

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

## **Piano Programma anno 2018**

(art. 26 Statuto)

## PREMESSA

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 2018.

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.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"
2. 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"
3. 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".
4. 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.
5. 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.
6. 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."
7. 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"
8. D.g.r. n. X/825 del 25/10/2013 "Nuovi Indirizzi Regionali in Materia di Tirocini"
9. 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.
10. 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.
11. 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"
12. D.G.R. n. 4676 del 23.12.2015 "Disciplina dei profili normativi dell'apprendistato".
13. 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.
14. 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.
15. Decreto n. 7835 del 4.08.2016 Interventi per il rafforzamento del Sistema Duale Lombardo.
16. Decreto n. 9710 del 5.10.2016 Integrazioni e modifiche degli avvisi del DDUO n. 7835.
17. Decreto n. 13591 del 20/12/2016 "Piano regionale dei servizi del sistema educativo di Istruzione e Formazione - Offerta Formativa 2017/2018". Relativi allegati
18. D.G.R. n. 6885 del 17.07.2017 "Linee di indirizzo a sostegno delle iniziative in favore dell'inserimento socio-lavorativo delle persone con disabilità, annualità 2017/18.

**Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia**

19. D.G.R. n. 6426 del 03/04/2017 “Programmazione del sistema unitario Lombardo di Istruzione Formazione e Lavoro per l’anno scolastico e formativo 2017/2018”
20. Decreto n. 9065 del 24.07.2017 Determinazione del budget delle Istituzioni formative accreditate di IeFP per la realizzazione dei percorsi di qualifica triennale IeFP, dei percorsi di IV anno, dei percorsi personalizzati per allievi disabili e per il potenziamento dell’alternanza scuola- lavoro nell’offerta dei percorsi IeFP - anno formativo 2017/2018
21. Decreto n. 9889 del 8.08.2017 Avvisi per la fruizione dell’offerta formativa dei percorsi di qualifica triennali di IeFP, per l’assolvimento del diritto dovere di istruzione e formazione professionale, dei percorsi di IeFP di IV anno, percorsi personalizzati per allievi disabili - anno formativo 2017/2018 – in attuazione della D.G.R. 6426/2017.
22. D.d.s. n. 9883 del 8.08.2017 - Approvazione dell’avviso pubblico per il sostegno alla realizzazione di un’offerta formativa finalizzata all’acquisizione di un titolo ai sensi dell’art. 43 d.lgs. 81/2015 – A.F. 2017/2018
23. Decreto n. 10899 del 12.09.2017 Avviso per il potenziamento dell’alternanza scuola –lavoro dei percorsi IeFP in attuazione della D.G.R. 6426/2017 – anno formativo 2017/18
24. Deliberazione n. 7405 del 20.11.2017 Ulteriori determinazioni in merito alla programmazione del sistema unitario lombardo di IeFP per l’anno scolastico e formativo 2017/2018 di cui alla DGR n. 6426
25. Decreto 5367 del 12.05.2017 Approvazione avviso pubblico per la selezione dei progetti IFTS da realizzare nell’anno formativo 2017/18
26. Decreto 9888 del 8.08/2017 approvazione graduatorie relative all’avviso pubblico per la selezione dei progetti IFTS da realizzare nell’anno formativo 2017/18
27. Decreto n. 3810 del 5.4.2017 Avviso per la presentazione di progetti di esperienze all’estero per gli anni formativi 2016/17 e 2017/18 degli studenti IeFP, IFTS e ITS
28. Decreto n. 14818 del 24.11.2017 secondo provvedimento di approvazione dei progetti pervenuti in relazione all’avviso di cui al decreto n. 3810 del 5.4.2017
29. Decreto 16460 del 19.12.2017 “Piano regionale dei servizi del sistema educativo di Istruzione e Formazione - Offerta Formativa 2018/19”.

Normativa Servizi al Lavoro – reddito di autonomia e inclusione sociale

30. 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”
31. 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”
32. Decreto n. 11053 del 9/12/2015 – “Aggiornamento della metodologia di calcolo del costo standard e degli standard minimi dei servizi al lavoro.
33. 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
34. 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
35. 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
36. Decreto 12409 del 28.11.2016 approvazione graduatoria dei progetti presentati all’avviso pubblico n. 7828/2016
37. Decreto n. 3123 del 21/03/2017 - approvazione dell’aggiornamento delle linee guida per l’utilizzo del "format Garanzia Giovani in Regione Lombardia per gli stakeholder"
38. Decreto 3291 del 24.03.2017 - rifinanziamento e rideterminazione budget DUL
39. Decreto 4281 del 13.04.2017 Determinazioni accesso target disoccupati 15-29 anni
40. Decreto 4781 del 28.04.2017 - Rifinanziamento Fascia 3 Plus
41. Decreto 5881 del 22.05.2017 Approvazione rifinanziamento doti e nuove soglie massime di spesa per operatore
42. DDUO n. 9329 del 27.07.2017 “Nuove disposizioni DUL”
43. Ddg n. 9568 del 2.08.2017 “aggiornamento manuale di gestione DUL
44. Decreto n. 11536 del 25.09.2017 “incremento risorse finanziarie e rideterminazione budget DUL”
45. Decreto n. 14369 del 17.11.2017 rifinanziamento dote unica lavoro
46. Decreto n. 16929 del 22.12.2017 approvazione degli esiti della manifestazione d’interesse rivolta agli operatori accreditati ai servizi per il lavoro in attuazione dell’avviso approvato con d.d.s. n.15709/2017
47. Deliberazione n.7763 del 17.01.2018 indirizzi regionali in materia di tirocini
48. Decreto n. 1298 del 2.02.2018 Approvazione nuove soglie operatore e proroga scadenza bando
49. Decreto ANPAL n. 3 del 3.02.2018 Incentivo occupazionale NEET

