

# Piano dell'offerta formativa

ANNO FORMATIVO 2018/2019

---

FONDAZIONE  
ENAC LOMBARDIA  
C.F.P. CANOSSA

---

*Non solo istruire,  
ma formare alla vita...*

– SANTA MADDALENA DI CANOSSA



# Piano dell'offerta formativa

ANNO FORMATIVO 2018/2019

---

FONDAZIONE  
ENAC LOMBARDIA  
C.F.P. CANOSSA

---

*Non solo istruire,  
ma formare alla vita...*

– SANTA MADDALENA DI CANOSSA

# Indice

## 1. Presentazione dell'Ente ..... 4

Fornisce una descrizione generale della Fondazione, in termini di storia, missione e valori

## 2. Progetto educativo .....6

Fornisce i criteri di riferimento per la progettazione dell'offerta formativa e la carta dei valori formativi

## 3. Le sedi della Fondazione.....8

Presenta le sedi della Fondazione e fornisce indicazioni per raggiungere i Centri

## 4. Organigramma e struttura organizzativa .....13

Fornisce una descrizione generale dell'assetto istituzionale ed organizzativo della Fondazione, delle risorse e dei modelli e codici di riferimento per le sedi

## 5. L'offerta Formativa .....18

Presenta l'offerta formativa per l'anno 2018/2019

## 6. La progettazione formativa.....20

Fornisce un quadro d'insieme degli elementi che caratterizzano la progettazione formativa, le fasi attraverso le quali si realizza, gli elementi comuni e le attività di supporto e personalizzazione.

## 7. I profili formativi formati .....30

Fornisce l'elenco delle figure formate nell'anno formativo 2018/2019

## 8. La valutazione formativa.....44

Identifica i criteri sulla base dei quali si realizza la valutazione

## 9. Rapporti CFP-famiglia.....48

Definisce i criteri alla base dei rapporti con le famiglie







## 1. Presentazione dell'Ente

Fondazione ENAC LOMBARDIA - C.F.P. CANOSSA è l'Ente che in Regione Lombardia raggruppa tutte le realtà formative dell'Istituto Canossiano. L'Ente svolge attività di formazione professionale, orientamento e servizi per il lavoro e si colloca all'interno della realtà delle opere educative e formative che nascono dalla fonte del carisma canossiano e in esso trova le radici valoriali, culturali e metodologiche che sostengono la sua azione.

Le attività di formazione erogate dalla Fondazione si rivolgono fondamentalmente a cinque tipologie differenti di destinatari ovvero:

- giovani impegnati nelle azioni di formazione di base (Diritto-Dovere Istruzione e Formazione) prevalentemente in uscita dalla scuola secondaria di primo grado;
- persone con disabilità: ragazzi impegnati nelle azioni di formazione di base e giovani e adulti impiegati in azioni a sostegno dell'occupabilità, dell'inserimento lavorativo, del mantenimento dell'occupazione;
- giovani lavoratori e lavoratrici appena inseriti nel mercato del lavoro (con contratti di apprendistato o con stage);
- uomini e donne occupati in formazione continua e/o in difficoltà lavorativa (cassaintegrati e disoccupati) in fase di riqualificazione;
- persone che attraverso la formazione permanente vogliono approfondire e/o coltivare una passione personale rispetto ad alcune tematiche.

## La storia

L'attività di formazione professionale nell'Istituto Canossiano inizia già con Maddalena di Canossa ed è finalizzata ad abilitare al lavoro le ragazze in modo tale da fornire loro maggiori possibilità di una vita dignitosa ed indipendente. Insegnare a "leggere, scrivere e far di conto" era l'indicazione che S. Maddalena aveva dato alle Madri. "Far di conto" nel tempo ha assunto un senso più ampio: imparare un mestiere, abilitarsi al lavoro con attività di vario tipo.

Fin dalle origini dell'Istituto in tutte le Sedi Canossiane sono state avviate, accanto alle attività scolastiche, anche attività formative.

Negli anni '60, su indicazione della Madre Generale dell'epoca, l'attività di formazione professionale è stata fortemente potenziata in quanto riconosciuta come prioritaria alla luce della missione dell'Istituto. Tutti gli attuali centri di formazione professionale Canossiani si sono sviluppati in quel periodo.

In Lombardia nel 1972, per effetto della Legge Regionale 21, la gestione dei corsi di formazione professionale, prima in capo ai Consorzi Provinciali, viene affidata a enti che assumono la qualifica di centri di formazione professionale. Nascono quindi ufficialmente i Centri Canossiani di Cuggiono, Treviglio (oggi Milano Benaco) e Brescia che iniziano ad operare in forma associata nell'Ente Lombardo Formazione Aggiornamento Professionale (ELFAP).

Nel 1989 i Centri si staccano giuridicamente dall'Istituto e diventano associazioni non riconosciute (con il nome di C.F.P. Canossa Sede di ...). Nel 1997 ELFAP viene chiuso e i Centri si associano a ENAC LOMBARDIA.

