

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

Piano Programma anno 2017

(art. 26 Statuto)

PREMESSA

Il Piano Programma per l'anno 2017 prende in considerazione i mesi da gennaio a luglio dell'Anno Formativo 2016/17 ed i mesi da settembre a dicembre dell'Anno Formativo 2017/18.

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 2017.

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 percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP):

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. *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.
13. 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*"

14. D.G.R. n. 4676 del 23.12.2015 “Disciplina dei profili normativi dell’apprendistato”.
15. 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
16. Decreto n. 348 del 22/01/2016 “Piano regionale dei servizi del sistema educativo di istruzione e Formazione 2016/17”. Relativi allegati
17. D.G.R. n. 4872 del 29.02.2016 “Programmazione del sistema dote scuola per i servizi di IeFP, approvazione di un sistema di interventi per il rafforzamento del sistema duale e programmazione degli interventi di istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) per l’anno scolastico e formativo 2016/17.
18. D.G.R. n. 5354 del 27.06.2016 Potenziamento dell’alternanza scuola-lavoro e dell’apprendistato di primo livello in Regione Lombardia– Integrazione alla d.g.r. 4872/2016 con riferimento agli interventi per il rafforzamento del sistema duale lombardo.
19. Decreto n. 7326 del 26.07.2016 Avviso per il sostegno alla realizzazione di un’offerta formativa finalizzata all’acquisizione di un titolo ai sensi dell’art. 43 D.lgs 81/20015.
20. Decreto n. 7836 del 4.08.2016 Avvisi per la fruizione dell’offerta formativa dei percorsi di qualifica triennali di istruzione e formazione professionale, per l’assolvimento del diritto dovere di istruzione e formazione professionale, dei percorsi di istruzione e formazione professionale – percorsi personalizzati per allievi disabili e dei percorsi di istruzione e formazione professionale (IeFP) IV anno - anno formativo 2016/2017 – in attuazione della d.g.r. 4872/2016.
21. Decreto n. 7835 del 4.08.2016 Interventi per il rafforzamento del Sistema Duale Lombardo.
22. Decreto n. 8049 del 10.08.2016 Determinazione del budget delle Istituzioni formative accreditate di IeFP – anno formativo 2016/17.
23. Decreto n. 9710 del 5.10.2016 Integrazioni e modifiche degli avvisi del DDUO n. 7835.

Normativa Servizi al Lavoro – reddito di autonomia e inclusione sociale

24. 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”
25. 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”
26. 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 526 del 10/12/2015. Allegato A
27. Decreto n. 11053 del 9/12/2015 – “Aggiornamento della metodologia di calcolo del costo standard e degli standard minimi dei servizi al lavoro.
28. 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
29. Decreto 3589 del 22.04.2016 modifica e integrazione degli avvisi approvati con Dgr 9619 del 16.10.2014 in attuazione del programma Garanzia Giovani ai sensi delle Dgr 1761/2014 e 1889/2014
30. Decreto n. 5783 del 21.06.2016 “manuale di gestione della dote unica” a valere sul programma operativo regionale FSE 2014-2020 obiettivo “investimenti in favore della crescita e dell’occupazione approvazione aggiornamenti
31. Decreto 6163 del 30.06.2016 Avviso pubblico per la selezione dei progetti IFTS anno 2016/17
32. Decreto 103393 del 20.10.2016 approvazione progetti IFTS presentati sull’avviso del decreto 6163/2016
33. Decreto 7828 del 4.08.2016 avviso pubblico per lo sviluppo di interventi di accompagnamento all’inclusione socio lavorative delle persone sottoposte a provvedimenti dell’autorità giudiziaria
34. Decreto 12409 del 28.11.2016 approvazione graduatoria dei progetti presentati all’avviso pubblico n. 7828/2016
35. Decreto n. 1027 del 01.02.2017 “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 un Attestato di Qualifica di Formazione Professionale di III livello EQF (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 (IV Livello EQF).

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*

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*

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 18 allievi di Apolf più ad altri 3 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 2016/17 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	127	119	20
5	Seconde	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	127	108	15
5	Terze	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	108	94	19
3	Personalizzati	Allievi con disabilità	31	24	31
3	Quarte	Cucina Servizi Sala Bar Trasformazione Agroalimentare	51	48	2
Totale Allievi			444	393	87

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 per l'anno 2016/17 ha già stipulato oltre 220 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 la presentazione dell'Offerta Formativa 2017/18 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.

Percorsi Di Istruzione e Formazione Professionale del SISTEMA DUALE

Regione Lombardia con decreto n. 7835 del 4.08.2016 ha pubblicato l'avviso per lo sviluppo e il rafforzamento del Sistema Duale attraverso il potenziamento dell'alternanza scuola lavoro nell'ambito dei percorsi IeFP per l'anno formativo 2016/17.

