

Itinerari di navigazione per docenti e formatori - 12

Unità di apprendimento dei settori grafico e ristorazione

Paolo Dall'Ò¹

Il 12° "Itinerario di navigazione" per docenti e formatori operanti nell'Istruzione e Formazione professionale (IeFP) seleziona e organizza alcuni materiali contenuti nel sito web della Federazione CNOS-FAP relativi agli ambiti professionali della grafica e della ristorazione. Una particolare attenzione viene data ad alcune Unità di Apprendimento (UdA) elaborate in diversi contesti didattici e di ricerca.

The 12th "Navigation itinerary" for teachers and trainers operating in Vocational Education and Training (VET) selects and organizes some materials contained in the CNOS-FAP Federation website related to the professional fields of graphics and catering. Particular attention is given to some Learning Units (UD) elaborated in different educational and research contexts.

Cari insegnanti e formatori dell'IeFP,

ciò che viene presentato nei paragrafi che seguono è una rapida rassegna di unità di apprendimento e di materiali relativi alla formazione professionale. Si tratta di una selezione di pagine web (contenute nel sito internet della [Federazione Cnos-Fap](#)) che si colloca in una prospettiva che intende valorizzare le pratiche professionali di docenti e formatori.

Il valore aggiunto, per così dire, della condivisione di tali materiali (si vedano anche i precedenti [Itinerari di navigazione](#)), consiste tra l'altro nella convinzione che la continua formazione degli operatori del IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) avvenga di fatto attraverso le stesse pratiche professionali. In particolare, la formazione può essere interpretata e di fatto consiste in una continua azione di ricerca anche da parte degli operatori. Le "analisi delle pratiche formative" con gli stessi formatori ha "un elevato potenziale formativo e trasformativo", in quanto muove dal riconoscimento e dalla valorizzazione di un "sapere pratico" che chiede di essere messo in parola².

D'altra parte, la conoscenza e la condivisione delle pratiche risponde in generale all'esigenza di "innovare" nella scuola e nella formazione professionale. La trasformazione a cui si assiste – nei contesti formativi ma pure in ogni ambito della società – soprattutto in seguito all'introduzione di nuove tecnologie, costituisce un forte appello a "pensare" la didattica ma, più radicalmente, una "nuova scuola", a partire da un "nuovo paradigma educativo"³.

Nelle pagine che seguono verranno tratti i seguenti punti:

1. Uda specifiche per il settore grafico

¹ Carvet – Università di Verona.

² Sul rapporto tra ricerca e pratiche professionali, sul "valore euristico della formazione" e insieme sul "valore formativo e trasformativo della ricerca sulla formazione", si veda [Ricerca e formazione tra didattica e pratiche professionali. Alcune esperienze condotte dal CARVET di Verona](#), a cura di G. Tacconi.

³ Per una veloce rassegna di esperienze "innovative", si veda [Innovare la scuola, trasformare il curriculum: esperienze a confronto](#), redatto da R. Franchini.

2. Uda specifiche per il settore ristorazione
3. Video sui settori della grafica e della ristorazione
4. Dati sul successo formativo: settori grafico e turistico-alberghiero
5. I Capolavori professionali.

1. UdA specifiche per il settore grafico

La classificazione dell'offerta del sistema di IeFP per aree professionali (Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011, All. 1), prevede 22 figure di operatore (terzo livello EQF, *European qualification framework*) e 21 figure di tecnico (quarto livello EQF). Una pagina del sito www.cnos-fap.it presenta l'intero [sistema di Istruzione Formazione Professionale italiano](#).

Nell'ambito della area professionale di riferimento "Cultura, informazione e tecnologie informatiche", si colloca anche la figura di "[Operatore Grafico](#)" che prevede due indirizzi: "Stampa e allestimento" e "Multimedia".

Ecco le caratteristiche dell'operatore grafico:

L'operatore grafico, interviene, a livello esecutivo, nel processo di produzione grafica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla realizzazione del prodotto grafico, seguendo le istruzioni ricevute, e alla produzione dei file per la pubblicazione su supporto cartaceo e multimediale.

Utilizza competenze di elaborazione grafica impiegando software professionali per il trattamento delle immagini e per l'impaginazione di stampati; possiede, a seconda degli indirizzi, competenze per la gestione della stampa e dell'allestimento e competenze per la produzione multimediale.

Una prima breve unità di apprendimento (Uda) presente nel sito www.cnos-fap.it nella sezione dedicata alla [buona formazione](#) è stata pensata per il primo anno del corso di operatore grafico (indirizzo stampa), è denominata "[Who I am. Autopresentazione](#)", nella quale il compito/prodotto previsto è la "Realizzazione di un documento di analisi della propria persona in lingua inglese"; ogni allievo è invitato a svolgere un lavoro di valutazione delle proprie risorse personali.

La dichiarazione degli obiettivi e la sequenza in fasi ed esperienze dell'Uda illustrano in modo molto chiaro il percorso. Gli obiettivi sono i seguenti:

Obiettivi	Presentare le caratteristiche principali di se stessi, sia fisiche che caratteriali. Identificare i propri interessi Analizzare i propri punti di forza e i punti di debolezza Produrre un semplice testo di carattere personale in lingua inglese Apprendere l'utilizzo del dizionario bilingue
Sequenza in fasi ed esperienze	T0 Presentazione dell'Uda da parte dei formatori coinvolti T1 Comprensione del testo "A special person" T2 Comprensione e compilazione schede "Expressions all about me" e "How do you feel?" T3 Produzione di un semplice testo di carattere personale in lingua inglese T4 Riflessione sulla prestazione

La "scheda di prestazione" rivolta agli allievi descrive nel modo seguente quanto richiesto:

A partire dalla presente lezione, con l'ausilio dell'insegnante, leggerete e compilerete alcune schede in lingua inglese al fine di acquisire vocaboli essenziali per esprimere le proprie potenzialità, i propri interessi e i propri valori. Attraverso un breve confronto in classe, inizierete ad identificare aspetti della vostra persona e personalità da rielaborare in un testo personale dal titolo "WHO I AM". Al termine ciascuno di voi potrà leggere ai compagni il risultato del proprio lavoro.

In previsione della realizzazione di un allestimento dei migliori lavori dell'asse culturale linguaggi a fine anno (festa di fine anno), e con l'aiuto del prof. [...] impaginerete i testi elaborati arricchendoli con immagini.

Quanto previsto per la valutazione, è riassunto infine nelle righe seguenti:

La valutazione si riferisce all'insieme dei fattori mobilitati dalla UdA, ovvero: come la persona affronta il compito, la strategia adottata, l'uso degli strumenti e delle tecniche compresi i comportamenti preventivi, le relazioni con i compagni e i formatori, il prodotto e le sue specifiche tecniche compreso il tempo e la tenuta in ordine dell'ambiente, la maturazione stimolata dall'esperienza.

Una Uda più articolata prevede un lavoro coordinato tra più formatori (asse dei linguaggi: lingua italiana e inglese; asse storico-sociale) ed è intitolata "[L'Europa è casa mia](#)".