Nel 2007 l'Istituto decide di unire, attraverso un'operazione straordinaria di fusione per incorporazione, le quattro associazioni esistenti sul territorio lombardo con un totale di 5 unità organizzative.

Il nuovo Ente, denominato ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA, viene quindi trasformato in Fondazione, veste giuridica ritenuta più adeguata al contesto di riferimento. La relativa istanza di riconoscimento presentata alla Regione Lombardia è approvata il 26/03/08.

Negli anni successivi, accanto al processo di consolidamento organizzativo delle sedi, si avvia un'attività di sviluppo della Fondazione sia rispetto alle attività sia rispetto alle sedi. Nell'anno formativo 2010/2011 viene attivata una nuova Sede nella città di Como, mentre la sede di Magenta, accreditata nel mese di settembre 2014 con l'obiettivo di accogliere le attività della sede di Cuggiono (chiusa definitivamente il 31/08/2016), inizia ad operare nel mese di settembre 2015.

## La missione e i valori

Fondazione ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA opera con lo scopo di:

- preparare i giovani ad assumere il proprio compito nella società con competenza professionale e responsabilità;
- promuovere le pari opportunità e l'integrazione sociale dei soggetti maggiormente esposti a rischio di marginalità;
- favorire la promozione morale, cristiana e sociale delle persone;
- promuovere lo sviluppo socialmente sostenibile delle economie e dei sistemi produttivi del territorio.

## 2. Progetto educativo

I criteri posti alla base del progetto educativo dell'Ente sono:

- **Persona:** il centro della proposta educativa è la persona. Ogni persona, indipendentemente dalle condizioni, dal livello culturale e dal percorso degli studi, in quanto figlio di Dio, è capace di quello slancio che l'attira verso una misura alta della vita, quella che fa vibrare le corde più profonde del suo essere.
- **Comunità:** indica un'appartenenza tra individui che si fonda su un sentimento comune, a sua volta legato ad un valore condiviso che ne indica una prossimità, esprime l'identità, ne racconta la storia, indica un codice di vita ed un percorso comune.
- **Relazione:** "Quando esiste una persona e un giorno da qualche direzione gliene viene incontro un'altra, si sviluppa tra le due un legame, e dal legame nasce un destino, allora non si può esprimere ciò che avviene in questo caso in leggi, psicologiche, sociologiche o che altro. Qui vi è un mistero che si può solo narrare. Trova la sua espressione in una storia"
- **Educazione:** è quell'opera che mira a far emergere, e fruttificare, le potenzialità di verità e di bene che risiedono in ogni singola persona, attraverso l'esempio, la cultura, l'amorevolezza, entro un contesto di comunità.
- **Formazione:** è quella componente dell'azione educativa che orienta ogni singola persona a indirizzare le proprie potenzialità in modo da divenire competente, svolgendo un servizio utile alla società.
- **Metodo:** indica un modo specifico di organizzazione delle attività educative e formative di un'opera, suscitato dall'esperienza, dalla sensibilità dei componenti, dalla verifica e progettazione.

La Fondazione possiede una sua proposta educativa distintiva da cui dipende il suo approccio metodologico.

Gli elementi fondamentali che caratterizzano l'attività della Fondazione sono l'attenzione per la crescita integrale della persona secondo gli insegnamenti della Fondatrice dell'Istituto Canossiano (in particolare dei giovani) e l'erogazione di servizi formativi fortemente orientati a favore dell'inserimento lavorativo intendendo il lavoro come strumento per favorire una vita libera e dignitosa.

L'Ente opera come una comunità professionale allo scopo di migliorare tali elementi a partire dagli insegnamenti che emergono dalla realtà.

L'Ente cura che il clima nei suoi Centri sia favorevole ad uno stile educativo volto a rendere possibile, da parte di tutti e di ciascuno dei suoi allievi, la scoperta del valore della propria persona e della opportunità formative offerte. Allo scopo di consolidare la condivisione ed inveroamento della proposta educativa, l'Ente cura la diffusione di un linguaggio favorevole, privilegiando la modalità del racconto delle vicende motivanti per i formatori ed i direttori. Inoltre, cura momenti ed eventi di condivisione tramite incontri, eventi, feste. La Fondazione pone alla base della propria pratica educativa la seguente Carta dei Valori Formativi Canossiani:

### **PERSONA**

Accoglienza, Ascolto e Promozione della Persona: riconoscimento





dell'originalità e centralità della persona nel processo educativo finalizzato alla valorizzazione delle attitudini e capacità di ciascuno

Formazione Integrale della Persona: orientamento e formazione come strumenti privilegiati per accompagnare la piena realizzazione umana e professionale della persona e favorire il suo positivo inserimento nella società

Pedagogia fondata sull'Antropologia Cristiana: una proposta educativa che nasce dalla fedeltà al Vangelo ed è capace di rivolgersi a tutte le persone aperte alla ricerca della Verità