## 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,

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

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 15 allievi di Apolf 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 2017/18 sono stati avviati 21 corsi/classi 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	125	119	18
5	Seconde	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	123	107	19
5	Terze	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar Panificazione Pasticceria	105	100	12
3	Personalizzati	Allievi con disabilità	28	28	28
3	Quarte	Cucina Servizi Sala Bar Trasformazione Agroalimentare	50	47	5
<b>Percorsi in apprendistato</b>					
	terza	Preparazione Pasti Servizi Sala Bar	5	5	
	Quarta	Cucina Servizi Sala Bar Trasformazione Agroalimentare	10	10	
<b>Totale Allievi</b>			<b>446</b>	<b>416</b>	<b>82</b>

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<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup>, l'Agenzia Provinciale per l'anno 2017/18 ha già stipulato oltre 220 convenzioni con aziende di tutto il territorio della provincia di Pavia e Milano 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 2018/19 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 Decreto n. 10899 del 12.09.2017 ha pubblicato l'avviso per il potenziamento dell'alternanza scuola – lavoro dei percorsi IeFP per l'anno formativo 2017/18.

Si tratta di nuove forme di finanziamento strettamente collegate alla politica regionale di sviluppo e 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 12 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. 9883 del 08.08.2017 ha pubblicato l'avviso pubblico per il sostegno alla realizzazione di un'offerta formativa finalizzata all'acquisizione di un titolo (qualifica professionale o diploma tecnico) rivolta ad apprendisti di I livello assunti ai sensi dell'art. 43 del D.lgs. n. 81/15.

Apolf ha presentato un progetto prevedendo diversi percorsi individuali o in piccoli gruppi o in gruppo classe, 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. Nell'anno formativo 2017-18, pertanto a partire da settembre 2017, Apolf ha avviato 15 percorsi di apprendistato: dieci per il conseguimento del diploma tecnico professionale, cinque per il raggiungimento della qualifica professionale.

Apolf quale ente di formazione svolge un compito strategico fondamentale, favorendo l'incontro tra aziende e allievi.

## PROGETTI REALIZZATI in AMBITO IeFP

- **Progetti di Esperienze all'estero per gli studenti dei corsi IeFP e IFTS**

Finanziati da Regione Lombardia che nell'ambito delle politiche integrate di istruzione, formazione e lavoro, intende valorizzare e incentivare la realizzazione, di progetti di mobilità internazionale ai sensi della L.R. n.30/2015.

Il progetto "Young caterers in motion" prevede il coinvolgimento di

- n. 10 studenti del terzo anno dei percorsi di qualifica professionale (IeFP) di Preparazione pasti, Servizi di sala e bar e Panificatore / Pasticcere;
- n. 8 studenti iscritti ad uno dei percorsi di quarto anno di diploma professionale di Tecnico di cucina, Tecnico dei Servizi di Sala-Bar e Tecnico della trasformazione agroalimentare.

Per tutti gli studenti, la durata della permanenza all'estero sarà di un mese. Il paese di destinazione sarà la Francia per gli studenti di terzo anno e il Regno Unito per gli studenti di quarto anno.

Il progetto "Discovering food cultures", prevede una work experience della durata di un mese, nel Regno Unito o in Spagna, a 8 studenti del corso IFTS. Per la prima volta in quest'anno formativo 2017-2018, gli studenti avranno anche la possibilità di svolgere una parte delle ore di stage aziendale all'estero

- **Progetto "Facciamo il nostro gioco"**

nell'ambito del bando regionale per lo sviluppo e il consolidamento di azioni di contrasto al gioco d'azzardo patologico. Il progetto si sviluppa in 6 ambiti ed Apolf parteciperà alle seguenti azioni:

Azione- Realizzazione dello spettacolo teatrale "Cambiamo gioco". Si propone uno spettacolo teatrale, scritto e realizzato ad hoc sulla tematica dell'azzardo da autori e attori professionisti e incentrato sul disvalore del gioco nella società, da rappresentare nei teatri e nelle scuole di primo e secondo grado

Azione- laboratorio di scacchi - Prevenzione ludopatia

Laboratorio educativo/formativo con finalità preventive, utile per diffondere la conoscenza dei fondamenti non solo teorici del gioco degli scacchi, per socializzare e comunicare, per rafforzare capacità, interessi e motivazioni, prevenendo e contrastando così l'insorgere di forme di disagio, che possono portare alla dipendenza dal gioco d'azzardo.

Azione - Ricerca sugli stili di vita dei giovani

L'adolescenza si configura come quel periodo di maggior cambiamento nella vita dell'individuo. In questa fase della vita i comportamenti a rischio che possono essere assunti dai giovani (ad es. fumo delle sigarette, assunzione di droghe, vandalismo, guida pericolosa, uso spregiudicato dei Social Network, gioco on line) sono molteplici e frequenti pertanto nasce la necessità di indagare gli stili di vita degli adolescenti per delineare i comportamenti a rischio con l'obiettivo di individuare i corrispondenti fattori di protezione e costruire e proporre percorsi di prevenzione.