Di seguito, si riporta la scansione delle fasi di lavoro, utile anche per il percorso di operatore grafico ma non solo:

T0	INTRODUZIONE ALL'UDA (presentare agli allievi il compito, il prodotto e le sue caratteristiche, il metodo, gli strumenti e l'oggetto della valutazione)
T1	Lettura libro di Culicchia "Torino è casa mia"
T2	Recensione del libro letto
T3	Introduzione all'organizzazione politica dell'Unione Europea
T4	Acquisizione del concetto di Stereotipo e confronto sui vari Cittadini d'Europa.
T5	Utilizzo di internet per l'elaborazione della ricerca su un Paese europeo a scelta
T6	Esposizione orale della ricerca svolta
T7	Realizzazione di un breve testo in L2 dal titolo "Europe is my home" e relativa presentazione grafica

Nel "canovaccio" che dettaglia l'intera Uda risulta molto chiaro e può facilitare il lavoro dei formatori:

FASI	COMPITO FORMATORI	ESPERIENZA ALLIEVI	METODOLOGIE	RISORSE UMANE	MATERIALI STRUMENTI
T0 Presentazione dell'UdA Tempo: 1 ora	Presentare agli allievi il compito, il prodotto e le sue caratteristiche, obiettivi e metodologie per la realizzazione del prodotto finale	Gli allievi prendono visione del materiale, degli obiettivi e dei criteri valutabili riferiti alla rubrica di valutazione	Docenza frontale	Formatore asse storico-sociale/asse linguaggi/capacità personali	Lavagna, quaderno per appunti
T1 Lettura libro di Culicchia "Torino è casa mia" Tempo: 20 ore	Il formatore introduce agli allievi libro di Culicchia "Torino è casa mia"	A turno e a voce alta, gli allievi insieme al formatore leggono in classe il libro di Culicchia "Torino è casa mia" e acquisiscono gli elementi per conoscere il proprio territorio di appartenenza, la sua storia, i suoi usi e costumi, per dare avvio alla costruzione di una mentalità multiculturale	Esercitazioni di lettura a gruppi	Formatore asse culturale linguaggi-lingua italiana	Libro "Torino è casa mia"

Per il secondo anno di corso, la seguente Uda di 50 ore è stata progettata da formatori della area dei linguaggi e dell'area professionalizzante e prevede la collaborazione di un tutor-coordinatore.

Denominata “[Pieghevole corsi Valdocco](#)”, di questa Uda si riporta qui la scheda che ne sintetizza la progettazione (il canovaccio è reperibile al link indicato).

PARAMETRO	DESCRIZIONE DEL PARAMETRO
<i>Denominazione UDA</i>	Pieghevole corsi Valdocco
<i>Compito - prodotto</i>	Produzione interna della stampa del pieghevole dei corsi del C.f.p. Valdocco
<i>Obiettivi formativi</i>	- Progettazione della impostazione grafica del prodotto finito - Introdurre la spiegazione della comunicazione grafica e quale effetto suscita nel cliente finale - Differenziare l'utilizzo del colore e che differenze a livello emotivo crea nell'utente finale la diversa cromia - Creare una sensibilità personale sull'utilizzo dei diversi caratteri a scopo pubblicitario
<i>Obiettivi specifici di apprendimento</i>	- Conoscere i principali procedimenti, processi e sottoprocessi grafici e le principali procedure di produzione - Conoscere gli elementi del disegno grafico - Impostare il progetto grafico - Acquisire e trattare immagini e video - Conoscere le caratteristiche e le principali varietà degli inchiostri - Conoscere le regole e i criteri per la composizione dei testi e per il trattamento dell'immagine - Conoscere l'entipologia e la classificazione degli stampati - Conoscere le caratteristiche e le principali varietà di carta e degli altri supporti di stampa - Arricchire il proprio vocabolario con termini appropriati alle situazioni di descrivere - Produrre e correggere semplici testi per comunicare informazioni - Conoscere le fasi basilari della progettazione grafica - Conoscere le regole elementari per le vuotature - Gestire ed ottimizzare i dati digitali
<i>Destinatari</i>	Allievi classe 2°
<i>Prerequisiti</i>	Apprendimenti tecnico-professionali del 1° anno
<i>Tempi di svolgimento</i>	50 ore
<i>Sequenza in fasi ed esperienze</i>	T0 Presentazione dell'UdA da parte dei formatori coinvolti T1 Redazione dei testi del pieghevole T2 Suddivisione ed avvio in gruppi di lavoro secondo le fasi di preparazione del sito web e del relativo pieghevole (multimedia, pre stampa, stampa e allestimento) T2a bozza del pieghevole e salvataggio su cd rom T2b Progettazione e realizzazione della copertina e della lastra di stampa T2c Stampa a quattro colori della copertina T2d taglio e piega del prodotto finito T3 Valutazione del prodotto
<i>Metodologia</i>	T0, T1, T2 Esposizione partecipata T2a - T2d, approccio per scoperta T3 Esposizione partecipata
<i>Risorse umane</i>	Tutor-coordinatore: responsabile dell'attività, di curare l'aspetto relazionale e di coordinamento delle attività dei gruppi di lavoro Formatore dell'area dei linguaggi: responsabile di curare l'aspetto linguistico della redazione dei testi del CD Rom Formatore dell'area professionale: responsabile di facilitare l'individuazione degli aspetti essenziali del prodotto da realizzare e le modalità di realizzazione
<i>Strumenti/materiali</i>	Materiali di supporto Postazioni dei quattro laboratori attrezzati

<i>Valutazione</i>	La valutazione si riferisce all'insieme dei fattori mobilitati dalla UdA, ovvero: come la persona affronta il compito, la strategia adottata, l'uso degli strumenti e delle tecniche compresi i comportamenti preventivi, le relazioni con i compagni e i formatori, il prodotto e le sue specifiche tecniche compreso il tempo e la tenuta in ordine dell'ambiente, la maturazione stimolata dall'esperienza. Durante questa prima UDA la valutazione dell'attività è stata effettuata tramite la rubrica di valutazione autentica (Scheda)
--------------------	--

La presentazione della seguente Uda ha il pregio di esplicitare in modo molto chiaro quali siano i “materiali” di progettazione funzionali ad una didattica per competenze. Elaborata per il secondo anno del corso di Grafica Multimediale nel contesto del Cfp Engim Veneto, l'Uda denominata “Disegniamo il tempo” è riassunta in quattro documenti molto chiari, sintetici e al contempo esaustivi:

1. Formato Unità di apprendimento
2. Piano di lavoro Unità di apprendimento
3. Consegna agli allievi
4. Griglia di valutazione dell'Unità di apprendimento

Ecco come nel primo documento sono dichiarati (tra le altre voci) il *Compito-prodotto* e le *Competenze mirate*. L'Uda che prevede un impegno orario di circa 55 ore di lezione, suddivise in 8 fasi di lavoro.

Compito – prodotto	Compito professionalizzante: - Progettazione e realizzazione di un calendario da tavolo con supporto in un materiale a scelta dell'allievo Compiti correlati assi culturali e di cittadinanza: - progettazione tecnica del supporto; - relazione sulla rappresentazione del tempo nelle epoche passate.
Competenze mirate - assi culturali - professionali - cittadinanza	Professionali: - Elaborare un prodotto grafico, compresi di file, sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto, pubblicazione e curandone la pubblicazione grafica. Assi culturali: - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Cittadinanza: - Progettare

Nel secondo documento si specificano le fasi di lavoro e i relativi tempi. Le fasi vengono tra l'altro inserite in uno specifico diagramma di Gantt.

