

Passo dopo passo: il Duale verso la stabilizzazione

Roma, 13 luglio 2017
Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
Sala Massimo D'Antona

PRESENTAZIONE DI BUONE PRATICHE

1. Intervento Centro di Formazione Professionale Artigianelli di Fermo Padre Sante Pessot

Il Cfp Artigianelli di Fermo (Marche), associato a Scuola Centrale Formazione (SCF), nasce nel 1946 su iniziativa di don Ernesto Ricci e da allora ha promosso attività di formazione e di accompagnamento al lavoro per giovani e adulti. I settori di intervento principali sono: termoidraulica, calzatura, meccanica/saldatura, meccanica auto, trasformazione agroalimentare. Oggi l'offerta per i giovani comprende i percorsi di qualifica (triennale e biennale) e il diploma professionale. L'esperienza dei percorsi duali riguarda il triennio per Operatore della Calzatura in collaborazione con Nero Giardini, partner del Cfp, e il Tecnico di Termoidraulica.

Il percorso triennale nel settore calzaturiero è fondato sul progetto di impresa formativa a partire da una commessa aziendale e volta alla produzione di articoli destinati ad un corner dell'outlet. 14 allievi hanno concluso il primo anno formativo; l'alternanza a partire dal 2° anno si basa sui cicli produttivi delle due collezioni autunno/inverno e primavera/estate; durante le fasi di progettazione delle collezioni gli allievi realizzeranno l'attività presso il Cfp, mentre realizzeranno i periodi di alternanza in azienda nel corso della produzione.

Il 4° anno di Tecnico di Impianti termoidraulici, avviato a novembre 2016 (non ancora concluso), vede la partecipazione di 12 allievi. 3 degli allievi hanno avviato il percorso già con contratto di apprendistato ed altri 3 hanno siglato tale tipologia di contratto a seguito del primo periodo di alternanza in azienda. Il percorso è infatti strutturato a "blocchi" alternati di presenza al Cfp e di inserimento in azienda: 3 mesi iniziali presso il Cfp; 1° periodo di 1,5 mesi in azienda; 1 mese presso il Cfp; 2° periodo di 2,5 mesi in azienda - pausa estiva - ultimi 2 mesi presso il Cfp con laboratori per il bilanciamento delle competenze, prima degli esami di diploma. I periodi di alternanza coincidono, di fatto, con quelli a maggiore intensità produttiva rispettivamente per le manutenzioni degli impianti nel periodo invernale (gennaio - marzo) e per la installazione degli impianti periodo estivo (maggio-luglio). <http://www.cfpartigianelli.it>

2. Intervento dell'Associazione Eris - Catania

Francesco Cauchi

In Sicilia la sperimentazione del sistema duale ha avuto inizio con la pubblicazione della circolare assessoriale n. 16 del 11 maggio 2016 che ha determinato i criteri per l'iscrizione al primo, al terzo e quarto anno dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale in alternanza scuola/lavoro. L'Associazione Eris ha ricevuto l'approvazione di 13 percorsi di primo anno con un totale di 302 allievi e 15 percorsi di terzo anno con un totale di 357 allievi. Più che una buona pratica, l'avvio di tali percorsi ha permesso:

- di raggiungere allievi in dispersione che non sarebbero altrimenti rientrati in un circuito formativo;
- di coinvolgere aziende nella responsabilità formativa ed educativa dei progetti;
- di aumentare notevolmente il successo formativo degli allievi con un bassissimo tasso di abbandono;
- di ricevere un ottimo gradimento da parte delle famiglie.

L'introduzione nei percorsi di primo anno dell'esperienza dell'impresa formativa simulata ci ha 'obbligati' a ripensare in maniera diversa alle esercitazioni di pratica nei laboratori introducendo l'esperienza del **ristorante e del bar didattico** in cui i bisogni del **cliente didattico** assumono un ruolo centrale rispetto allo sviluppo di un 'programma' didattico.

La presenza del cliente, persona estranea al normale andamento didattico, fa sì che l'allievo vive esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni di un ristorante o di un bar, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina.

3. Intervento Centro di Formazione Professionale di Roma - CIOFS-FP Lazio

Luigi Losciale

La sperimentazione del sistema duale portata avanti nel corso dell'anno formativo 2016/17 presso la sede formativa di via Ginori del CIOFS FP Lazio è stata importante occasione per un gruppo di 30 ragazzi per portare a compimento un percorso formativo triennale di istruzione e formazione professionale nell'ambito della ristorazione con una concreta esperienza di inserimento lavorativo prolungatasi con un ulteriore anno di formazione, per il conseguimento del diploma professionale.

Nel corso del quarto anno, infatti, i ragazzi hanno avuto l'occasione di misurarsi con il mondo del lavoro, qualcuno con contratto di apprendistato di primo livello, qualcun altro in alternanza scuola-lavoro, accompagnati e supportati dal tutor formativo del CFP e dai tutor aziendali, cui sono stati affidati. L'impegno dei ragazzi e la costante mediazione portata avanti dall'Ente di Formazione nel cercare di far corrispondere il più possibile la domanda con l'offerta ha favorito il successo dell'esperienza con 19 contratti di apprendistato, di cui ben 8 saranno prorogati per un ulteriore anno.