### **FAMIGLIA E COMUNITÀ EDUCANTE**

Stile Educativo Dialogico e Preventivo: favorire un dialogo rispettoso dei diversi ruoli educativi e capace di agire in una logica preventiva anche con atteggiamenti di fermezza

Famiglia e Comunità Educante: riconoscimento del ruolo educativo primario della famiglia e suo pieno coinvolgimento nel cammino formativo

Competenze Professionali e Responsabilità Sociale: promuovere in tutti gli attori della comunità educante competenze professionali in grado di rafforzare le singole responsabilità sociali

### **SOCIETÀ**

Solidarietà e Pari Dignità Sociale: sviluppo di una cultura che favorisca la crescita e l'integrazione di tutte le persone, con una particolare attenzione a coloro che rappresentano le fasce più deboli ed a rischio di emarginazione, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione e di condizioni sociali

Attenzione alla Realtà Sociale: sviluppo di un'offerta formativa capace di interpretare l'evoluzione della società ed i suoi veri bisogni formativi e di preparare all'impegno sociale e civile

### **QUALITÀ**

Progettualità: attenzione ai segni dei tempi e capacità di risposte progettuali adeguate

Innovazione e Qualità: atteggiamento di continuo miglioramento del proprio servizio educativo e formativo

### 3. Le sedi della Fondazione

Fondazione ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA ha sul territorio della Regione Lombardia 6 sedi formative accreditate da regione Lombardia per l'erogazione di servizi formativi (ID operatore 189562).

#### **Sede legale dell'ente e operativa**

ID accreditamento formazione – sez. B 197631)

Via della Chiusa, 9 - 20123 Milano

Tel./Fax. 0258430208

e-mail enaclombardia@cfpcanossa.it

pec: enaclombardia@pec.enaclombardia.it

sito: [www.cfpcanossa.it](http://www.cfpcanossa.it)

Orari segreteria:

lunedì-venerdì 8.00-13.00

#### **Unità organizzative accreditate**

ID accreditamento formazione – sez. A 197705

Via Mazzini, 20 - 25021 Bagnolo Mella (BS)

Tel.Fax: 0306822353

e-mail segreteriabagnolo@cfpcanossa.it

Sito: [www.bagnolo.cfpcanossa.it](http://www.bagnolo.cfpcanossa.it)

Orari segreteria:

le mattine dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 13:00; pomeriggio lunedì e mercoledì dalle 14:30 alle 17:00

ID accreditamento formazione – sez. A 197662

Via Sant'Antonio, 53 - 25133 Brescia

Tel.Fax: 0302004013

e-mail segreteriabrescia@cfpcanossa.it

sito: [www.brescia.cfpcanossa.it](http://www.brescia.cfpcanossa.it)

Orari segreteria:

mattino : da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 13.00, pomeriggio: lunedì e mercoledì dalle 14.00 alle 16.00

ID accreditamento formazione – sez. A 806415

Via Balestra, 10 - 22100 Como

Tel.Fax: 031266699

e-mail segreteriacomo@cfpcanossa.it

sito: [www.como.cfpcanossa.it](http://www.como.cfpcanossa.it)

Orari segreteria:

lunedì-venerdì 8.00-13.00

ID accreditamento formazione – sez. A 1231980  
Via S.Biagio, 15 - 20013 Magenta  
Tel.Fax: 0297295501  
e-mail [segreteriamagenta@cfpcanossa.it](mailto:segreteriamagenta@cfpcanossa.it)  
Sito: [www.magenta.cfpcanossa.it](http://www.magenta.cfpcanossa.it)  
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 13.00.

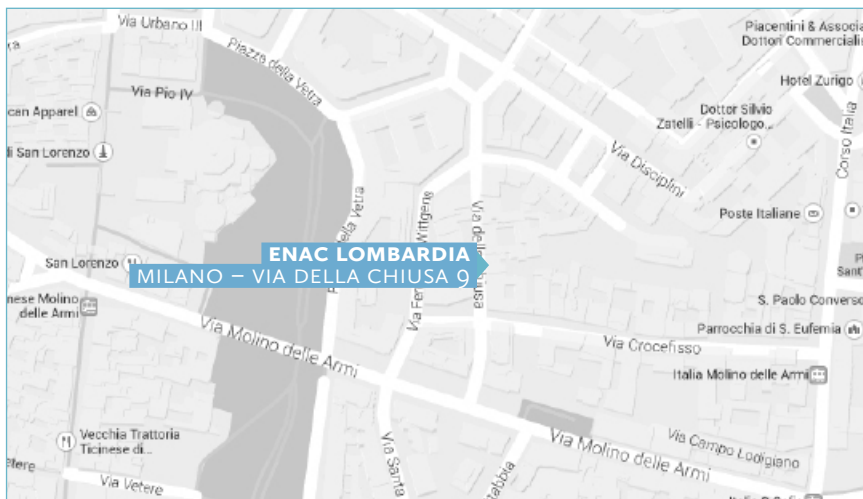
ID accreditamento formazione – sez. A 197643  
Via Benaco, 11 - 20139 Milano  
Tel.Fax: 0257403769  
e-mail [segreteriabenaco@cfpcanossa.it](mailto:segreteriabenaco@cfpcanossa.it)  
Sito: [www.milano.cfpcanossa.it](http://www.milano.cfpcanossa.it)  
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 08.10 alle 14.10.