Per quanto riguarda la “consegna agli studenti”, ecco il documento fornito agli allievi:

Titolo UdA	“Disegniamo il tempo”: realizzazione di un calendario e relativo supporto
<i>Cosa si chiede di fare</i>	Progettazione e realizzazione di un calendario e relativo supporto a discrezione dell'allievo.
<i>Quali prodotti</i>	Elaborazione di testi di lingua italiana. Individuazione, attraverso una ricerca, di prodotti esistenti. Realizzazione del prodotto (supporto e calendario) attraverso l'uso corretto degli strumenti di disegno e degli applicativi
<i>Che senso ha (a cosa serve, per quali</i>	Sviluppare un progetto nella sua interezza, dal brief alla discussione del

<i>apprendimenti)</i>	prodotto.
<i>In che modo (singoli, gruppi..)</i>	Lavoro individuale e confronto di gruppo.
<i>Tempi</i>	10 settimane
<i>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</i>	Docenti di Laboratorio Grafica, Grafica 2D/3D, CAD, Storia dell'arte. Materiale per la creazione di bozzetti. Computer e periferiche di input e output. Proiettore. Motori di ricerca e siti internet. Vocabolario cartaceo. Dispense distribuite dai docenti.
<i>Criteri di valutazione</i>	Correttezza tecnico/estetico/funzionale degli elaborati prodotti in relazione alle consegne.

<i>Valore della UdA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?</i>	L'uda sviluppa interamente la competenza mirata.
<i>Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta</i>	Da verificare

Infine, la “Griglia di valutazione dell’Unità di apprendimento” (p. 7) incrocia vari indicatori (Prodotto – Processo – Relazione, superamento delle criticità e linguaggio – Dimensione metacognitiva) con dei descrittori (4 livelli), per ciascuno dei quali richiede l’inserimento del livello raggiunto.

Una breve Unità di apprendimento (6 lezioni) per gli allievi di una classe prima del corso di grafica, propone un percorso di approfondimento della storia della stampa ([Storie di stampa](#)). In particolare, vengono dichiarati i seguenti obiettivi:

Abilità	- Collocare nell’esatta successione cronologica i temi trattati - Intrecciare le conoscenze storiche generali con l’evoluzione della tecnologica grafica nel corso del tempo - Realizzare un prodotto a stampa tramite l’utilizzo della tecnica di stampa tradizionale a torchio tipografico - Fruire del patrimonio librario e documentario antico - Consultare istituti di conservazione documentaria
Conoscenze	- Periodizzazione delle varie fasi della storia della stampa: dalle origini al Rinascimento - Conoscenza del contesto storico in cui nascono le varie espressioni e forme di stampa. In particolare: la civiltà cinese, la civiltà tardo-medievale europea, il contesto italiano tardo-medievale e rinascimentale, profili biografici di Johannes Gutenberg e Aldo Manuzio con riferimento al loro contesto culturale - Conoscenze delle principali evoluzioni tecniche rispetto alla stampa: dall’origine al Rinascimento - La stampa tradizionale a torchio tipografico (obiettivo stilato in accordo con il tecnico di laboratorio e valutato da quest’ultimo) - Istituti di promozione e conservazione del patrimonio librario antico.

Interessante risulta la scansione dettagliata dei tempi in cui le singole lezioni vengono articolate. Ecco ad esempio, la prima lezione.

LEZIONE N. 1 *Chi inventa la stampa?*

Tempi	Passaggio o fase di lavoro / attività
10'	Presentazione delle attività: • Sintesi dei contenuti dell'Uda • Spiegazione degli obiettivi che si intendono raggiungere • Illustrazione dei criteri di valutazione
20'	Esplorazione delle preconoscenze: • Brain storming • Raccolta delle idee emerse in una mappa mentale
25'	Stimolo della curiosità e ricerca dell'interesse tramite contrasto: • Proiezione di immagini di stampa antica e contemporanea
5'	Assegnazione attività da svolgere a casa: • <i>Chi inventa la stampa? Dove nasce la stampa?</i> Ricerca "falsata" a causa dell'ambiguità voluta delle domande in modo da generare più risposte corrette per provocare il successivo dibattito in classe

Altre Unità di apprendimento relative l'ambito della grafica e presenti nel sito del Cnos-Fap sono le seguenti:

- [UdA - Ciclo dell'acqua per Operatore grafico - 2° annualità](#) (2011, CFP Torino Valdocco)
- [UdA - Canossiane Operatore Grafico. Realizzazione di una pagina pubblicitaria relativa a una mostra su Caravaggio](#) (2012 pdf)
- [Progettazione UF Settore Grafico](#) (2013, CFP Arese)

2. Uda specifiche per il settore ristorazione

Un esempio di progettazione di varie [Unità formative \(UF\) per il settore Alimentare-Ristorazione](#) è quello sviluppato dal centro Cnos-Fap di Arese. Per ciascuna delle tre annualità sono proposte due unità formative, la prima da attuare nel corso dell'anno scolastico e la seconda al termine del percorso annuale.

Il format utilizzato descrive innanzitutto ciò che viene richiesto di realizzare per poi passare alla dichiarazione delle competenze da attivare, per ciascuna delle quali si elencano le abilità e gli indicatori. Accanto agli indicatori viene richiesto di inserire il punteggio ottenuto dagli allievi.

Riportiamo qui solo la descrizione del "capolavoro" richiesto agli allievi del terzo anno al termine del loro percorso formativo e, inoltre, due delle sette competenze richieste.

UF Fine anno

Descrizione

Il mio capolavoro

Realizzazione di un pranzo di due portate (antipasto + primo / secondo + dolce), corredato di scheda comprendente le caratteristiche nutrizionali e le specifiche realizzative del prodotto

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Compilazione della scheda preventiva delle fasi di lavorazione
- Definizione della ricetta
- Calcolo delle quantità e dei valori nutrizionali

- Predisposizione dei materiali e delle attrezzature per la realizzazione del compito - Realizzazione delle portate - Presentazione del piatto - Descrizione orale del prodotto - Scheda relazionale conclusiva
Competenza Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Abilità - Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro - Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato Indicatori - Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito - Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito - Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati - Predisporre una lista di procedure circa il corretto svolgimento delle attività
Competenza Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità - Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi - Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente - Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina - Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori - Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito - Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene

Nella sezione “[Sussidi per la Didattica](#)” (Centro Risorse Educative per l'Apprendimento – CREA, ed. 2011), è possibile consultare un’utile raccolta di materiali relativi all’[Igiene alimentare](#).

Oltre ad un file con le slide che possono ritmare uno specifico corso centrato sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), sono disponibili alcuni documenti funzionali alla concreta organizzazione e gestione del corso stesso (programma, registro del corso, scheda di valutazione, attestato, ecc.).

Per gettare luce e conoscere la professione di coloro che concretamente operano nel settore della ristorazione, sono molto interessanti le prime due “storie” riportate nei [Racconti di lavoro I. Antologia di storie sul lavoro con spunti didattici per il loro utilizzo](#) (a cura di G. M. Gomez e G. Tacconi), testi focalizzati proprio sulle figure di un cuoco e di una barista.

Come dichiarato nel titolo della raccolta, oltre ad una ricca selezione di racconti autobiografici di studenti lavoratori, il documento indica alcune modalità di valorizzazione delle storie stesse in ambito didattico.