Si tratta di nuove forme di finanziamento strettamente collegate alla politica regionale di potenziamento del rapporto con il mondo del lavoro per favorire il successo formativo e gli inserimenti lavorativi.

Apolf seguendo le indicazioni regionali ha attivato alcuni percorsi individualizzati per il contrasto alla dispersione scolastica ed ha trasformato la classe ordinamentale di IV anno di tecnico dei servizi di sala bar, composta da 14 allievi, in classe duale assicurando esperienze di alternanza pari al 40% della durata oraria ordinamentale.

APPRENDISTATO DI QUALIFICA E DIPLOMA PROFESSIONALE ai sensi dell'art. 43 D.Lgs.81/2015

Regione Lombardia con decreto n.7326 del 26.07.2016 ha pubblicato l'avviso per favorire l'occupazione dei giovani apprendisti di I livello- art. 43 del D.lgs. n. 81/15- attraverso la realizzazione percorsi formativi.

Le novità introdotte dal sistema regionale sono molte significative, Apolf ha presentato un progetto prevedendo diversi percorsi individuali per giovani assunti con contratto di apprendistato di I livello e finalizzati al conseguimento della qualifica o del diploma tecnico professionale, dove le aziende contribuiscono in modo determinante alla formazione degli apprendisti. Apolf quale ente di formazione svolge un compito strategico fondamentale, favorendo l'incontro tra aziende e allievi. Attraverso la linea A inoltre viene recuperato il 5% del budget delle doti dei terzi anni che regione decurta per decreto alle istituzioni formative con l'obiettivo di potenziare il sistema dell'apprendistato.

Alla data del 31 dicembre 2016 sono già stati assunti 5 studenti ed avviati i relativi percorsi individuali.

PROGETTI REALIZZATI in AMBITO IeFP

- **Gruppo e Corpo, creatività e Consapevolezza: Laboratori Integrati**

Il progetto nasce dal desiderio di dar continuità al lavoro di formazione alla persona svolto dalle Associazioni pavesi Antigone e Il Melograno presso APOLF 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 curriculare scolastico.

- **Sport in Progress – II annualità**

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

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.

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.

- **Progetto “Potenziamento del Polo Pavese della Ristorazione e delle Tipicità Agroalimentari a favore dell'occupazione giovanile, attraverso l'innovazione didattico-professionale”.- II annualità**

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.

Azione cuore del progetto è l'avvio del **ristorante didattico – formativo**: Il Laboratorio del Gusto. L'esperienza, avviata nel corso dell'ottobre 2016, si distingue per la sua forte innovatività. Si tratta, infatti, di una vera e propria attività di somministrazioni di cibi e bevande che vede il coinvolgimento delle classi terze e quarte di tutti e tre gli indirizzi (Cucina, Sala e Agroalimentare). Al ristorante può accedere solo il personale di enti, imprese ed istituzioni che in virtù di una collaborazione con APOLF, sottoscrivono un'apposita convenzione.

I clienti non sono solo clienti ma contribuiscono, attraverso il loro giudizio, alla valutazione della performance dei ragazzi effettuata periodicamente dai docenti di laboratorio.

Una vera e propria attività ristorativa che, tuttavia, mantiene forte la valenza didattica impiegando i ragazzi in tutta la filiera produttiva: dalla creazione del menu alla realizzazione dei piatti, dalla gestione delle prenotazioni alla cura della sala compresa la redazione delle ricevute fiscali.

Il progetto permetterà, una volta consolidato, di attuare una didattica nuova in grado di coniugare competenze teoriche e abilità tecniche favorendo l'inserimento lavorativo di persone più preparate e più abituate alla gestione concreta delle problematiche e delle evenienze che normalmente si riscontrano in ambito lavorativo.

- **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 2017 del programma europeo Erasmus + 2014 -2020 – azione KA1: mobilità del personale e tirocini formativi per i giovani. Si svilupperà in 2 anni formativi da settembre 2017 a maggio 2019.

Partnership

Per la presentazione del progetto è stato costituito un Consorzio composto da 5 membri: APOLF, Istituto Santa Chiara, Istituto L. Cossa di Pavia, Istituto C. Pollini di Mortara e Associazione Porta Nuova Europa. Oltre a questi partner italiani, il progetto coinvolge anche 7 partner di 4 diversi paesi europei:

- 1 partner nel Regno Unito a Plymouth;
- 3 partner in Francia, uno a Nimes, il secondo a Montpellier e il terzo con 2 sedi in Aquitania e in Picardia;
- 2 partner in Spagna, a Saragozza e Valencia;
- 1 partner in Olanda a Rijswijk

Beneficiari e durata delle mobilità

"Young caterers in motion" prevede il coinvolgimento di 40 studenti, di 50 neo-qualificati e neo-diplomati e di 20 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.