- **Progetto Educazione Stradale** - sostenuto dal Comune di Pavia

Obiettivo generale del progetto è contribuire, al processo di formazione dei ragazzi, nella consapevolezza dell'esigenza di attivare una conoscenza dei principi della sicurezza stradale, con particolare riguardo alle norme di comportamento degli utenti della strada, stimolando la curiosità per le principali regole ed interagendo con le dirette esperienze dei ragazzi.

- **Progetto "Mettiamo al tappeto il bullismo"**

Progetto finanziato da Regione Lombardia e Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia nell'ambito delle politiche di contrasto al fenomeno del bullismo e del cyberbullismo. Unico progetto selezionato del territorio in risposta al bando regionale, ha come capofila l'Istituto Cossa di Pavia ed un partenariato di 15 soggetti tra cui Apolf. I ragazzi, gli insegnanti ed i genitori verranno forniti di strumenti utili per prevenire, gestire e risolvere episodi di bullismo e cyberbullismo. Si agirà su più

**Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia**

fronti, da una parte il contrasto al dilagare del fenomeno attraverso la Rete, una potenziale minaccia sottile e nascosta che non viene percepita come tale. Dall'altro, un intervento formativo rivolto a prevenire e combattere casi di prevaricazione che si possono verificare quotidianamente in classe.

- **Congresso Istituti Clinici Scientifici Maugeri- La dieta Mediterranea**

Gli alimenti della dieta mediterranea nel piatto

- **Progetto Fuori classe**

Realizzato con l'Istituto Comprensivo di Vidigulfo, Tra gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado si rilevano alcuni casi "a rischio", con diverse ripetenze durante il percorso scolastico. Attraverso il presente progetto si intende fornire a questi alunni l'opportunità di sperimentare un apprendimento maggiormente esperienziale con momenti laboratoriali che consentano ai ragazzi di prendere contatto con una realtà lavorativa e, attraverso "il fare" far emergere le potenzialità di ciascuno.

- **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 si concluderà il 21 aprile 2018. 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.

L'esperienza del ristorante didattico si è consolidata nel corso del 2017 ed è andata progressivamente ad integrarsi con l'attività didattica ordinaria. Alcuni dati: le convenzioni ad oggi stipulate sono 14, gli appuntamenti previsti per l'anno formativo 17/18 saranno 42 con una media di 20 ospiti a volta.

- **Progetto "Lo Sport per tutti a scuola"**

Finanziato dal Comitato Italiano Paraolimpico alla ASD Sogni e Cavalli Onlus con Apolf in qualità di unico partner destinatario del progetto. L'obiettivo finale è la realizzazione di un'attività motoria e sportiva " Cavalcare per imparare", privilegiando un processo formativo che riguarda la salute, la qualità della vita, l'educazione, la socialità e l'inclusione. Il progetto coinvolge 16 allievi di cui 10 disabili.

- **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' 2018

Il progetto "COOK IN EUROPE" è stato presentato nel quadro della call 2018 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 2018 a maggio 2020.

#### *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;

#### *Beneficiari e durata delle mobilità'*

"COOK IN EUROPE" 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 2018

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

Il 23 Ottobre 2017 è stato avviato per il settimo anno consecutivo un corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore quest'anno dal titolo ***“Tecniche di progettazione dei processi artigianali enogastronomici attraverso la realizzazione di menù che valorizzano tipicità, sostenibilità ed innovazione 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 di Pavia, Manpower s.p.a., Slow Food, Associazione Cuochi di Pavia, imprese e consorzi del settore.

Il Progetto è in continuità con i precedenti progetti IFTS che hanno 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. Anche 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 progettazione dei processi artigianali enogastronomici attraverso la realizzazione di menù che valorizzano tipicità, sostenibilità ed innovazione 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 attualmente da 17 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 negli Istituti Penitenziari hanno una duplice valenza: fornire conoscenze e competenze ai detenuti con lunghi anni di detenzione ed avviare con questi un'attività intramuraria e 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 sono i detenuti hanno avuto la possibilità di sperimentarsi in attività lavorative svolte all'esterno degli Istituti. I progetti sono realizzati nelle sezioni per i detenuti di media sicurezza (maschile e femminile), detenuti sottoposti a regime di alta sicurezza (maschile e femminile), detenuti sex offender, detenuti collaboratori di giustizia.

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

Nell'anno 2018 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)" nel 2018 si procederà con la realizzazione delle attività previste per la seconda annualità del progetto "C.O.N. – Creare Opportunità Nuove" che vede Apolf come Capofila di una nutrita schiera di partner del territorio pavese.

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;

**Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia**

- 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 lavori di pubblica utilità in collaborazione con i servizi territoriali a favore della cittadinanza; scouting aziendale; accompagnamento al reinserimento socio lavorativo.

Preso 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; creazione rete sociale di sostegno all'autonomia personale; consolidamento delle relazioni famigliari; 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

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

Analisi del bisogno; definizione percorso personalizzato; bilancio di competenze ed orientamento professionale; 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. Nel 2018 è prevista l'attivazione di n. 14 tirocini extracurricolari

Percorsi di formazione interni agli istituti penitenziari

Lezioni frontali 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, un corso nell'ambito della ristorazione verrà portato a termine e uno nuovo si realizzerà, verrà portato a termine un corso di manutenzione del verde, sei corsi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (questi ultimi 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, verrà portato a termine un corso nell'ambito della ristorazione, due corsi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (questi ultimi 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

- 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

Il progetto (biennale) avrà termine il 30/11/2018

**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)” nel 2018 si procederà con la realizzazione delle attività previste per la seconda annualità del progetto che vede Fondazione Caritas di Vigevano con il ruolo di capofila del progetto “Sesta Opera” e 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, integrazione tra i servizi di assistenza sul territorio ed i servizi penitenziari.