I titoli dei paragrafi del primo documento (“Diventare cuoco”, pp. 5-18) fanno intravedere una narrazione molto particolareggiata, articolata in episodi che, come in ogni racconto, cercano di “rendere il vivo dell’esperienza dei soggetti” e della loro specifica pratica lavorativa (p. 2):

- *Mani scottate. Imparare dagli errori come si friggono le patatine*
- *Calamari*
- *Guardare gli altri*
- *Imparare l’arte del taglio*
- *Amicizie a complicità*
- *Dissodare le mezzene*
- *Cucinare i primi*
- *Spiedini*
- *Salse e sughi sulla nave*
- *Dolci ricordi di pasticceria*
- *Banchetti*
- *La paella*
- *La grande ristorazione*
- *L’hamburger*
- *Cambiamenti professionali*

Il terzo paragrafo, “*Guardare gli altri*”, sebbene molto breve, restituisce l’importanza del lavoro di squadra in un contesto lavorativo:

Avevo l’abitudine di occupare un angolo della cucina, e lì sostavo ore e ore, vedendo e maneggiando solo calamari. Una mattina, il capo cucina venne da me e disse: “Che stai facendo con la faccia alla parete? Impara a guardare tutto e a osservare tutti, gli occhi non li hai sulla schiena, per cui le spalle girale al muro, non alla cucina!”. Un consiglio banale ma da cui ho imparato tanto. In breve tempo sono entrato a far davvero parte di un gruppo di lavoro (p. 6).

Un passaggio del quarto paragrafo (*Imparare l’arte del taglio*) offre un esempio del tono della narrazione, che si sofferma spesso sui particolari che danno conto della ricchezza e della complessità della concreta pratica professionale:

Ci sono decine di utensili più o meno utili che riempiono i cassetti dei tavoli delle cucine, ma, senza la capacità di manovrare le lame taglienti, non sei un vero cuoco. Puoi dire di saperlo usare quando non lo senti più un freddo oggetto metallico, quando non hai paura di finirci sotto, quando te lo sei fatto amico e lui viene a far parte della tua mano, del tuo corpo, è parte di te. Riesci a essere sicuro, velocissimo e, ad un certo punto, addirittura non serve più che guardi dove tagli; puoi prestare attenzione alle altre persone intorno a te, parlare con loro, eseguire veloci manovre a occhi chiusi. Il primo passo è saper scegliere quello giusto per il lavoro che devi fare (p. 7).

Il secondo racconto che viene riportato nella raccolta è intitolato “La barista” e si articola nei seguenti paragrafi:

- *Il caffè*
- *Le brioches*
- *Il rapporto con i clienti*
- *La schiuma*
- *La contabilità del bar*

Nel paragrafo “Il caffè” si racconta tra l’altro quanto segue:

La mattina è il momento in cui comincia la giornata lavorativa, sia mia, sia del mio liquido magico e quindi descriverò ora il momento più delicato, la preparazione del primo caffè. Si potrebbe pensare che basti battere la miscela nel suo gruppo a far partire tutto, invece no. (Il gruppo è quel tondino di metallo con il manico in plastica che si attacca all’interno della macchina stessa. Si presenta a una o due uscite massimo e, con precisione maniacale, fa scendere, grazie alla pressione, il liquido con un flusso continuo nella tazza). La prima tazzina si butta sempre via, è un caffè “brutto”, al gusto di ottone (materiale di costruzione dei gruppi), che risulta imbevibile. Se facciamo un conto di quanti caffè ogni mattina i baristi del mondo buttano via, non basterebbero i numeri per contarli. Un tale spreco è inaccettabile ma, se pensiamo al singolo, ci rendiamo conto che in un anno sono chili e chili che se ne vanno.

Esiste un piccolo trucchetto per evitare tale operazione. Una fettina di limone inserita nel filtro del gruppo risolve il problema del primo caffè, poi ovviamente andrà tolta. Il limone annienta il gusto dell'ottone, permettendo di procedere con il secondo caffè senza sprechi. Appunto il secondo caffè, quello del barista, quello che, anche se non vuoi, devi bere per forza. Infatti, ti tocca di diritto/dovere, devi gustarlo, per sentirne la consistenza, l'aroma e la macinatura corretta o meno (la macinatura può essere fina o grossa, ma comunque nella tazzina finiranno sempre 21 grammi di prodotto). Il caffè sente il tempo, più umidità, meno umidità; spetta a noi saper leggere tra i suoi colori e le sue sfumature prima di servirlo ai clienti che verranno.

I “Racconti di lavoro”, secondo quanto documentano gli autori tramite alcune testimonianze degli stessi studenti lavoratori che li hanno redatti (pp. 67-71), sono un ottimo strumento attraverso il quale si aprono varie possibilità:

- si impara a conoscere a fondo le pratiche lavorative del proprio e di altri ambiti professionali;
- si è stimolati a dare valore alla pratica che, come viene ricordato a p. 69, “non è tanto il luogo di applicazione di un sapere che abita altrove, nell’empireo della teoria, ma è una fonte rilevante di un sapere originale, che si nutre di esperienza e relazioni, possiede la stessa dignità del sapere teorico e, a differenza di questo, che ama le definizioni, si esprime attraverso le narrazioni” (p. 69);
- si offre l’occasione per conoscere più a fondo i soggetti che lavorano
- si ha l’opportunità di sperimentare una metodologia di ricerca che richiede metodo e riflessione. E in tale metodologia e l’ascolto che diventa generativo di conoscenza e comprensione profonda. Attraverso l’ascolto e l’alleanza che esso crea, intervistatore e intervistato diventano co-autori di sapere” (p. 70).
- si può guardare alla formazione come accompagnamento a mettere in parola la pratica; la scrittura e in genere la narrazione di episodi di pratica lavorativa hanno infatti un particolare valore formativo (p. 70)

I suggerimenti per un utilizzo e una valorizzazione dei “Racconti di Lavoro” in ambito didattico sono sintetizzati con alcune concrete indicazioni che ovviamente risultano utili per i docenti formatori in diversi settori professionali (pp. 71-72). Li elenchiamo rapidamente qui di seguito:

- Far analizzare le storie dell’antologia, sia dal punto di vista tematico, sia da punto di vista delle caratteristiche formali e stilistiche;
- Utilizzare le storie come spunto per accostarsi ad altre narrazioni, come documentato da un particolare filone narrativo che in Italia ha dato voce alle esperienze lavorative;
- Utilizzare le storie come spunto per generare altre narrazioni, a partire, ad esempio, da una consegna di questo tipo “A voi sono mai capitate situazioni analoghe?”;
- Far raccogliere sul campo storie simili, coinvolgendo, ad esempio, le associazioni di categoria del territorio, oppure i titolari delle aziende dove gli allievi svolgono le loro esperienze di stage.
- Costruire altre antologie di racconti di lavoro, da mettere a disposizione in formato cartaceo o sul sito web del Centro.

Si tratta, insomma, secondo la conclusione degli autori, di “avvicinare i giovani allievi alla ricchezza formativa del contesto e delle pratiche che lo abitano, ma soprattutto di scoprire e far scoprire il lavoro come risorsa culturale e contribuendo ad alimentare il valore della cultura del lavoro” (p. 72).

3. Video sui settori della grafica e della ristorazione

Alcuni video presenti nel sito della Federazione Cnos-Fap che testimoniano il lavoro nei settori grafico e ristorazione si offrono come strumenti facilmente utilizzabili anche in un contesto didattico, sia per suscitare la curiosità e la discussione, sia per avviare precisi percorsi di approfondimento con l’intera classe o per gruppi di interesse e di lavoro.

