi programmati sono tutti orientati a rendere più funzionale, più bella ed accogliente la nostra struttura, consentendo inoltre di valorizzare il patrimonio in dotazione.

Educare, crescere ed accogliere in un Centro che si vuole caratterizzare sempre più per la funzionalità e la qualità dei suoi spazi e laboratori, consente inoltre di accrescere gli strumenti e gli obiettivi pedagogici della nostra mission e garantisce, nel tempo, quel ruolo di protagonista e centro di eccellenza nel settore che APOLF ha saputo conquistare, in piena rispondenza alla natura pubblica che lo contraddistingue.

Diventa pertanto prioritario provvedere ai seguenti interventi:

- Installazione di climatizzatori nei diversi uffici del piano terra e nelle due aule di informatica;
- Sostituzione delle porte delle aule didattiche, con l'eventuale adeguamento delle dimensioni, solo per alcune classi, al fine di accogliere un numero di allievi superiore a 25.

- Realizzazione del già previsto impianto audio e video per i Laboratori di cucina e sala bar al fine di renderli più funzionali e produttivi sia per l'attività didattica rivolta agli adolescenti che per i Corsi di specializzazione rivolti ad adulti, amatori e professionisti del settore. Si tratta di un intervento di "completamento tecnico" che consentirà di usufruire al meglio dell'attuale logistica e potenziare la dinamica didattica e comunicativa tra docente e studenti.
- Acquisizione/noleggio di un autovettura per il trasporto merci per garantire in modo funzionale ed efficace il trasporto del materiale e dei prodotti necessari alle attività di catering che APOLF realizza periodicamente a favore di Enti e Associazioni varie del territorio.
- Attrezzare le aule didattiche con LIM e videoproiettori al fine di promuovere la diffusione dell'innovazione tecnologica nella didattica e contribuire alla trasformazione degli ambienti di apprendimento, attraverso l'integrazione delle Tecnologie per l'Informazione e la Comunicazione (TIC) nella didattica.
- Sostituzione dei corpi scaldanti malfunzionanti.

Si precisa che tali interventi strutturali potranno trovare copertura finanziaria nel Fondo Riserve Ordinarie accantonate come disciplinato dallo statuto art. 26 punto 7c.

GLI OBIETTIVI PRIORITARI DI APOLF PER IL 2016

Gli obiettivi prioritari si possono così declinare e sintetizzare:

- Promuovere la stipula della Convenzione per la proroga della durata di Apolf
- Rafforzare l'Offerta formativa dei percorsi di qualifica, diploma professionale e personalizzati per allievi disabili nell'ambito Istruzione e Formazione Professionale.
- Sviluppare progetti rivolti a promuovere, organizzare e attuare misure di inclusione socio-lavorativa per soggetti sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria'.
- Progettare e realizzare il nuovo Piano Provinciale disabili e delle altre iniziative territoriali a favori delle persone diversamente abili.
- Potenziare e sviluppare l'Area Servizi al Lavoro per offrire un'organizzazione strutturata in grado di rispondere alle crescenti esigenze di interventi finalizzati all' inserimento / reinserimento di giovani ed adulti nel mercato del lavoro ed alla prevenzione della disoccupazione, utilizzando i Programmi attivati dagli Enti regionali, nazionali ed europei.
- Consolidare l'Area Progettazione, in riferimento ai bandi regionali, nazionali ed europei ed a supporto dei percorsi di innovazione e qualificazione dell'Agenzia.
- Consolidare gli strumenti e le forme di comunicazione rivolte al pubblico ed ai beneficiari dei nostri servizi.
- Progettare e realizzare il Percorso IFTS per la nuova annualità.
- Perseguire gli obiettivi previsti dal "Polo pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari" di cui Apolf è Capofila e consolidare i rapporti di collaborazione con le realtà aziendali del territorio, nell'ottica di una sempre più efficace sinergia tra filiera formativa e filiera produttiva.
- Avviare il ristorante didattico/formativo, caratterizzato da menù sostenibili e che valorizzino le tipicità del territorio, in grado di consolidare i processi educativi in atto per favorire la crescita dei comportamenti virtuosi degli studenti e della comunità e come contributo concreto a favore della sostenibilità ambientale e qualificazione delle tradizioni gastronomiche pavesi.