Le sedi di Bagnolo Mella, Brescia, Magenta e Milano – Via Benaco sono accreditate anche per l'erogazione di servizi per il lavoro (operatore 981/ n. iscrizione all'albo 94).



# Come raggiungere le sedi della Fondazione

## SEDE LEGALE MILANO VIA DELLA CHIUSA, 9.



Si trova a due passi dal Parco delle Basiliche e da S. Lorenzo ed è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici:

- MM3 fermata Missori
- Autobus linea 94 fermata Molino delle Armi
- Tram della linea 3 fermata Ticinese – Carrobbio.

## SEDE DI BAGNOLO MELLA



- In Treno: Linea Brescia-Cremona: Stazione ferroviaria di Bagnolo Mella
- In Autobus: Autolinee Brescia Trasporti SUD: Linee LS013, LS014, LS016 e LS017 - Fermata Bagnolo Mella





## 4. Organigramma e struttura organizzativa

Gli organi della Fondazione, così come stabilito nello Statuto, sono:

- il Consiglio di Amministrazione;
- il Presidente;
- il Comitato Tecnico Scientifico (organo facoltativo non ancora nominato);
- il Revisore dei Conti;
- il Direttore Generale.

La struttura organizzativa della Fondazione è articolata in:

- una Sede centrale a Milano, all'interno della quale si realizza l'accentramento di tutti gli aspetti amministrativi e gestionali trasversali alle Sedi e nella quale è stato identificato un Coordinamento Regionale, composto dalle Direzioni/referenti delle unità organizzative, che definisce e rende operative le scelte strategiche, nel rispetto delle indicazioni fornite dal CdA;
- 6 Unità Organizzative dotate di una propria struttura stabile, che realizzano i servizi di formazione ed i servizi per il lavoro (ad eccezione delle Sedi di Milano - Chiusa e Como che non sono accreditate per questa tipologia).

Il Direttore Generale è responsabile:

- del buon funzionamento della Fondazione, secondo le linee e gli indirizzi definiti dal Consiglio di Amministrazione, assicurando l'attuazione ed il coordinamento tecnico-operativo delle deliberazioni dello stesso;
- di dirigere, sotto la propria responsabilità, tutta l'attività della Fondazione, coordinandone le sedi ed i servizi; il Direttore è a capo del personale della Fondazione;
- di determinare, nell'ambito delle deleghe ricevute, le politiche dell'Ente, provvedendo alla realizzazione delle stesse.

Le Direzioni/Responsabili di sede, invece, sono responsabili:

- di attuare gli obiettivi programmati dell'Ente per la sede;
- del marketing e dello sviluppo delle attività e delle azioni formative e dell'attuazione delle politiche della qualità e dell'accreditamento a livello locale;
- di gestire le risorse umane assegnate e di verificare e rispondere alla Direzione Generale dell'attuazione degli obiettivi e dei risultati conseguiti.

All'interno dell'erogazione dei servizi formativi, tra i ruoli presenti in organigramma risultano fondamentali:

- **il coordinatore**, responsabile:
  - del supporto e coordinamento delle équipes dei docenti formatori nelle fasi di elaborazione della progettazione formativa e di elaborazione dei Piani Formativi Personalizzati;
  - del coordinamento organizzativo dei percorsi;
  - del coordinamento e verifica della compilazione dei Portfoli delle competenze degli allievi e del report annuale di monitoraggio;
- **l'équipe dei docenti formatori**: è l'organo collegiale composto da tutte le

risorse che concorrono allo sviluppo degli apprendimenti di un determinato gruppo di allievi (gruppo classe; di livello; di interesse, di compito e progetto o altro). Le aree di attività e rispetto a cui ha diretta responsabilità sono:

- progettazione e realizzazione dei PFP e degli interventi formativi, con riferimento anche alla strutturazione dei PEI, dei PDP, alla definizione delle misure per gli alunni con DSA, degli -interventi di flessibilità e dei LARSA o di misure specifiche per particolari target di allievi;
- accertamento, valutazione e certificazione periodica e finale degli apprendimenti degli allievi;
- adozione degli strumenti e dei supporti didattico-formativi;
- ammissione degli allievi a nuova annualità o all'esame conclusivo del percorso;
- redazione del Portfolio e degli atti formali inerenti alla propria attività.

L'équipe definisce e gestisce altresì le modalità di comunicazione e di coinvolgimento nel processo formativo delle famiglie.

L'équipe formula proposte relativamente a soluzioni metodologico-organizzative della formazione.