In modo particolare Apolf si occuperà:

- dell'attivazione di n. 10 tirocini con soggetti segnalati da Uepe, dalla Casa di Reclusione di Vigevano e dalla Casa Circondariale di Voghera
- dell'erogazione di un corso di formazione (agricoltura) presso la sezione maschile di alta sicurezza della Casa di Reclusione di Vigevano

Il progetto (biennale) avrà termine il 30/11/2018

**Progetto “Panetteria/pasticceria” presso la Casa di Reclusione di Vigevano.**

Su indicazione della Direzione della Casa di Reclusione di Vigevano Apolf ha strutturato un progetto presentato a Cassa delle Ammende (organismo del Ministero della Giustizia) per il finanziamento.

Il progetto “Il pane e le rose” è stato elaborato da Apolf in partnership con l'Associazione Club del gusto Lomellino e la Cooperativa Oikos. L'idea progettuale 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 gestita dalla Coop. Oikos. Al momento si è in attesa di valutazione e eventuale approvazione da parte di Cassa delle Ammende.

## 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.) ; gestione della DID e del Patto di Servizio

Si rivolgono allo sportello prevalentemente adulti disoccupati, giovani in cerca di prima occupazione, cassintegrati, ultra-quarantenni/cinquantenni espulsi dal mercato, Apprendisti standard ed Apprendisti di I Livello, Diversamente abili, rifugiati o richiedenti asilo. 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 2018 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.

Si rivolgono inoltre allo sportello le persone che secondo le nuove procedure ministeriali e regionali di iscrizione al Centro per l'impiego devono effettuare la DID (Dichiarazione immediata disponibilità al Lavoro ) ed il Patto di Servizio con il nostro Ente. Considerando i dati dello scorso anno si ipotizzano circa 300 persone che saranno interessate. Per circa il 20 % di tali utenti il Patto di Servizio potrà prevedere l'attivazione di una dote o di un servizio di inserimento (tirocinio e/o lavoro) per il restante numero si prevedono incontri di gruppo di orientamento e ricerca attiva del lavoro che si realizzano con cadenza ogni due o tre mesi. Per il 2018, per l'espletamento delle procedure, si è previsto accordo di partenariato nel merito, con i Centri per l'Impiego della Provincia di Pavia e la Città Metropolitana di Milano

### 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: giovani disoccupati tra i 15 e i 29 anni, residenti o domiciliati in Lombardia che abbiano già usufruito del programma Garanzia Giovani; over 30 residenti o domiciliati in Lombardia, con uno dei seguenti requisiti: disoccupati iscritti alle liste di disoccupazione; iscritti o in attesa di iscrizione alle liste di mobilità ordinaria; percettori di NASPI o di altre indennità; occupati da 16 anni in su che siano stati sospesi da aziende ubicate in Lombardia, cassaintegrati, oppure iscritti a un Master universitario di I° e II° livello, militari congedandi dell'Esercito o personale delle Forze dell'Ordine operante sul territorio lombardo e facente capo ai relativi Comandi Regionali o analoghe strutture di riferimento; persone non immediatamente occupabili e ad alto rischio di esclusione sociale. Dote Unica Lavoro si propone come Programma di finanziamento regionale per la formazione e i servizi al lavoro. Si tratta di uno strumento orientato a favorire l'occupazione, mediante l'offerta di servizi personalizzati per l'inserimento o il re-inserimento nel mondo lavorativo. Dote Unica Lavoro individua 5 fasce di intensità di aiuto, a ciascuna delle quali corrisponde un budget assegnato (Dote) di valore proporzionale. Le fasce di intensità e il valore delle Doti associate sono calcolate in base ad alcuni fattori, quali: la distanza dal mercato del lavoro, il genere, l'età e il titolo di studio dei candidati.

La programmazione secondo i Decreti attuativi in atto è definita sino al 30 Giugno 2018 ma sarà poi ulteriormente aggiornata e rinnovata.

APOLF, in ragione dei finanziamenti accordati anche alla luce dei risultati conseguiti nello scorso anno, potrà presumibilmente prendere in carica nel 2018 circa 75 persone. Ulteriori doti potranno essere in ragione degli esiti occupazionali e dei risultati conseguiti che possono generare la messa a disposizione di ulteriori risorse.

Inoltre proseguirà anche la presa in carico di persone che possono usufruire del Reddito di Autonomia. 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 il 60 % 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. Sono però a disposizione delle imprese gli Incentivi occupazionali definiti dai decreti del Governo e dalla Legge di Bilancio per il 2018.

Inoltre dal 2018 entra a regime il nuovo portale del Ministero del Lavoro ANPAL ( Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro) attraverso il quale i candidati devono registrarsi al fine di ottenere il riconoscimento dello status di disoccupato

#### **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.

**Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia**

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 per le imprese che assumono che si possono sommare agli Incentivi per le Imprese definiti dai Decreti del Governo centrale).

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.