- Valorizzare le potenzialità strutturali dell'Agenzia in riferimento alla sua dotazione laboratoriale, offrendo nuove opportunità di formazione nel settore alberghiero e della ristorazione, riguardanti la formazione di base, la riqualificazione/aggiornamento, la specializzazione e l'hobbistica ed in considerazione delle nuove tendenze socio-culturali riguardanti il settore.
- Mantenere la funzionalità della struttura e dei laboratori attraverso l'acquisto di nuove dotazioni strumentali per meglio rispondere alla diversa tipologia d'utenza e alle esigenze didattiche formative.
- Mantenere l'autonomia finanziaria attraverso il consolidamento del proprio bilancio economico

SITUAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA

Al presente documento vengono allegati:

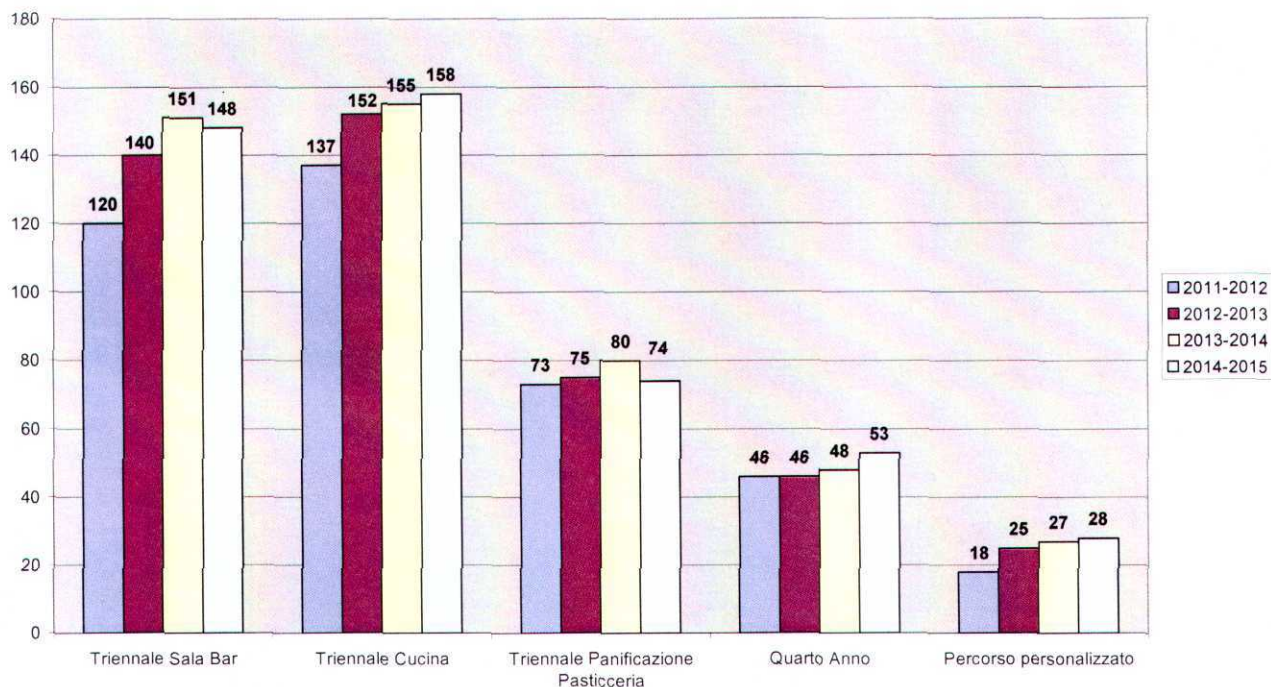
- Bilancio previsionale 2016
- Bilancio previsionale pluriennale 2016/17/18
- Parere dell'organo di revisione