- **il tutor di corso:** svolge funzioni di monitoraggio, supervisione e gestione delle dinamiche e problematiche del gruppo classe, dell'andamento e dei bisogni personali del singolo utente e del raccordo delle attività formative in generale. Questa figura è operante in tutti i corsi.

In particolare si occupa:

- del supporto a singoli o gruppi di allievi per cui sono previste particolari forme o misure di accompagnamento;
- dell'assistenza agli allievi, monitoraggio della frequenza e partecipazione verifica del corretto svolgimento, della gestione e valutazione delle attività in contesto lavorativo di cui ai tirocini formativi ed ai percorsi in alternanza scuola-lavoro e di apprendistato, anche ai fini della certificazione delle competenze;
- dell'accompagnamento agli allievi nei processi di riconoscimento dei crediti formativi e di inserimento nel nuovo percorso;

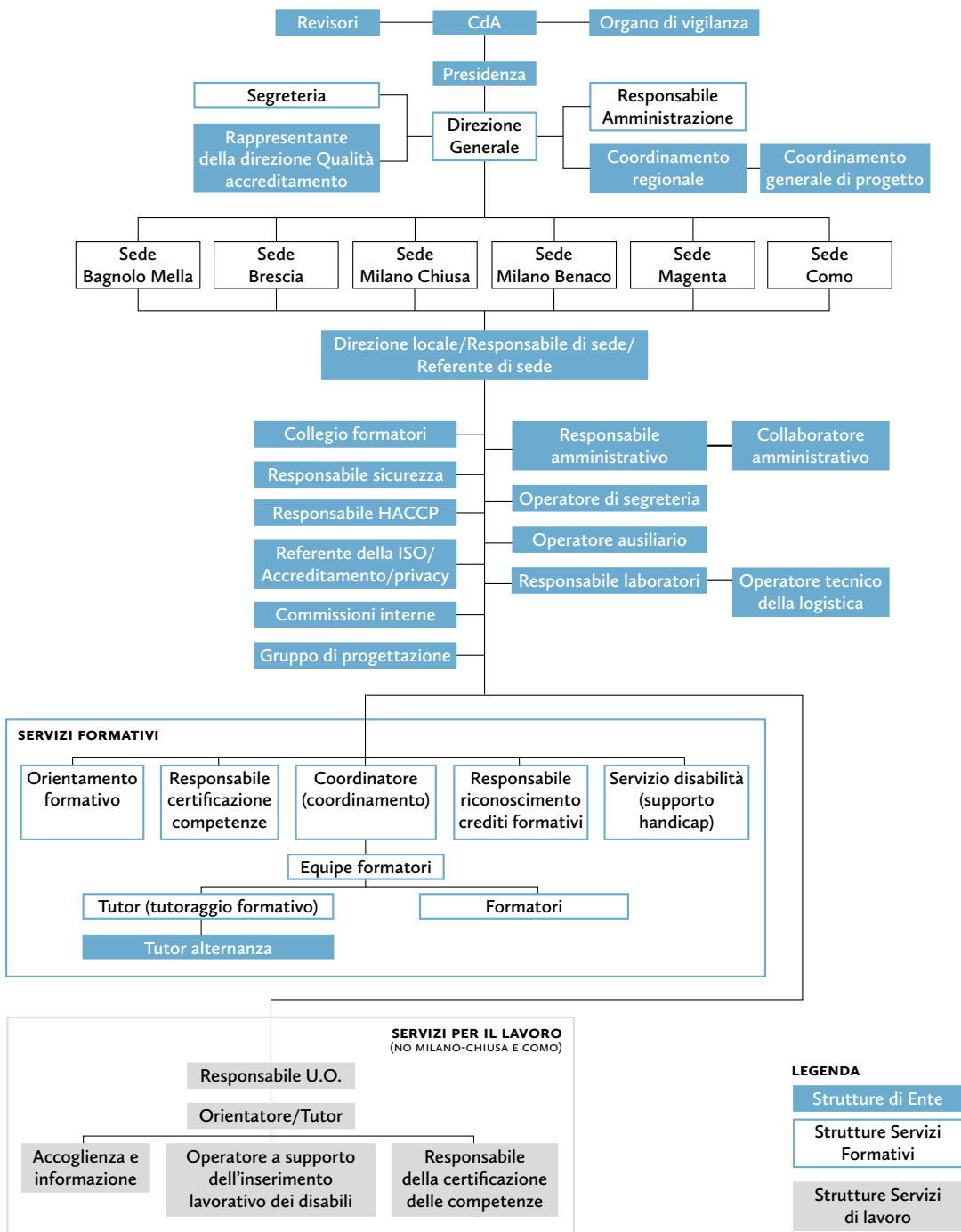
- **il responsabile del servizio disabilità** che si occupa:

- della predisposizione del Piano Educativo Individualizzato (PEI);
- della tenuta contatti e coordinamento dei rapporti con famiglia, team dei docenti formatori, EELL, figure specialistiche (medici, psicologi, terapisti, assistenti sociali, ecc.), GLIP (Gruppo di Lavoro Interistituzionale Provinciale) e GLIR (Gruppo di Lavoro Interistituzionale Regionale), strutture e reti di supporto territoriali;
- dell'individuazione e coordinamento degli interventi educativi e formativi, in connessione ai progetti riabilitativi e di socializzazione e altre attività extracurricolari o specifiche, realizzati all'interno e/o all'esterno del monte ore complessivo annuale;
- della partecipazione al gruppo di lavoro interno dell'Istituzione.