Attività

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.

Esito della richiesta di finanziamento è atteso per giugno – luglio 2017

ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

Il 12 gennaio 2017 è stato avviato per il sesto anno consecutivo un corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore quest'anno dal titolo ***“Tecniche per la realizzazione e promozione di menu delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell'evoluzione tecnologica”***

Il Progetto è finanziato dall'UE e da Regione Lombardia, tutti i partner fanno parte del Polo Tecnico Professionale Pavese della Ristorazione e delle Tipicità Agroalimentari accreditato da Regione Lombardia di cui Apolf è capofila. Sono partner diversi enti di formazione professionale ed Istituti d'istruzione superiore, Università degli Studi di Pavia, Coldiretti, Camera di Commercio, Manpower s.p.a., Slow Food, Associazione Cuochi di Pavia, Associazione Panificatori della Provincia di Pavia, imprese e consorzi del settore.

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 provinciale e nazionale.

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. Si vuole 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. Inoltre in questa annualità si è voluto introdurre un modulo di “Laboratorio in Impresa” che sarà svolto presso alcune specifiche aziende in possesso di alcune attrezzature innovative di qualità con la finalità di acquisire competenze rispetto ai nuovi processi produttivi frutto dell'evoluzione tecnologica soprattutto legate a nuove tecniche di cottura e nuove metodologie di produzione.

Nello specifico il ***“Tecniche di realizzazione e promozione di menù delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell'evoluzione tecnologica”*** 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 5 filiere agroalimentari e gastronomiche, attraverso le quali si svilupperanno le conoscenze, abilità e competenze descritte nel Profilo professionale. Le 5 filiere sono: la filiera del latte e dei suoi derivati; la filiera orticola; la filiera frutticola (comprensiva della specificità vitivinicola); la filiera cerealicola, la filiera della carne tipica del territorio. 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 da 20 studenti, la sua durata è di 1000 ore articolate in 560 ore di attività d'aula, 40 di laboratorio in impresa e 400 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 2017 si prevedono i seguenti Progetti:

Progetto "Creare Opportunità Nuove – C.O.N."

In riferimento al decreto n. 7828 del 04/08/16 di Regione Lombardia - D.G. Reddito di Autonomia e inclusione sociale. Avviso Pubblico per lo sviluppo di interventi di accompagnamento all'inclusione socio lavorativa delle persone sottoposte a provvedimenti dell'autorità giudiziaria (minori e adulti), Apolf con il ruolo di capofila ha presentato il progetto "C.O.N. – Creare Opportunità Nuove" approvato ed ammesso a finanziamento.

Obiettivi: sostegno allo sviluppo di percorsi personalizzati di inclusione attiva e di prevenzione all'esclusione sociale, di integrazione tra i servizi di assistenza sul territorio ed i servizi penitenziari attraverso:

- interventi di presa in carico multi-professionale di natura psicosociale e occupazionale a sostegno dell'autonomia e propedeutici e funzionali all'inserimento nel mercato del lavoro;
- il recupero delle relazioni sociali con la famiglia e la comunità di riferimento;
- il rafforzamento e miglioramento della capacità del sistema di offrire interventi personalizzati, centrati sui bisogni delle persone particolarmente fragili e caratterizzati dall'integrazione degli interventi;
- la crescita di consapevolezza da parte dei beneficiari dei loro diritti e contemporaneamente del senso di responsabilità e legalità;
- la crescita di consapevolezza da parte dei beneficiari della possibilità di essere una persona in grado di innestare un percorso di cambiamento positivo quale cittadino attivo e protagonista delle proprie scelte;
- il superamento delle difficoltà di accesso all'abitazione attraverso propedeutici servizi di accoglienza abitativa temporanea

Partner effettivi: Apolf (capofila), Fondazione Caritas Vigevano; Consorzio Sociale Pavese; Coop. Agape; Coop. Sociale il Convoglio; Centro Servizi Formazione; Coop. Sociale la Collina; Coop. Compagnia della Corte; Consorzio Prodest

Partner associati: Comune di Pavia; Comune di Vigevano; Comune di Voghera; Provincia di Pavia; Azienda di Tutela della Salute di Pavia; Tribunale di Pavia; Centro Servizi Volontariato di Pavia e Provincia; Centro Sportivo Italiano sezione di Pavia; Federazione Provinciale Coldiretti Pavia; Dike Coop. per la mediazione dei conflitti; Camera Penale di Pavia; Coop. Soc. Oikos; Coop. Soc. Fam. Ottolini; Coop. Soc. Cambiamo; Coop. Soc. Cooperanda; Coop. Soc. la Piracanta; Coop. Soc. Oltre Confine; Coop. Soc. gli Aironi

Sostengono formalmente il progetto la Casa Circondariale di Pavia, la Casa Circondariale di Voghera, la Casa di Reclusione di Vigevano, l'Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Pavia.