Si precisa che nel Maggio 2017 il Programma Garanzia Giovani della Regione Lombardia è stato sospeso in ragione della gestione delle risorse a disposizione. Nel 2018 Regione Lombardia dovrà riattivare il Programma Garanzia Giovani con probabili nuovi criteri di gestione e rendicontazione. Inoltre dal 2018 entra a regime il nuovo portale del Ministero del Lavoro ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro) attraverso il quale i candidati devono registrarsi al fine di ottenere il riconoscimento dello status di disoccupato.

Si ipotizza per il 2018 l'attivazione di circa 60 doti Garanzia Giovani di cui almeno 10 con inserimento lavorativo e 20 con tirocinio di 3/6 mesi e 30 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 “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 proseguiranno anche nel 2018 : Il Progetto formativo IFTS “Tecniche di progettazione dei processi artigianali enogastronomici attraverso la realizzazione di menù che valorizzano tipicità, sostenibilità ed innovazione tecnologica”; Progetto “Potenziamento del Polo Pavese della Ristorazione e delle Tipicità Agroalimentari a favore dell'occupazione giovanile, attraverso l'innovazione didattico-professionale” – Ristorante didattico di APOLF ( di entrambi questi Progetti si dà informazione in altro capitolo del Documento)

### **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 2018.

- Corso “Competenze di base nella professione di panettiere-pasticcere”

N. 1 / 2 Corsi. Ogni corso è della durata di 67 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 Aiuto Cuoco”

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

N. 1 Corso. Ogni corso è della durata di 67 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 20/25 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 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.

### TIROCINI EXTRA CURRICOLARI

Nell’ambito dei propri Servizi al Lavoro APOLF attiva anche, in collaborazione con Imprese e cittadini interessati, un certo numero di Tirocini extracurricolari che si realizzano al di fuori dei normali Programmi di DUL e Garanzia Giovani. Tale tipologia di Tirocini è messa in atto su esplicita richiesta dei soggetti interessati che per ragioni varie optano per questa soluzione di inserimento. Sono Tirocini prevalentemente rivolti a giovani con meno di 29 anni. Sulla scorta dell’esperienza dell’anno precedente si ipotizza di attivare N. 20/25 Tirocini extra curricolari.

### TIROCINI ESTIVI DI ORIENTAMENTO

I Tirocini estivi sono un nuovo strumento occupazionale propedeutico all’attività lavorativa. L’ente si pone nella logica di “realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, attraverso tirocini pratici”. Tale esperienza vuole dare ulteriore e più organico sviluppo al rapporto tra scuola ed impresa con integrazione delle conoscenze e delle esperienze acquisite. I tirocini estivi di orientamento non costituiscono rapporto di lavoro subordinato e possono essere promossi in un periodo ben specifico dell’anno: durante le vacanze estive, ossia nel periodo compreso tra la fine dell’anno formativo e l’inizio di quello successivo. I destinatari sono i giovani studenti di APOLF regolarmente iscritti ad un percorso formativo. Si rivolge nelle specifico agli studenti di classe II e III che risultano iscritti all’anno successivo. Sulla scorta dell’esperienza dell’anno precedente si ipotizza di attivare N. 30 /35 Tirocini estivi di orientamento per gli studenti che frequentano i 3 indirizzi di studio della nostra Agenzia.

### COLLABORAZIONE CON ENTI PUBBLICI PER ATTIVAZIONE TIROCINI

In ragione della sottoscrizione di un Protocollo d’intesa tra Comune di Pavia ed APOLF per la gestione di tirocini lavorativi extracurricolari presso strutture di accoglienza afferenti al settore Servizi di promozione sociale del Comune di Pavia, si proseguirà anche nel 2018 la collaborazione in tale ambito. I beneficiari dei tirocini sono segnalati direttamente dal Comune e riguardano anche soggetti qualificabili come “soggetti svantaggiati”.

Sulla scorta dell’esperienza dell’anno precedente si ipotizza di attivare un massimo di 4 tirocini.

## **SOSTEGNO AI PERCORSI DI INSERIMENTO LAVORATIVO NELLA AGRICOLTURA SOCIALE**

Nel 2017 APOLF è entrato in partenariato con i diversi soggetti della Provincia di Pavia che hanno costituito la “Rete Pavese dell’Agricoltura Sociale”, di cui fanno parte una decina di cooperative sociali, associazioni e imprese agricole e che gode della collaborazione della Provincia di Pavia.

La neo-nata Rete ha avviato e sta proseguendo anche nel 2018 il Progetto “La cura della terra, la terra che cura” finanziato nell’ambito del Programma “Agricoltura Sociale Lombardia: azione di sistema per l’alternanza, l’orientamento e l’inserimento lavorativo dei giovani disabili” coordinato a nome di Regione Lombardia da FOR.MA – Formazione Mantova .

Il ruolo di APOLF nell’ambito del Progetto è di attivare in collaborazione con i partner i Tirocini Previsti. Sono stati sinora attivati N. 6 Tirocini retribuiti a favore di soggetti diversamente abili, alcuni dei quali sono ancora in esecuzione.

Si ipotizza – anche per la richiesta avanzata dai partner – la prosecuzione della collaborazione a sostegno delle nuove azioni previste e in programma per lo sviluppo dell’attività della citata Rete Pavese

## **COLLABORAZIONE CON ALER PAVIA-LODI PER INQUILINI CON MOROSITA’ INCOLPEVOLE**

Ai sensi della Legge Regionale 8.7.2016 e DGR X/5802 del 18.11.2016 gli inquilini di ALER con morosità incolpevole a causa di disoccupazione possono beneficiare di un contributo regionale se attivano una ricerca di lavoro attraverso uno degli operatori accreditati all’albo regionale per servizi al lavoro. Il nostro Ente ha aderito alla proposta di collaborazione di ALER Pavia-Lodi attivando servizi e doti a favore degli inquilini che si trovano nella condizione prevista dalla normativa.