Un primo video della durata di circa 3 minuti permette di prendere visione di un’esperienza molto bella promossa dal Cnos-Fap per i propri Centri italiani: il concorso dei capolavori per il settore grafico. Il video [Concorso capolavori settore grafico](#) narra di un “progetto particolarmente ambizioso e stimolante”, riguardante un ambito di grande interesse per la grafica e la comunicazione: il *packaging*. La richiesta è quella di progettare sia dal punto di vista strutturale sia da quello comunicativo una linea di confezioni per aziende del settore del benessere (acconciatura ed estetica).

In un video sul [Cnos-Fap di Fossano](#) sono presentati, tra gli altri, anche i corsi triennali di panetteria e pasticceria (dal minuto 20:30), oltre che i corsi di ristorazione sala bar. Per il corso di panetteria è previsto anche il quarto anno che permette di conseguire il diploma professionale.

Un ottimo docufilm che mette a tema il lavoro in una prospettiva attenta al senso e alla dignità del lavoro, è “[Il lavoro che vogliamo](#)”, di Andrea Salvatore (2017), prodotto da [Tv2000](#) in occasione della “48esima Settimana sociale dei cattolici italiani”, il cui tema era “*Il lavoro che vogliamo. Libero, creativo, partecipativo e solidale*”. Dal minuto 47:30 al minuto 54:48 del documentario si racconta l’esperienza di un imprenditore che coordina una particolare filiera produttiva per la produzione della pasta [La Campofilone](#)). Il video ha tra l’altro il merito di far intravedere non solo interessanti aspetti (e problemi) tecnici di un’azienda del settore agroalimentare, ma anche il contesto territoriale, produttivo e lavorativo entro il quale il lavoro dell’impresa è cresciuto. L’intervista al titolare dell’impresa e a una dipendente restituisce l’idea di una preziosa e feconda collaborazione tra i diversi operatori di un’impresa, finalizzata alla valorizzazione di storie e di tradizione (il sapere e il saper fare) che caratterizzano moltissime imprese italiane del settore agroalimentare.

4. Dati sul successo formativo: settori grafico e turistico-alberghiero

I dati relativi al più recente studio sul successo formativo⁴ degli allievi dei Cfp appartenenti alla Federazione Cnos-Fap sono raccolti nell’articolo [Il Successo Formativo degli Allievi del CNOS-FAP. Qualificati e Diplomatici nel 2015-16](#) (a cura di Malizia G. - Gentile F., 2018)⁵.

Altri dati statistici sono consultabili peraltro nella pagina web dal titolo [Successo formativo degli allievi della Federazione CNOS-FAP](#), che presenta i risultati in alcune tabelle di facile lettura.

Nella quinta e nella sesta riga della tabella che riportiamo sono espressi i dati del **settore grafico** e del **settore turistico-alberghiero**.

⁴ Come è stato ricordato nei due precedenti Itinerari di navigazione ([Itinerario di navigazione 10](#) e [Itinerario di navigazione 11](#)), è utile precisare che il concetto di “successo formativo” è soggetto a possibili fraintendimenti, suggerendo ad esempio l’idea di “gara” e di “competizione”. Il suo significato, va esteso invece “a qualcosa di più ampio del semplice successo personale, scolastico, professionale o economico [...], a qualcosa che ha a che fare anche con la possibilità di restituire ad altri i valori che si sono ricevuti, rivitalizzandoli proprio in quest’opera di restituzione” (cfr G. Tacconi-G.M. Gomez, [Success stories. Quando è la Formazione Professionale a fare la differenza](#), CNOS-FAP, 2013, pp. 172-173).

⁵ I dati raccolti ed elaborati dal CNOS-FAP in riferimento al successo formativo sono presentati negli ultimi anni nei seguenti articoli:

- [Il Successo Formativo degli allievi del CNOS-FAP Qualificati e Diplomatici nel 2015-16](#), Malizia G. Gentile F., Rassegna Cnos 1/2018, pp. 71-97.
- [Il Successo Formativo degli allievi del CNOS-FAP Qualificati e Diplomatici nel 2014-15](#), Malizia G. Gentile F., Rassegna Cnos 1/2017, pp. 69-94.
- [Il Successo Formativo degli Allievi del CNOS-FAP Qualificati e Diplomatici nel 2013-14](#), Malizia G. Gentile F., Rassegna Cnos 1/2016, pp. 79-105.
- [Il Successo Formativo degli allievi del CNOS-FAP. Qualificati e diplomatici nel 2012-13](#), Malizia G. Gentile F., Rassegna Cnos 1/2015, pp. 111-139.
- [Iefp e successo formativo nella Federazione CNOS-FAP anno 2011-2012](#), Marchioro D.M., Rassegna Cnos 1/2014, pp. 137-155.
- [L’inserimento nel lavoro degli allievi della Federazione CNOS-FAP. Il caso dei qualificati dei settori Automotive, Elettrico-Elettronico, Grafico, Meccanica Industriale, Turistico Alberghiero, Altro Anno formativo 2009-10](#), Malizia G. - Pieroni V., Rassegna Cnos 1/2012, pp. 95-118.

RELAZIONE FINALE MONITORAGGIO SUCCESSO FORMATIVO CNOS-FAP Luglio 2016 (Anno Formativo di riferimento 2014-15)

1) Monitoraggio Successo Formativo CNOS-FAP* distribuito per Settori

Settore	Numero	Italiani		Stranieri		Studiano		Lavorano		Non occupati		Altro	
Elettrico/Elettronico	692	582	84,10%	110	15,90%	418	60,40%	154	22,25%	107	15,46%	13	1,88%
Meccanica industriale	592	479	80,91%	113	19,09%	214	36,15%	277	46,79%	83	14,02%	18	3,04%
Automotive	437	347	79,41%	90	20,59%	181	41,42%	160	36,61%	89	20,37%	7	1,60%
Energia	108	77	71,30%	31	28,70%	32	29,63%	53	49,07%	21	19,44%	2	1,85%
Grafico	319	281	88,09%	38	11,91%	227	71,16%	37	11,60%	50	15,67%	5	1,57%
Turistico-Alberghiero	337	298	88,43%	39	11,57%	136	40,36%	115	34,12%	80	23,74%	6	1,78%
Altri settori	304	243	79,93%	61	20,07%	98	32,24%	107	35,20%	65	21,38%	34	11,18%
TOTALE	2789	2307	82,72%	482	17,28%	1306	46,83%	903	32,38%	495	17,75%	85	3,05%

NB: Dati globali Successo Formativo = **79,20%** (studiano + lavorano), **82,25%** studiano + lavorano + altro (servizio civile, patenti europee, altri corsi)

Per una rapida visione d'insieme dei dati raccolti, riportiamo anche le prime tabelle delle relazioni finali sul monitoraggio del successo formativo relative agli ultimi anni.

Tra i diversi dati che si possono confrontare, emerge una sostanziale tenuta del numero totale nel settore della grafica e un aumento sostanziale nel settore turistico-alberghiero. Si può osservare inoltre che per i due indirizzi che stiamo considerando è evidente, dal monitoraggio del 2013 a quello del 2015, una diminuzione del numero di non occupati. Gli ultimi dati disponibili, relativi ai diplomati nell'anno formativo 2015-16, sono quelli raccolti in ["Rassegna Cnos" 1/2018](#), pp. 71-97, dove tra l'altro, si sottolinea che il comparto turistico-alberghiero e, insieme a quello della meccanica industriale, quello in cui gli ex-allievi sono maggiormente riusciti a trovare un lavoro (il 19,9 % degli ex-allievi intervistati che hanno trovato lavoro). Il settore grafico, con altri settori quali l'elettrico-elettronico, l'automotive e l'amministrazione, si caratterizza invece per una minore potenzialità in riferimento all'occupabilità.