- Area di Intervento 1 "Progetto di Reinserimento Individuale"

Accompagnamento individuale al reinserimento socio lavorativo

Analisi del bisogno, definizione del progetto individuale; bilancio di competenze, orientamento; empowerment socio relazionale; creazione rete sociale di sostegno; attivazione esperienze di volontariato o LPU in collaborazione con i servizi territoriali a favore della cittadinanza; scouting aziendale; accompagnamento al reinserimento socio lavorativo.

Presa in carico di utenti dagli I.P. di Pavia, Vigevano e Voghera, o in carico a UEPE con azioni di accompagnamento individuale per una presa in carico integrata e funzionale del soggetto e della sua famiglia al fine di intraprendere attività sul territorio per realizzare un percorso di reinserimento sociale progettato ad hoc e tarato sui bisogni espressi e rilevati.

Agente di rete

Collaborazione all'analisi del fabbisogno soggettivo; empowerment; creazione rete sociale di sostegno all'autonomia personale; consolidamento delle relazioni familiari; coinvolgimento nel progetto dei soggetti del Terzo Settore, imprese sensibili e rete dei servizi. Il progetto si fa carico degli operatori che svolgono la funzione sul territorio garantendo un raccordo funzionale con le Direzioni degli I.P.

Interventi a supporto del ruolo genitoriale

Sostegno psicopedagogico, mediazione familiare, incontri protetti, laboratori espressivi, empowerment familiare. Gli interventi sono svolti presso la C.C. di Pavia, la C.C. Voghera, la C.R. Vigevano e Uepe

Accompagnamento all'inserimento in un contesto sociale per gruppi di popolazione particolarmente vulnerabile

Empowerment abilità di vita (relazionali e sociali), intervento psicosociale ed educativo, colloqui motivazionali, prevenzione e riduzione del rischio, motivazione al cambiamento, stesura relazioni attività dei partecipanti.

- Area di Intervento 2 "Informazione e Sensibilizzazione"

Sportelli informativi

Analisi del bisogno, invio a servizi specialistici interni all'Istituto o invio a servizi del territorio.

Presso la C.C. di Pavia è previsto uno spazio di ascolto gestito da counsellors allo scopo di fornire un accompagnamento psicopedagogico per facilitare i rapporti interni all'Istituto e con i servizi del territorio o del progetto.

Attraverso collaborazioni con il Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università di Pavia, verranno elaborati i dati e diffusi i risultati al termine del progetto.

Tutti i partner si occuperanno della sensibilizzazione del territorio attraverso momenti di coordinamento con i servizi territoriali e con gli enti territoriali di riferimento

- Area di Intervento 3 “Interventi Propedeutici all’inserimento Lavorativo”

Accompagnamento all’inserimento lavorativo

Analisi del bisogno; definizione percorso personalizzato; bilancio di competenze ed orientamento professionale; empowerment delle competenze; creazione rete di sostegno; attivazione esperienze di tirocinio; scouting aziendale; accompagnamento al lavoro e al percorso lavorativo.

Preso in carico di utenti target con attività finalizzate all’accompagnamento all’inserimento lavorativo. E’ prevista l’attivazione di n. 34 tirocini

Percorsi di formazione interni agli istituti penitenziari

Lezioni e attivazione di laboratori, acquisizione di competenze professionali e trasversali, rilascio attestati di competenza.

Presso la C.C. di Pavia saranno organizzati: due corsi nell’ambito della panificazione, due corsi nell’ambito della ristorazione, un corso di manutenzione del verde, sei corsi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro destinati ai beneficiari dei tirocini e alle persone in fase di dimissione.

Presso la C.C. di Voghera saranno attivati: due corsi per elettricista, un corso per idraulico, due corsi di manutenzione ambienti, un corso nell’ambito della ristorazione, tre corsi di igiene sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tre corsi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro destinati ai beneficiari dei tirocini ed alle persone in fase di dimissione.

Presso la C.R. di Vigevano saranno organizzati: un corso nell’ambito della panificazione; un corso per orlatrice di calzature, un corso di sartoria, due corsi di formazione nel campo della manutenzione edile.

- Area di Intervento 4 “Accoglienza Abitativa Temporanea”

Inserimento in strutture di accoglienza

Sono previsti inserimenti in accoglienza temporanea presso le strutture di housing “Il Convoglio” nel territorio di Pavia; Casa della Carità sul territorio di Voghera e in strutture afferenti alla Caritas di Vigevano per il relativo territorio.