## **SUPPORTO TECNICO - OPERATIVO ALLA PROVINCIA di PAVIA**

E’ stata sottoscritta un’appendice al contratto di servizio tra la Provincia di Pavia ed Apolf per disciplinare le attività di supporto tecnico operativo dell’ente all’amministrazione provinciale relativamente:

- Piano Disabili – Collocamento mirato – annualità 2017/2018 di cui al decreto regionale n.3311 del 24/03/2017.
- Piano Apprendistato

## **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 l’efficienza 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 e biglietti da visita. Nel 2017 è stato completamente rinnovato il sito internet ([www.apolfpavia.gov.it](http://www.apolfpavia.gov.it)) al fine di renderlo più fruibile e dinamico. Particolarmente funzionale risulta il “dialogo” tra sito e Pagina Facebook, cui hanno aderito circa 750 persone.

## LA QUALITA' 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 2017.

L'anno 2018 sarà l'anno che segnerà il definitivo passaggio alla nuova ISO9001:2015, al cui adeguamento APOLF ha lavorato nel corso del 2017. Tra aprile e maggio 2018 è prevista la visita ispettiva per il rinnovo 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.

Nell'anno 2018 si provvederà ad aggiornare il **PTPCT**, relativo alla triennalità 2018 – 2020, al fine di integrare sia la parte relativa all'anticorruzione, sia la parte relativa alla trasparenza e l'integrità.

## 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 inquadrate 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, di cui andrà in pensione dal 1.09.2018
- CCNL della formazione Professionale, forma contrattuale utilizzata per il personale assunto direttamente dall'Agenzia.

Nel corso dell'anno 2018 potrebbero inoltre intervenire esigenze di carattere gestionale e normativo che suggeriscono la stabilizzazione di personale già in forza.

Nell'anno 2018 ci sono n. 30 dipendenti dell'Agenzia che operano come di seguito dettagliato:

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

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	
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	
2	Formatori	
1	Coordinatore /tutor area svantaggio	
1	Tutor area svantaggio	
1	Operatore della logistica	

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 il Direttore ha 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.

Nell'anno 2018 troverà applicazione il CCNL del comparto funzioni locali periodo 2016-18 per i dipendenti ex Comune ed ex Provincia. A far data da settembre 2018 il coordinatore dei percorsi IeFP andrà in pensione, pertanto si provvederà alla sua sostituzione, inoltre si prevede la necessità di ampliare l'organico con un coordinatore per i percorsi del sistema duale e dell'apprendistato di I livello.

A seguito della stabilizzazione dei 18 dipendenti assunti a tempo indeterminato fino a luglio 2018, 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 2017/18 oltre 220 convenzioni con altrettante aziende operanti nei settori Ristorativo/Alberghiero.

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

Gli stage, realizzati a partire dal secondo anno dei percorsi IeFP, 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. Ammodernamento che è già stato completato nei primi due mesi del 2018.
- Attrezzare le aule didattiche con LIM e PC 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, opportunità inoltre per l'introduzione del registro elettronico.
- Acquisto/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.
- Sostituzione dei corpi scaldanti malfunzionanti.
- Piano di investimenti per l'adeguamento e l'ammodernamento dei laboratori.
- Acquisto di alcune Smart TV e lettori DVD per postazioni formative
- Sostituzione degli arredamenti degli uffici dei docenti/tutor
- Tinteggiatura dei laboratori, uffici e palestra
- Sistema di videosorveglianza interna ed esterna.

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 2018

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

Le professioni della tradizione ITALIANA che il MONDO ci invidia

differenziazione didattica capace di intercettare utenze caratterizzate da inclinazioni/aspettative che non possono essere completamente soddisfatte dalla didattica ordinamentale.

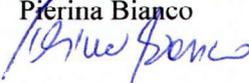
- Sviluppare progetti rivolti a promuovere, organizzare e attuare misure di inclusione socio-lavorativa per soggetti sottoposti a provvedimenti dell' 'autorità giudiziaria'.
- Potenziare e sviluppare l' Area Servizi al Lavoro per offrire un' organizzazione strutturata in grado di rispondere alle crescenti 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 pavese.
- 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**