RELAZIONE FINALE MONITORAGGIO SUCCESSO FORMATIVO CNOS-FAP Luglio 2015 (Anno Formativo di riferimento 2013-14)

1) Monitoraggio Successo Formativo CNOS-FAP* distribuito per Settori

Settore	Numero	Italiani		Stranieri		Studiano		Lavorano		Non occupati		Altro	
Elettrico	717	597	83,26%	120	16,74%	416	58,02%	184	25,66%	110	15,34%	7	0,98%
Meccanica ind.	522	415	79,50%	107	20,50%	231	44,25%	210	40,23%	72	13,79%	9	1,72%
Automotive	399	309	77,44%	90	22,56%	163	40,85%	139	34,84%	90	22,56%	7	1,75%
Energia	86	64	74,42%	22	25,58%	31	36,05%	33	38,37%	20	23,26%	2	2,33%
Grafico	303	270	89,11%	33	10,89%	216	71,29%	43	14,19%	38	12,54%	6	1,98%
Turistico - Alb.	303	266	87,79%	37	12,21%	103	33,99%	121	39,93%	69	22,77%	10	3,30%
Altri settori	272	232	85,29%	40	14,71%	105	38,60%	108	39,71%	50	18,38%	9	3,31%
TOTALE	2602	2153	82,74%	449	17,26%	1265	48,62%	838	32,21%	449	17,26%	50	1,92%

NB: Dati globali Successo Formativo = **80,82%** (studiano + lavorano) – **82,74%** studiano + lavorano + altro (servizio civile, patenti europee, altri corsi)

*Non sono presenti i CFP dell'Associazione CNOS-FAP Sicilia

RELAZIONE FINALE

MONITORAGGIO SUCCESSO FORMATIVO CNOS-FAP Luglio 2014

(Anno Formativo di riferimento 2012-13)

1) Monitoraggio Successo Formativo CNOS-FAP distribuito per Settori

Settore	Numero	Italiani		Stranieri		Studiano		Lavorano		Non occupati		Altro	
Elettrico/Elett.	922	773	83,84%	149	16,16%	422	45,77%	253	27,44%	208	22,56%	39	4,23%
Meccanica ind.	589	510	86,59%	79	13,41%	225	38,20%	224	38,03%	126	21,39%	14	2,38%
Automotive	381	332	87,14%	49	12,86%	139	36,48%	137	35,96%	95	24,93%	10	2,62%
Energia	72	54	75,00%	18	25,00%	10	13,89%	37	51,39%	24	33,33%	1	1,39%
Grafico	344	317	92,15%	27	7,85%	218	63,37%	54	15,70%	61	17,73%	11	3,20%
Turistico-Alb.	282	254	90,07%	28	9,93%	113	40,07%	67	23,76%	97	34,40%	5	1,77%
Altri settori	342	302	88,30%	40	11,70%	111	32,46%	107	31,29%	113	33,04%	11	3,22%
TOTALE	2932	2542	86,70%	390	13,30%	1238	42,22%	879	29,98%	724	24,69%	91	3,10%

NB: Dati globali Successo Formativo = 72,70% (studiano + lavorano) - 75,31% studiano + lavorano + altro(servizio civile,patenti europee, altri corsi)

MONITORAGGIO SUCCESSO FORMATIVO CNOS-FAP 2013

(Anno Formativo di riferimento 2011-12)

1) Monitoraggio Successo Formativo CNOS-FAP distribuito per Settori

Settore	Numero	Italiani		Stranieri		Studiano		Lavorano		Non occupati		Altro	
Elettrico/Elett. *	778	667	85,73%	111	14,27%	392	50,39%	176	22,62%	197	25,32%	11	1,41%
Meccanica ind.	626	521	83,23%	105	16,77%	225	35,94%	243	38,82%	148	23,64%	10	1,60%
Automotive	377	308	81,70%	69	18,30%	120	31,83%	130	34,48%	112	29,71%	15	3,98%
Energia	113	97	85,84%	16	14,16%	25	22,12%	46	40,71%	40	35,40%	2	1,77%
Grafico	347	313	90,20%	34	9,80%	218	62,82%	39	11,24%	83	23,92%	7	2,02%
Turistico-Alb.	224	198	88,39%	26	11,61%	63	28,13%	79	35,27%	78	34,82%	4	1,79%
Altri settori	328	287	87,50%	41	12,50%	77	23,48%	125	38,11%	106	32,32%	20	6,10%
TOTALE	2793	2391	85,61%	402	14,39%	1120	40,10%	838	30,00%	764	27,35%	69	2,47%

NB: Dati globali Successo Formativo = 70,10% (studiano + lavorano) - 72,57% studiano + lavorano + altro(servizio civile,patenti europee, altri corsi)
* due allievi pari allo 0,08 del numero totale non specificano come prosegue il loro percorso post qualifica

Come già ricordato nel precedente *Itinerario*, il volume [Successo formativo degli allievi del CNOS-FAP qualificati e diplomati negli anni 2010-14. Prospettive teoriche ed evidenze empiriche a confronto](#) (a cura di G. Malizia, Cnos-Fap 2016), propone una panoramica più ampia sul successo formativo a partire dai dati di più anni formativi.

Meritano una lettura attenta le “Osservazioni conclusive” (pp. 139-149) che hanno il pregio da una parte di sintetizzare i punti più significativi dei rapporti annuali relativi al successo formativo dei Cfp del Cnos-Fap dal 2010 al 2014 e, dall'altra, di evidenziare punti di forza e di criticità della leFP salesiana, da inquadrare “nella situazione di crisi che la società italiana ha vissuto tra il 2008 e il 2014 e che solo nel 2015 ha registrato qualche segnale di ripresa” (p. 139).

Un'efficace restituzione di dati relativi al [monitoraggio sul successo formativo](#), è quella realizzata dal Cfp dell'istituto salesiano “**San Marco**” di Mestre. I dati sono stati raccolti tramite indagine telefonica a 12 mesi dal raggiungimento della qualifica.

In particolare, per il settore della grafica, risulta che il 12% dei qualificati lavora, che il 71% studia e che 16% non è occupato.

5. I Capolavori professionali

Tra i materiali che il [sito della Federazione Cnos-Fap](#) mette a disposizione soprattutto dei docenti e dei formatori, quelli raccolti per il “[Concorso Nazionale dei Capolavori dei Settori Professionali](#)” costituiscono un'ottima serie di spunti per la progettazione didattica.

Il *Concorso*, secondo quanto dichiarato nelle pagine introduttive del testo che documenta l'[edizione 2017](#), consente di approfondire tre aspetti decisivi dell'approccio formativo Salesiano (le sottolineature sono nostre:

- stimolare gli allievi a misurarsi sulle competenze acquisite durante il percorso triennale;
- stimolare il CFP a misurarsi con uno standard nazionale di prova professionale all'interno della Federazione CNOS-FAP;
- consolidare il rapporto locale e nazionale della Federazione con aziende leader del settore.