Totale contributo assegnato per l’intero progetto biennale € 512.791,00

Progetto “Sesta Opera”

In riferimento al decreto n. 7828 del 04/08/16 di Regione Lombardia - D.G. Reddito di Autonomia e inclusione sociale. Avviso Pubblico per lo sviluppo di interventi di accompagnamento all’inclusione socio lavorativa delle persone sottoposte a provvedimenti dell’autorità giudiziaria (minori e adulti), Fondazione Caritas di Vigevano con il ruolo di capofila ha presentato il progetto “Sesta Opera” approvato ed ammesso a finanziamento, che vede Apolf tra gli enti partner.

Gli obiettivi generali sono analoghi a quelli del progetto “C.O.N. – Creare Opportunità Nuove”: sostegno allo sviluppo di percorsi personalizzati di inclusione attiva e di prevenzione all’esclusione sociale, di integrazione tra i servizi di assistenza sul territorio ed i servizi penitenziari.

In modo particolare Apolf si occuperà:

- dell’attivazione di n. 20 tirocini in collaborazione con Uepe e con i tre Istituti Penitenziari della Provincia
- dell’erogazione di un corso di formazione (agricoltura in serra) presso la sezione femminile di alta sicurezza della Casa di Reclusione di Vigevano
- di un corso di agricoltura presso la sezione maschile del medesimo Istituto.

Il progetto è biennale e avrà termine il 30/11/2018

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'interno 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

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 2017 sono stati programmati interventi formativi ed orientativi nelle ultime classi dei percorsi IeFP 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 dote, vengono erogati tutti quei servizi necessari e funzionali a raggiungere gli 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 2017 almeno 20 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 percorsi formativi (corsi base per: panettiere/pasticcere, aiuto cuoco, operatore sala bar).

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.

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.

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, a fronte di un alto numero di richieste di formazione si è deciso di inserire nei diversi corsi formativi previsti una quota di ragazzi in garanzia giovani per offrire anche a loro tale opportunità.

Si ipotizza per il 2017 l'attivazione di circa 40/45 doti Garanzia Giovani di cui almeno 6/8 con inserimento lavorativo e 15 con tirocinio di almeno 3 mesi e 20 garanzie giovani solo con i servizi di accoglienza e consolidamento competenze.

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 “filiera” 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 2017:

- Il Progetto formativo IFTS *“Tecniche per la realizzazione e promozione di menu delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell’evoluzione tecnologica”* (di cui è data informazione in altro capitolo)

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 2017.

- **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 “Conducenti 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 è 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.

FORMAZIONE E COLLABORAZIONE CON ENTI PUBBLICI

Per la seconda annualità a settembre 2016 è stato sottoscritto un Protocollo d’intesa con il Comune di Pavia per la gestione di tirocini lavorativi presso strutture di accoglienza afferenti al settore servizi di promozione sociale del Comune di Pavia.

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 del sito che nel 2017 sarà completamente rinnovato.

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 e la sua conferma con la visita di sorveglianza di giugno 2016.

Per l'anno 2017 è previsto il percorso di transizione a ISO9001:2015 necessario per il mantenimento della certificazione.

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.

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 rappresentato attualmente da 5 dipendenti, nell'anno 2016 sono avvenuti 2 pensionamenti.
- CCNL della formazione Professionale, forma contrattuale utilizzata per il personale assunto direttamente dall'Agenzia.

Nell'anno 2016 è stato realizzato il percorso di stabilizzazione con l'assunzione a tempo indeterminato di un docente/ tutor in forza con contratto a tempo determinato protrattosi per circa 36 mesi e non più prorogabili per specifico impedimento normativo.

Nel corso dell'anno 2017 potrebbero inoltre intervenire esigenze di carattere gestionale e normativo che suggeriscono la stabilizzazione di altro personale già in forza.

Nell'anno 2017 ci sono n. 30 dipendenti dell'Agenzia che operano come di seguito dettagliato:

N. 24 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
1	Docenti/tutor	Ex Provincia
2	Docenti/tutor	Ex Comune
1	Direttore facenti funzioni	
1	Responsabile amministrativo	
1	Impiegata amministrativo	
1	Impiegato di segreteria	
15	Formatori/tutor	

N. 6 dipendenti con contratto a tempo determinato:

N.	FUNZIONI	NOTE
1	Impiegato di segreteria	
1	Formatore/tutor	sostituzione maternità
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 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.

A seguito della stabilizzazione di 18 dipendenti assunti a tempo indeterminato a luglio 2015 anche per il 2017 Apolf potrà godere delle agevolazioni contributive, come stabilito dalla Legge di Stabilità n. 190/2014 commi 118 e seguenti, spettante a tutti i datori di lavoro per tre anni.

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 per l'anno formativo 2016/17 oltre 220 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:

- 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 dell'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 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.
- Piano di investimenti per l'adeguamento e l'ammodernamento dei laboratori.