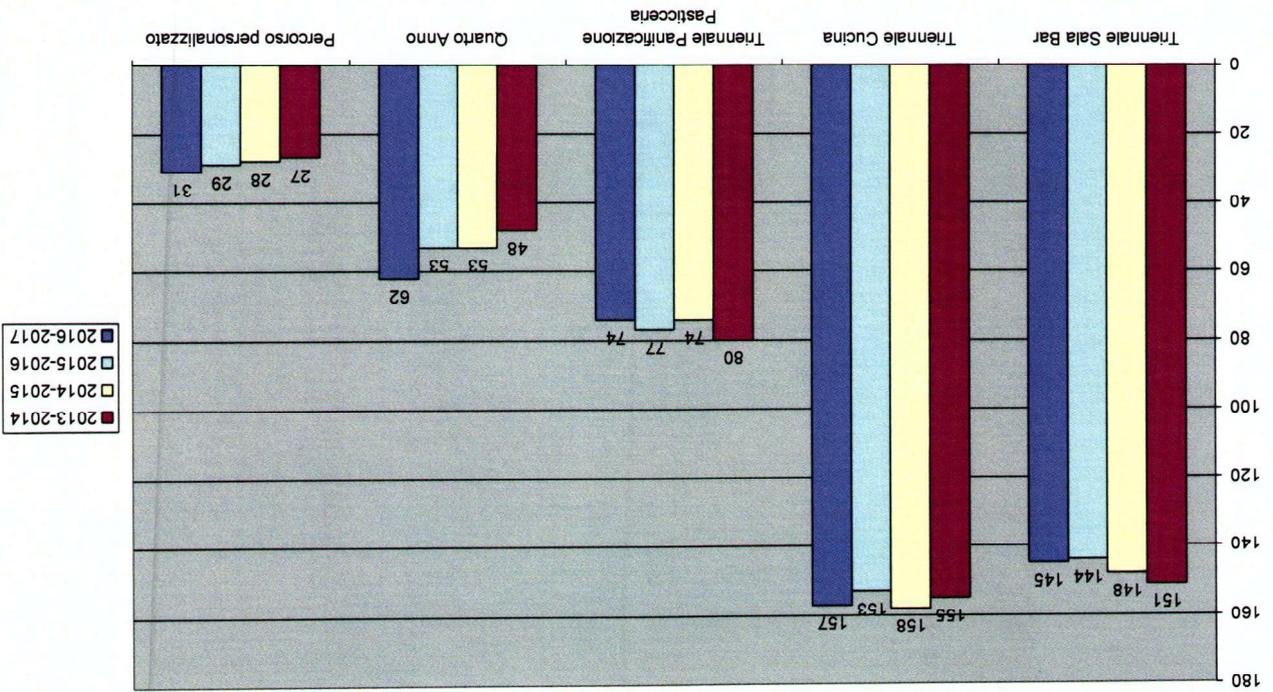
Al presente documento vengono allegati:

- Bilancio previsionale 2018
- Bilancio previsionale pluriennale 2018/2019/2020
- Parere del revisore