È un'opportunità formativa che persegue la promozione della qualità della Istruzione e Formazione Professionale integrando in un unico evento le tre direzioni indicate, fornendo agli allievi la possibilità di un riscontro esterno del valore di quanto da loro realizzato mobilitando le risorse acquisite nei percorsi formativi, sollecitando i Centri di Formazione Professionale ad un confronto qualificante in grado di saggiare le loro capacità, coinvolgendo le aziende nell'opera di validazione del lavoro formativo svolto (pp. 8-9).

E, ancora, si ricorda quanto segue:

Il "Capolavoro professionale" è un elemento di spicco nella tradizione tecnica ed indica il modo in cui viene dimostrata la maestria del candidato, e può avere diverse applicazioni:

- può essere rappresentato dalla raccolta delle migliori realizzazioni del professionista, documentate sotto forma di bozzetti, progetti, come nel caso delle arti visive e delle costruzioni;
- può essere un compito reale, sulla base di prescrizioni definite dall'azienda committente, in riferimento ad un particolare o un complessivo di cui si valuta l'efficacia e l'immediata applicazione;
- può essere un progetto scelto dal candidato, secondo criteri definiti in anticipo, e sottoposto al vaglio di una commissione di esperti (pp. 9-10).

Il Concorso, peraltro, assume un particolare valore formativo e valutativo in relazione alla prospettiva assunta dall'Unione europea per la definizione ed il riconoscimento degli apprendimenti (modello EQF, European Qualification Framework):

entro tale quadro, la competenza non è più intesa come nel passato come una somma di componenti (sapere, saper fare e saper essere), ma come una padronanza della persona dimostrata nell'azione: essa indica la "capacità dimostrata di utilizzare le conoscenze, le abilità e le attitudini personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale" (Unione europea 2008).

Una visione di natura antropologica, che intende la "persona competente" come un soggetto dotato di autonomia e responsabilità, in forma delle quali essa è in grado di fronteggiare le sfide ed i problemi della società della conoscenza (p. 10).

Il senso generale delle prove (p. 14) che ogni anno vedono concorrere numerosi allievi dei diversi Centri di Formazione Professionale del Cnos-Fap, è così sintetizzato:

La prova è lo strumento privilegiato della valutazione fondata sul criterio dell'attendibilità: essa evidenzia le competenze degli allievi ovvero la loro padronanza nel saper fronteggiare in modo adeguato i compiti-problema che fanno parte di uno specifico campo di responsabilità professionale e che sono assegnati loro tramite una specifica consegna.

Ciò significa che solo in presenza di almeno un prodotto reale significativo, svolto personalmente dal destinatario, è possibile riconoscere (e quindi certificare) le competenze che in tal modo corrispondono effettivamente ad un "saper agire e reagire" in modo appropriato nei confronti delle sfide (compiti, problemi, opportunità) iscritte nell'ambito di riferimento delle competenze stesse.

La qualificazione "professionale" della prova non è da intendere in senso restrittivo, poiché il focus della competenza è posto sull'evidenza dei compiti/ prodotti che ne attestano concretamente la padronanza da parte degli allievi; in tal modo il capolavoro rappresenta un'evidenza in grado di sondare più competenze comprendendo, oltre a quelle professionali, anche quelle degli assi culturali e della cittadinanza(p. 14).

La dimensione nazionale del concorso risulta evidente della lettura delle "Caratteristiche dell'edizione 2017" (p. 11) che si è svolta nelle varie sedi:

- Settore Automotive: 02-05 maggio 2017 CFP Torino Valdocco
- Settore Elettrico-Elettronico (due sottogruppi): 08-12 maggio 2017 CFP Fossano
- Settore Energia: 16-19 maggio 2017 CFP Bardolino
- Settore Grafico: 09-12 maggio 2017 CFP Bologna
- Settore Meccanico: 08-12 maggio 2017 CFP Bra
- Settore Turistico/Alberghiero: 16-19 maggio 2017 CFP Este AREE PROFESSIONALI
- Area Cultura e Inglese: 02-05 maggio 2017 Firenze
- Area Informatica/Digitale: 02-05 maggio 2017 CFP Udine

– Area Scientifica: 02-05 maggio 2017 Firenze

Può essere molto utile consultare (da p. 15 del testo) [Il Concorso Nazionale dei Capolavori dei settori professionali. Edizione 2017](#)) lo *schema progettuale* utilizzato per la definizione della prova.

OGGETTO	Si specifica il titolo della prova	
PRODOTTI	Si prevedono due tipologie di output: – il <i>Prodotto professionale</i> inteso in senso proprio ovvero come “capolavoro” di cui vengono precisate le caratteristiche; – la <i>Relazione</i> a corredo del capolavoro in cui ogni candidato descrive il percorso svolto, i problemi incontrati, il modo con cui sono stati affrontati, il giudizio di autovalutazione in base ai criteri proposti nella consegna.	
COMPETENZE MIRATE	Si indicano le competenze che la prova intende valutare specificando: – la competenza professionale chiave; – le competenze rilevanti: almeno una degli assi culturali ed una dell’area di cittadinanza.	
CONTRIBUTO DELL’AREA PROFESSIONALE, DEGLI ASSI CULTURALI E DELL’AREA DI CITTADINANZA	Indicare quali sono i contributi (degli assi culturali, dell’area professionale, dell’area di cittadinanza) sotto forma di abilità/capacità e conoscenze mirate	
	ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
	Area professionale	
	Assi culturali (linguaggi, matematica, scientifico tecnologico, storico sociale)	
	Area di cittadinanza	
TEMPI	Indicare la durata della prova compresa l’elaborazione della relazione	
VALUTAZIONE E COLLOCAZIONE DEGLI ESITI	Precisare come si svolge la valutazione (chi, quando, in riferimento a quali oggetti, come) ed il suo valore in termini di certificazione delle competenze e di voti nelle materie coinvolte, oltre che nella condotta.	

La *Griglia di valutazione* è invece visionabile alle pagine 15-17.

Anche la struttura della *Consegna* (p. 18) si presenta in modo molto semplice e facilmente adattabile.

La consegna rappresenta il documento *che l’équipe presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando la prova professionale e la relativa relazione, tenendo presente anche i criteri per l’autovalutazione*. Si presenta la struttura della consegna:

<i>Consegna</i>
Titolo della prova _____
Cosa si chiede di fare _____
In che modo _____
Quali prodotti _____
Tempi _____
Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) _____
Criteri di valutazione e attenzioni _____
Valore della prova in termini di certificazione delle competenze e di voti nelle materie coinvolte, oltre che nella condotta. _____ _____

Nelle diverse edizioni i centri di formazione si confrontano dunque in base ai settori professionali di appartenenza e su tre aree trasversali:

<i>Settori professionali</i>	<i>Aree trasversali</i>
• Meccanica macchine utensili, • Elettrico, • Meccanico d'auto, • Grafico, • Energia, • Ristorazione • Serramentista	• Area Matematico- Scientifica, • Area Culturale • Area Informatico-digitale

Si possono consultare, in riferimento alle aree professionali prese in considerazione nel presente contributo, anche le pagine che presentano i *risultati del concorso 2018*:

- [Risultati del concorso 2018 – grafica](#)
- [Risultati del concorso 2018 - ristorazione](#)

Una buona *documentazione video* sui capolavori professionali che può essere utilizzata con gli stessi studenti allo scopo di motivare e qualificare la partecipazione allo stesso concorso, è reperibile con i seguenti link:

- [1° Concorso Nazionale Capolavori dei CFP salesiani](#)
- [Concorsi Nazionali 2016](#)
- [Capolavori professionali](#)

I *testi* che documentano i recenti Concorsi Nazionali costituiscono per docenti e formatori una preziosa risorsa di materiali e compiti didattici. Ecco i link delle pubblicazioni relative alle prove delle varie edizioni:

- [Il Concorso Nazionale dei Capolavori dei settori professionali. Edizione 2017](#)
- [Il Concorso Nazionale dei Capolavori dei settori professionali. Edizione 2016](#)
- [Il Concorso Nazionale dei Capolavori dei settori professionali. Edizione 2015,](#)
- [Il Concorso Nazionale dei Capolavori dei settori professionali. Edizione 2014](#)
- [Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali. Edizione 2013](#)
- [Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2012](#)
- [Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2011](#)
- [Il Concorso nazionale dei capolavori dei settori professionali, Edizione 2010](#)

Ognuno dei testi appena citati, riporta l'intera batteria di prove (e di soluzioni delle stesse) per ogni area professionale.