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

GLI OBIETTIVI PRIORITARI DI APOLF PER IL 2017

Gli obiettivi prioritari si possono così declinare e sintetizzare:

- Rafforzare l'Offerta formativa dei percorsi di qualifica, diploma professionale e personalizzati per allievi disabili nell'ambito Istruzione e Formazione Professionale.
- Sviluppare, secondo quanto stabilito dalle indicazioni regionali, le opportunità offerte dal contratto di apprendistato e potenziare l'alternanza scuola lavoro nell'ambito dei percorsi IeFP, favorendo una differenziazione didattica capace di intercettare utenze caratterizzate da inclinazioni/aspettative che non possono essere completamente soddisfatte dalla didattica tradizionale.
- Sviluppare progetti rivolti a promuovere, organizzare e attuare misure di inclusione socio-lavorativa per soggetti sottoposti a provvedimenti dell'autorità giudiziaria'.
- 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 e innovare gli strumenti e le forme di comunicazione rivolte al pubblico ed ai beneficiari dei nostri servizi con particolare riferimento all'implementazione del nuovo sito istituzionale e all'animazione dei canali social (pagina Facebook e Canale YouTube).
- 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.
- Consolidare 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.
- Valorizzare il personale interno e attribuire incarichi di responsabilità in base al merito.
- Mantenere l'autonomia finanziaria attraverso il consolidamento del proprio bilancio economico.

SITUAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA

Al presente documento vengono allegati:

- Bilancio previsionale 2017
- Bilancio previsionale pluriennale 2017/18/19
- Parere del revisore