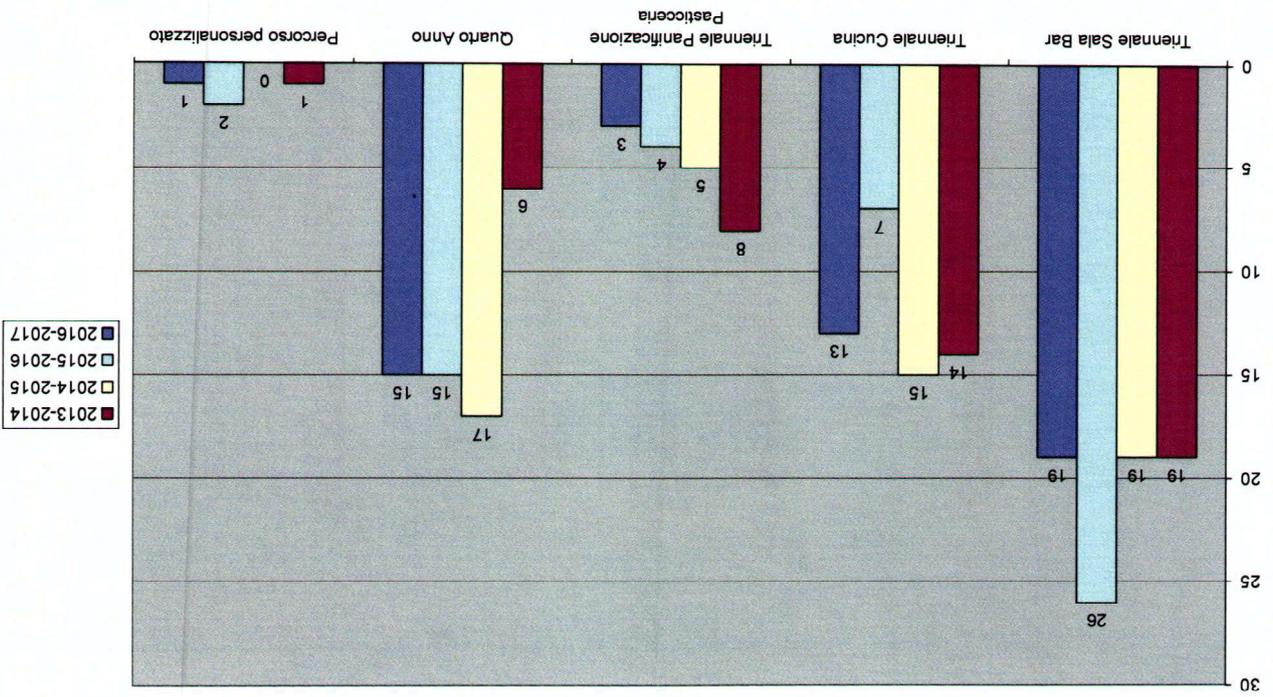
Pavia, 23 marzo 2018

Direttore  
Pierina Bianco  


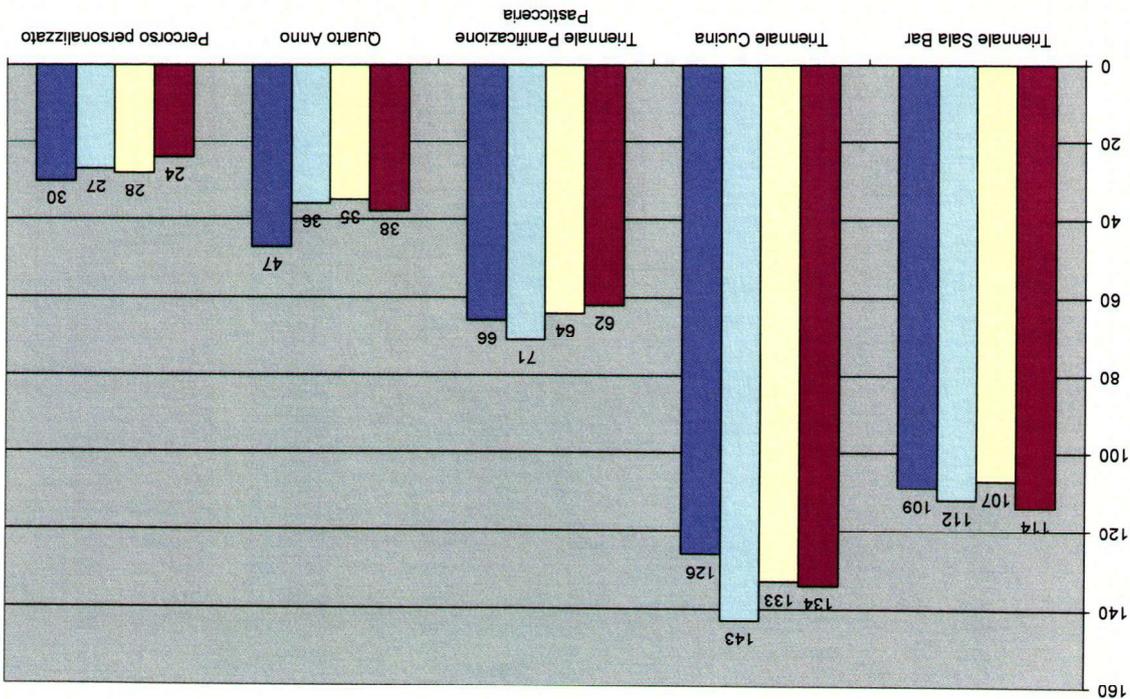
leFP Andamento Iscritti - Dati Assoluti 2013/2017



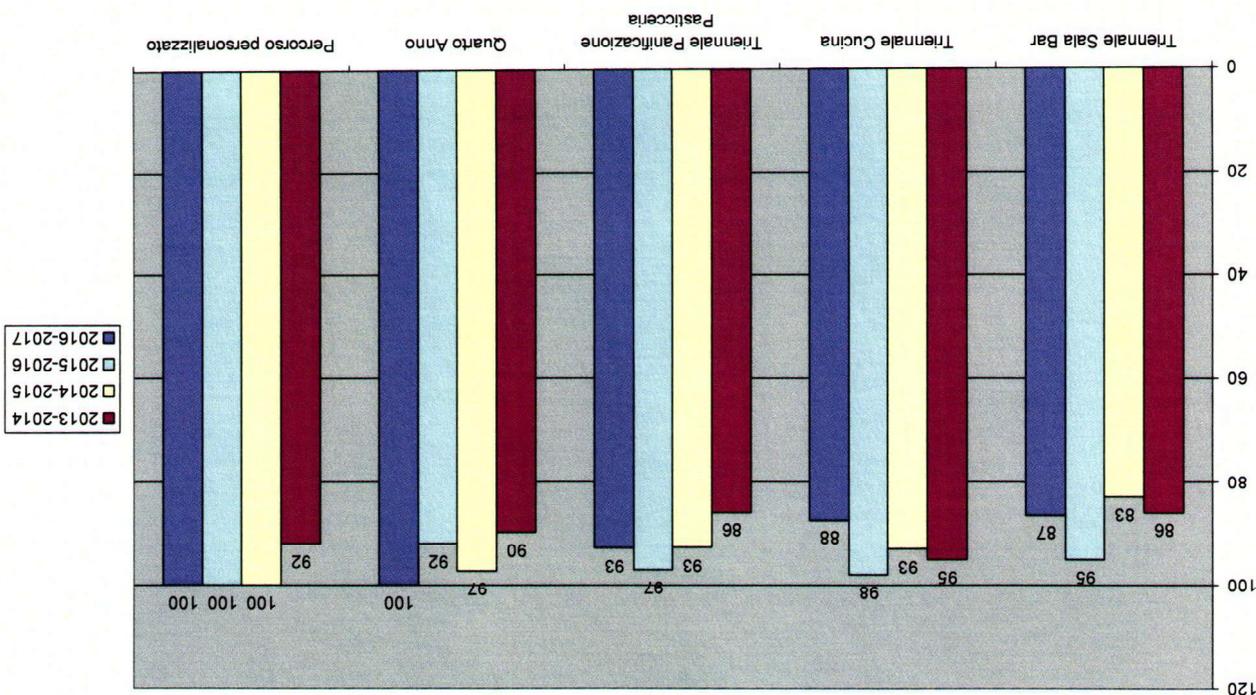
leFP Andamento Ritirati - Dati Assoluti 2013/2017



IEFP Andamento Promossi - Dati Assoluti 2013/2017



IEFP Percentuale Promossi - 2013/2017



## Acronimi

- **APOLF:** Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione
- **A. F.:** Anno Formativo
- **IeFP:** Istruzione e Formazione Professionale
- **IFTTS:** 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