- **il responsabile dell'orientamento:** è responsabile di fornire un servizio di informazione e consulenza orientativa nelle tre fasi:

- in ingresso, per far conoscere le proposte formative dei centri;
- in uscita per fornire una panoramica sul mercato del lavoro e sulle modalità di accesso;
- riorientamento, per aiutare chi intende cambiare percorso formativo.





## **LE RISORSE DELL'ENTE**

La realizzazione delle attività dei Centri implica la disponibilità di risorse che possiamo raggruppare in 4 grandi categorie:

- le risorse umane che costituiscono la comunità educante alla base del progetto educativo dell'ente
- le risorse strutturali all'interno delle quali si realizzano le attività
- le risorse economico-finanziarie che permettono all'Ente di operare
- le risorse didattiche e tecnologiche.

Gli spazi sono adeguati e strutturati al meglio per favorire le attività formative; le aule sono ampie e i laboratori garantiscono postazioni individuali di lavoro per favorire le attività di apprendimento.

Grande è l'attenzione in tutte le sedi all'adeguamento tecnologico delle attrezzature con l'obiettivo di rendere la preparazione dei ragazzi in linea con le richieste del mercato. Tutte le sedi dispongono di collegamenti wi-fi e connessioni protette a internet. Da alcuni anni le sedi della Fondazione promuovono l'innovazione tecnologica nella didattica. Tutte le sedi sono state dotate di LIM e tablet/netbook e hanno adottato modalità formative basate sull'utilizzo delle nuove tecnologie.

## **IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE AI SENSI DEL D.LGS 231/01**

Dal mese di dicembre 2010 la Fondazione si è dotata di un Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. 231/2001 e del Codice di comportamento ai sensi del decreto stesso (Codice Etico). A seguito dell'approvazione del modello di organizzazione è stato nominato anche l'Organismo di Vigilanza (OdV) a cui è affidato il compito di vigilare sull'osservanza delle prescrizioni contenute nel modello e sulla sua efficacia ed effettiva capacità di prevenire la commissione di reati nonché di vigilare sul rispetto delle norme contenute nel Codice Etico.

Il Codice Etico sintetizza le linee di comportamento che la Fondazione richiede vengano seguite per la gestione di tutte le attività realizzate.

## **IL SISTEMA QUALITÀ**

La Fondazione è certificata ai sensi della norma UNI-EN-ISO 9001 dalla sua costituzione. È operativo dal 2008 il gruppo della qualità che ha il compito di occuparsi della manutenzione e dello sviluppo del sistema.

L'applicazione del Sistema permette il continuo monitoraggio delle attività dalla progettazione alla valutazione finale e una tendenza al miglioramento continuo dei processi realizzati. Attraverso il sistema di qualità sono tenuti sotto controllo anche gli indicatori di performance definiti da Regione Lombardia nel modello di rating.

Obiettivi che l'Ente intende perseguire anche grazie al supporto del Sistema qualità sono:

- la qualità e innovazione dei servizi formativi e per il lavoro
- la soddisfazione stakeholders
- la cura delle risorse umane in termini di formazione, soddisfazione e coinvolgimento
- il consolidamento e sviluppo organizzativo
- la sostenibilità economica e ambientale

## **IL CODICE DI COMPORTAMENTO AMBIENTALE**

La Fondazione ha deciso di introdurre nei propri Centri di Formazione Professionale un Codice di comportamento rivolto ad allievi, formatori e personale con l'obiettivo di promuovere sia un maggiore rispetto dell'ambiente (anche attraverso azioni di lotta allo spreco, cultura del riuso e non del riciclo, riduzione del consumo delle materie prime) sia la tutela delle persone che sono presenti nelle sedi.

In tale prospettiva si chiede a allievi, formatori e personale di contribuire attivamente sia segnalando eventuali non conformità rilevate rispetto agli impegni dichiarati in questo Codice utilizzando le apposite caselle di raccolta reclami presenti nei Centri sia formulando idee e proposte di miglioramento in tale ambito e comunicandole alla direzione di riferimento utilizzando l'apposito modulo.

## **IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA**

la Fondazione si impegna a garantire condizioni di sicurezza adeguate e omogenee in tutte le proprie sedi.

Tutte le strutture rispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

In tutte le classi prime dei corsi triennali viene erogata e certificata la formazione per i lavoratori ai sensi della normativa di riferimento in modo che i ragazzi possano affrontare lo stage conoscendo i principi della sicurezza sui luoghi di lavoro al pari dei lavoratori veri e propri.