Pavia, 31 marzo 2016

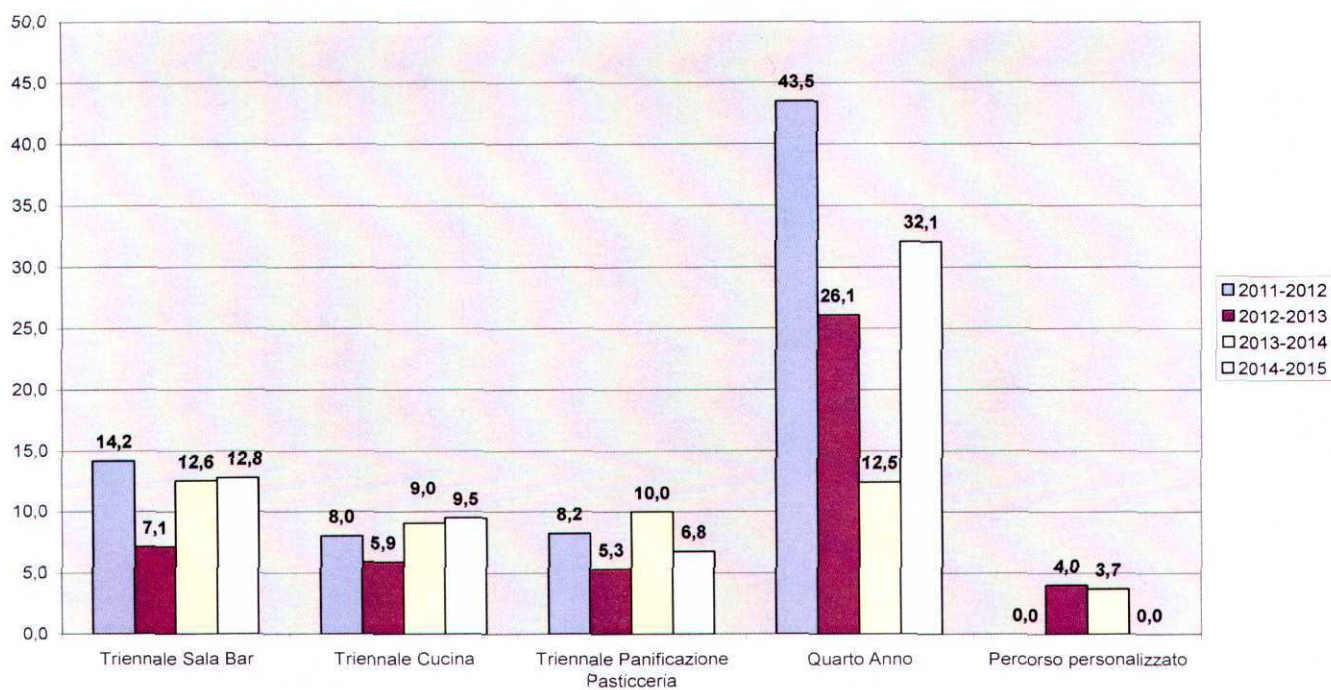


Direttore f.f.
Pierina Bianco

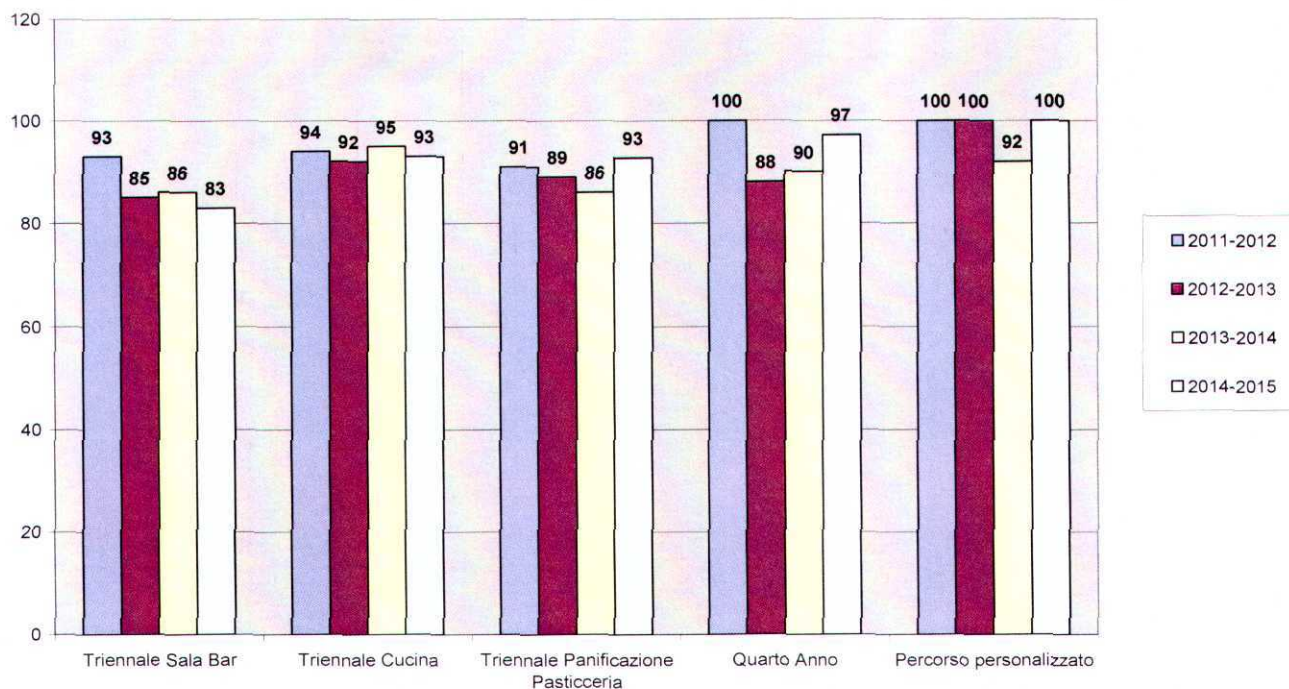
Andamento iscritti DDIF (valori assoluti) per settore - Anni 2011/2015



Percentuale di studenti ritirati DDIF per settore - Anni 2011/2015



Percentuale di studenti promossi DDIF per settore - Anni 2011/2015



Percentuale di studenti non idonei DDIF per settore - Anni 2011/2015