La *Scheda di presentazione* della prova per il settore grafico è presentata, ad esempio, a p. 25 della [pubblicazione relativa all'edizione 2017](#).

4. Settore **GRAFICO**.

Scheda di presentazione

Data e sede della Prova

Decima edizione. Dal 9 al 12 maggio 2017 presso il CFP di Bologna.

Descrizione della Prova

La prova tecnica che il candidato ha dovuto realizzare consisteva nello sviluppo di un progetto di comunicazione interna della Velostazione Dynamo. La proposta comunicativa doveva sfruttare la partnership con Tonki per la realizzazione di una serie di quadri in cartone ondulato da inserire all'interno dello spazio della Velostazione. La prova si è svolta nelle seguenti fasi:

- DECLINARE L'ALBERO IDENTITARIO IN UN CONCEPT.
- RENDERE IL CONCEPT UN KEY VISUAL.
- RENDERE IL KEY-VISUAL UN ALLESTIMENTO DENTRO DYNAMO.
- TRADURRE IL CONCEPT IN UN CLAIM.
- RIPORTARE CLAIM E KEY-VISUAL IN UN ELABORATO GRAFICO PER UN MEDIA CONVENZIONALE.
- RIPORTARE CLAIM E KEY-VISUAL IN UN ELABORATO GRAFICO PER UN GADGET.
- RIPORTARE IL PROGETTO IN UNA PRESENTAZIONE.
- TEST TEORICO.

Finalità della prova

- Stimolare gli allievi a misurarsi sulle competenze conseguite durante il percorso formativo triennale;
- Contribuire al miglioramento continuo degli standard tecnico-professionali e formativi del CFP misurandosi con una prova nazionale;
- Offrire la possibilità ai ragazzi di misurarsi su richieste, modalità, relazioni e tempi di lavoro simili a quelli del mondo del lavoro;
- Consolidare il rapporto locale e nazionale della Federazione con le aziende del settore;
- Lasciare libera espressione ai nostri allievi e alla loro creatività.

I test della prova per il settore grafico sono presentati da p. 107 a p. 113 ([edizione 2017](#)).

La *Scheda di presentazione* della prova per il settore turistico-alberghiero è presentata invece alle pp. 290-291 della [pubblicazione relativa all'edizione 2017](#).

6. Settore **TURISTICO/ALBERGHIERO**. Scheda di presentazione

Data e sede della Prova

Undicesima edizione. Dal 16 al 19 maggio 2017 presso il CFP di Este.

Descrizione della Prova

In questo concorso Nazionale dei Capolavori del settore turistico-alberghiero abbiamo voluto dar voce alle aziende del territorio attraverso le mani e la tecnica dei nostri ragazzi. Proprio loro sono stati chiamati attraverso le loro capacità a confrontarsi con l'arte della cucina e della pasticceria, in quella che è la tecnica e la fantasia nell'utilizzo di ingredienti del territorio che talvolta vengono messi da parte per lasciare spazio ad ingredienti di scarsa qualità. Tutto questo per far sì che i ragazzi vengano stimolati a misurarsi su competenze conseguite durante l'anno formativo, confrontando le loro capacità con quelle di ragazzi di altre regioni e CFP, motivandoli così nella ricerca della continua sperimentazione e del costante impegno nello studio e contribuendo alla conoscenza di quello che i produttori e le aziende di qualità creano con passione e sacrificio.

- Prova teorica (3 ore): prova merceologica ed enogastronomica. Questionario sulle conoscenze professionali del settore (il personale, utensili e attrezzature, igiene in cucina, prevenzione, la cottura degli alimenti, i fondi di cucina e le salse di base, le uova, la carne, il pesce, il riso, il latte e i suoi derivati, la pasticceria di base, la cucina regionale italiana ed i prodotti tipici della cucina italiana), analisi della prova svolta.
- Prova a squadre (3 ore): *Il prodotto ... fa la differenza?* Gli allievi divisi in squadre formate da ragazzi di CFP diversi, dovranno realizzare un menù completo compreso di 1 piatto da presentazione e 5 d'assaggio per la giuria, composto da antipasto, primo piatto o secondo piatto, dolce con ingredienti di stagione messi a disposizione dai produttori locali. Ogni squadra avrà a disposizione un budget di € 9 per la realizzazione del menù. Ogni squadra dopo aver visionato gli ingredienti ed i loro rispettivi prezzi avrà a disposizione 60 minuti per pensare ai piatti e 15 minuti, dopo aver scelto un portavoce, per fare la spesa.
- Prova individuale (4 ore): *5 sfumature di colore ... nel piatto*. Prova pratica individuale di cucina attraverso la realizzazione di un piatto che presenti all'interno almeno 5 ingredienti e prodotti (carne, verdura, frutta, pesce, ecc.) escludendo prodotti chimici ed artificiali, basandosi principalmente sulla varietà dei loro colori, oltre che sulla stagionalità, evidenziando una spiccata creatività ed originalità di strutture e forme.

Finalità della Prova

- Far emergere il valore della qualifica professionale e agli standard formativi delle competenze di base e tecnico - professionali.
- Motivare i nostri Allievi nell'impegno formativo e valorizzarne le abilità professionali assieme alla formazione professionalizzante caratteristica dei nostri percorsi formativi.
- Diffondere un'immagine positiva dei percorsi di formazione professionale in obbligo formativo all'interno e all'esterno dei nostri Centri.
- Scambiare esperienze tra Regioni diverse e premiare l'eccellenza tra gli allievi.

I *testi della prova* per il settore turistico-alberghiero sono riportati da p. 139 a p. 144.

Infine, l'indirizzo della pagina Facebook del Concorso Nazionale dei capolavori professionali è il seguente: <https://www.facebook.com/concorsiCnosFap/>.

Al termine di questo *Itinerario di navigazione* che ha voluto mettere in evidenza alcuni materiali (didattici soprattutto) relativi ai corsi di formazione professionale nei settori della grafica e della ristorazione, si può osservare che quanto è stato analizzato costituisce un ricco repertorio di strumenti che arricchire e qualificare l'azione didattica di tutti coloro che operano nel contesto della IeFP.

Inoltre, non è scontato ribadire il valore della condivisione delle “buone pratiche” che ogni Centro di formazione può mettere in campo. Esse sono infatti funzionali ad un arricchimento delle competenze degli operatori e ad una preparazione sempre più qualificata degli allievi in vari ambiti professionali.