## **IL REGOLAMENTO ALLIEVI**

La Fondazione tutela e garantisce a tutti gli studenti i diritti previsti dalla normativa e richiede il rispetto dei doveri come dettagliato nel Regolamento Allievi che ogni anno ragazzi e famiglie sottoscrivono. Il Regolamento contiene in particolare le norme di comportamento e disciplina e il relativo sistema sanzionatorio. In particolare la Fondazione condanna e sanziona ogni tipo di comportamento riconducibile al fenomeno del bullismo e del cyberbullismo e attua in tutte le proprie sedi azioni finalizzate alla prevenzione del fenomeno.

## **LA TUTELA DEI DATI PERSONALI**

La Fondazione ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA tratta i dati personali secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti nel rispetto delle previsioni del Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR). Sul sito della Fondazione [www.cfpcanossa.it/privacy](http://www.cfpcanossa.it/privacy) sono disponibili le informative e il dettaglio dei diritti garantiti.

## **ACCESSO AGLI ATTI**

La Fondazione agevola e garantisce l'accesso al pubblico dei documenti amministrativi ai sensi della L.241/1990 e del DPR n.352/1992 come previsto dal decreto n.7214/2014 di Regione Lombardia (Allegato 1 - Procedure, disposizioni e adempimenti specifici)

## 5. L'offerta formativa

La Fondazione realizza la propria missione organizzando in regime di accreditamento regionale percorsi:

- di formazione in obbligo formativo rivolti ad adolescenti
  - di formazione superiore
  - di formazione continua e permanente anche per l'apprendistato
  - di servizi a sostegno dell'inserimento lavorativo
- oltre ad attività libere rivolte alla formazione permanente degli adulti.

I percorsi proposti sono caratterizzati da:

- una organizzazione flessibile e personalizzata
- una stretta connessione con il contesto sociale ed economico dei territori di riferimento
- una stretta interconnessione tra le diverse dimensioni del sapere
- l'utilizzo di esperienze, metodi e dispositivi che favoriscano la partecipazione degli allievi anche sfruttando esperienze condotte in ambito non formale e informale
- la valorizzazione delle capacità individuali.

### L'OFFERTA FORMATIVA DI SECONDO CICLO - ANNO FORMATIVO 2018/2019

L'offerta formativa di Secondo Ciclo si rivolge a ragazzi a partire dai 14 anni in uscita dalla scuola secondaria di primo grado e a ragazzi che hanno abbandonato gli studi senza conseguire un titolo. Si tratta di percorsi che permettono di conseguire una **qualifica professionale triennale** per accedere al mondo del lavoro con specifiche competenze tecnico-operative. Insieme alla qualificazione professionale i corsi promuovono l'educazione alla convivenza civile e la crescita educativa culturale. Oltre ad incrementare l'autonoma capacità di giudizio e l'esercizio della responsabilità personale e sociale, i partecipanti hanno la possibilità di ampliare le proprie competenze, di acquisirne delle nuove e di imparare ad usare nuove tecnologie. La frequenza, con esito positivo, di qualsiasi percorso o frazione di percorso formativo consente all'allievo di acquisire dei crediti certificati che possono essere fatti valere nei passaggi di percorso, dal sistema di istruzione e formazione professionale al sistema dell'istruzione (e viceversa).

La frequenza del successivo **quarto anno** offre la possibilità di conseguire un titolo di **diploma professionale** e conseguentemente di accedere ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) altamente qualificanti oppure proseguire gli studi con un **quinto anno** presso le Istituzioni scolastiche, con cui l'Ente ha definito accordi di collaborazione, per sostenere l'esame di Stato.

Sulla base della normativa regionale, l'offerta si articola in percorsi che realizzano profili ai quali conseguono titoli e qualificazioni professionali con valore e spendibilità nazionale:

- percorsi triennali validi per l'acquisizione di un titolo di Qualifica Professionale di III livello EQF;
- percorsi di quarto anno successivo al triennio, validi per l'acquisizione di un titolo di Diploma Professionale di IV livello EQF;

- i percorsi personalizzati per le persone con disabilità.

I percorsi formativi consentono l'assolvimento del Diritto Dovero di Istruzione e Formazione e dell'Obbligo Scolastico (DM 29/11/2007).

Per la partecipazione a questi percorsi i destinatari possono richiedere l'assegnazione di un contributo per la copertura totale dei costi di frequenza attraverso il sistema Dote della Regione Lombardia.

Per i percorsi di qualifica (a partire dal terzo anno) e di Diploma, l'Ente offre la possibilità di acquisire il titolo in apprendistato art.43.