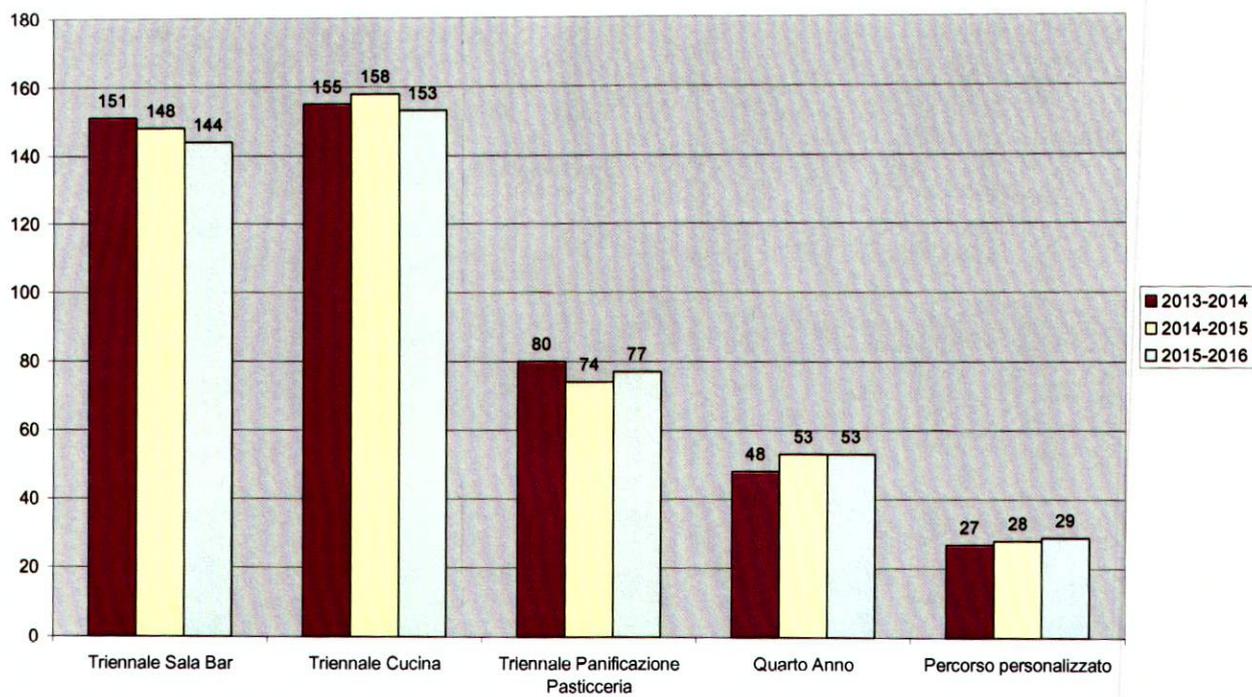
Pavia, 9 marzo 2017



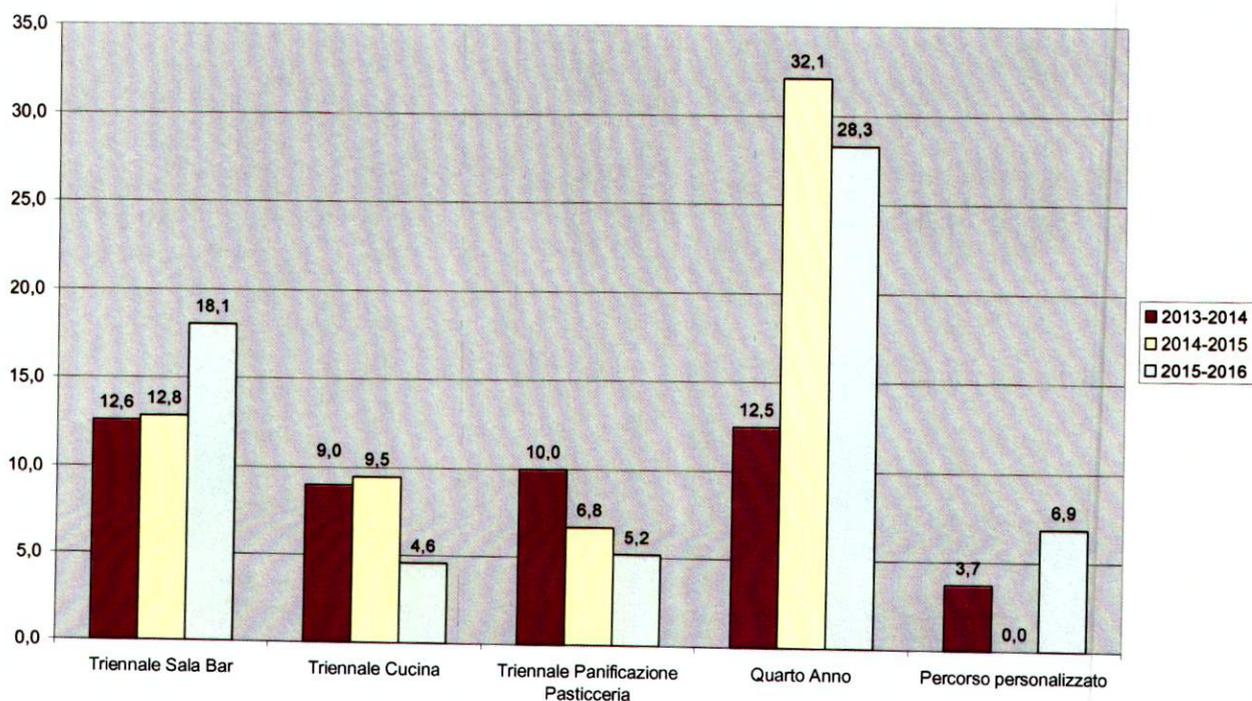
Direttore
Pierina Bianco



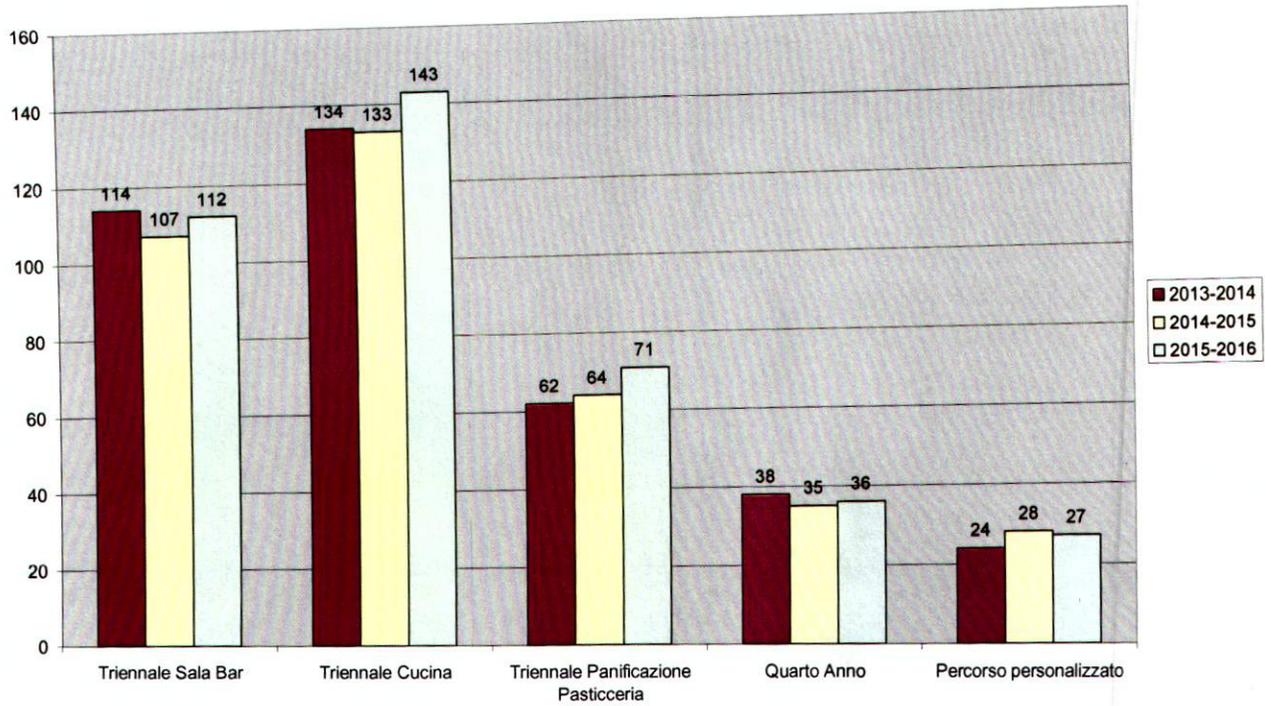
leFP Andamento Iscritti - Dati Assoluti 2013/2016



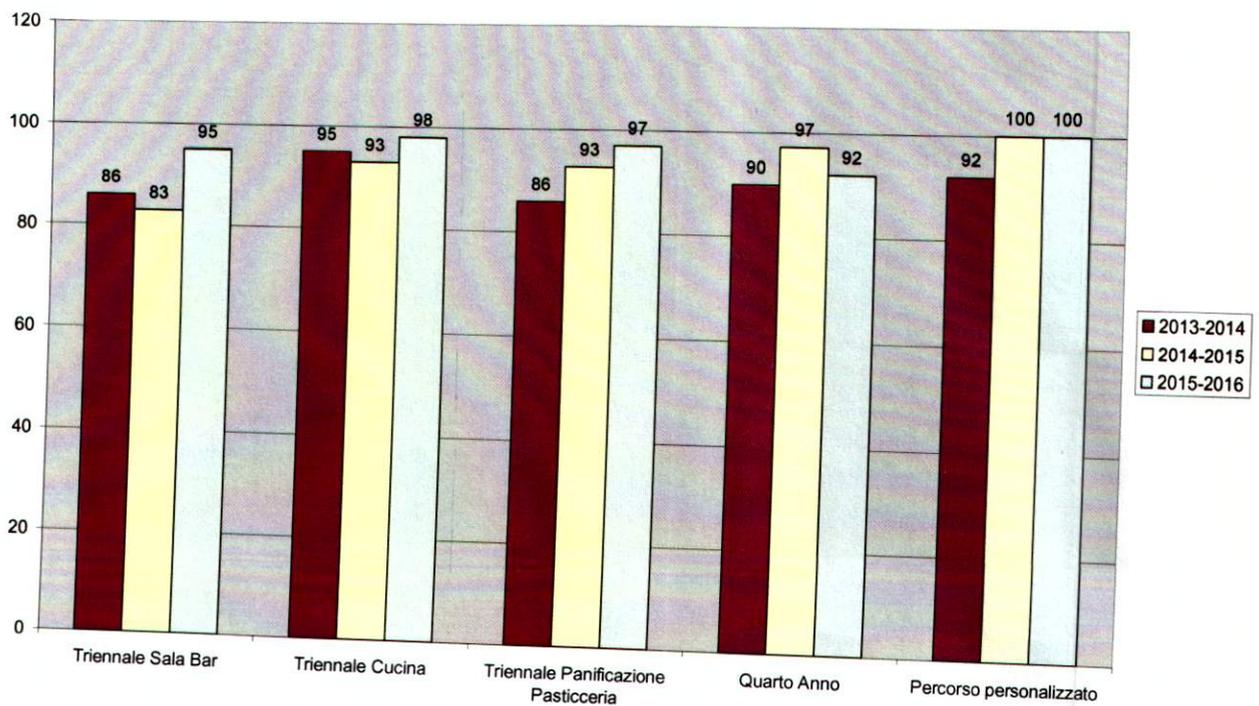
leFP Percentuale Ritirati su Totale Iscritti - 2013/2016



leFP Andamento Promossi - Dati Assoluti 2013/2016



leFP Percentuale Promossi - 2013/2016



Acronimi

- **APOLF:** Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione
- **A. F.:** Anno Formativo
- **IeFP:** Istruzione e Formazione Professionale
- **IFTS:** Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
- **A.T.S.:** associazione temporanea di scopo
- **EQF:** Quadro Europeo Qualifiche
- **C.C.N.L.:** contratto collettivo nazionale di lavoro
- **D. M.:** decreto ministeriale
- **D.D.I.F.:** diritto dovere istruzione e formazione
- **D.D.U.O.:** decreto del dirigente unità operativa
- **D.G.R.:** deliberazione giunta regionale
- **PIP:** piano di intervento personalizzato
- **UEPE:** Ufficio Esecuzione Penale Esterna
- **PTP:** Polo Tecnico Professionale