### **I CORSI DI QUALIFICA TRIENNALE VALIDI PER L'ASSOLVIMENTO DEL DIRITTO DOVERO DI ISTRUZIONE**

QUALIFICA	INDIRIZZO PROFESSIONALE	SEDE
Operatore della ristorazione	Preparazione pasti	Brescia, Bagnolo Mella
Operatore della ristorazione	Servizi di sala e bar	Brescia, Bagnolo Mella
Operatore della trasformazione agroalimentare	Panificazione e pasticceria	Brescia, Bagnolo Mella, Magenta
Operatore agricolo	Coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole	Brescia
Operatore amministrativo segretariale	Informatica gestionale	Como, Milano
Operatore grafico	Multimedia	Magenta

### **PERCORSI DI QUARTO ANNO FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA PROFESSIONALE**

AREA PROFESSIONALE	DIPLOMA PROFESSIONALE	SEDE
Turismo e sport	Tecnico di cucina	Brescia, Bagnolo Mella
Agroalimentare	Tecnico della trasformazione agroalimentare	Brescia, Bagnolo Mella, Magenta
Turismo e sport	Tecnico dei servizi sala e bar	Brescia, Bagnolo Mella
Servizi commerciali	Tecnico dei servizi d'impresa	Milano Como
Agroalimentare	Tecnico agricolo	Brescia
Cultura, informazione e tecnologie informatiche	Tecnico grafico	Magenta

**PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI CON DISABILITÀ  
(PERCORSO TRIENNALE E ANNO INTEGRATIVO - PER GLI ALLIEVI  
MINORENNI CHE HANNO CONCLUSO NEL PRECEDENTE ANNO FORMATIVO UN PERCORSO  
TRIENNALE PERSONALIZZATO E NON HANNO RAGGIUNTO LA QUALIFICA)**

QUALIFICA DI RIFERIMENTO	INDIRIZZO PROFESSIONALE	SEDE
Operatore della ristorazione	Preparazione pasti	Milano

**PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE SUPERIORE (IFTS)**

TITOLO	INDIRIZZO PROFESSIONALE	SEDE
Internazionalizzazione e Innovazione	Servizi commerciali	Milano
Impresa dolce: dai sapore al tuo futuro	Agroalimentare	Brescia

## 6. La progettazione formativa

La Fondazione opera nell'ambito del sistema educativo di istruzione e formazione tramite un approccio metodologico peculiare che presuppone il pieno coinvolgimento della comunità educante nel compito educativo e formativo ed il superamento dei curricula formali per optare decisamente per una pedagogia del reale. Tale approccio formativo si orienta alla formazione efficace basata sulle seguenti caratteristiche di fondo:

- centralità della cultura del lavoro, e specificamente degli assi culturali specifici delle diverse famiglie professionali, quale riferimento del patto formativo e lavorativo dei soggetti coinvolti e quale elemento che sostiene percorsi formativi, educativi e culturali in grado di permettere l'accesso agli studi universitari e/o l'inserimento professionale ai livelli più elevati;
- riferimento dei processi formativi alla competenza intesa come caratteristica della persona, mediante la quale essa è in grado di affrontare efficacemente un'area di problemi connessi ad un particolare ruolo o funzione entro un contesto professionale ed organizzativo di natura qualificante;
- rilevanza del linguaggio come strumento di mediazione in grado di consentire il passaggio dal livello dell'esperienza alla riflessione sull'agire così da giungere al pieno possesso di un sapere personale, strutturato ed organico;
- strategia dell'alternanza formativa che consente – in riferimento al singolo allievo - di realizzare un percorso formativo coerente e compiuto nel quale si integrano reciprocamente attività formative di aula, di laboratorio ed esperienze svolte nella concreta realtà dell'organizzazione di lavoro e di impresa, rese possibili da un'alleanza fondata su un comune patto formativo e lavorativo;
- rilevanza dei laboratori intesi come "situazioni di apprendimento" nei

quali si sviluppa un processo formativo circolare tra teoria e prassi, basato sulla didattica dei compiti, riferito ad un profilo attivo e responsabile dei destinatari, centrato su un processo di apprendimento per scoperta e per soluzione di problemi;

- enfasi sui prodotti reali (sotto forma di elaborati, testi, procedure, metodologie, strumenti, ma anche rappresentazioni) in quanto oggetti realizzati dagli allievi che evidenziano in modo personale la loro padronanza che si evidenzia nel saper mobilitare le risorse a loro disposizione in modo pertinente ed efficace, base di una valutazione autentica;
- personalizzazione dei percorsi, che sono definiti in modo da mettere in luce e quindi in valore i talenti di cui ciascuno è portatore così da trasformarli in competenze attraverso esperienze di apprendimento opportunamente calibrate (gruppo classe, gruppo di livello, gruppo di scopo, attività di stage/ tirocinio, attività individuale...).

L'insegnamento non è una successione di lezioni e neppure una semplice sequenza di pratiche operative, ma organizzazione e animazione di situazioni di apprendimento che si riferiscono a situazioni reali in cui il soggetto è chiamato ad esercitare ruoli attivi, procedendo tramite essi nella piena consapevolezza e padronanza anche teorica dei saperi sottostanti.

L'allievo è posto in tal modo nella condizione di fare un'esperienza culturale che ne mobilita le capacità e ne sollecita le potenzialità buone. Il sapere si mostra come un oggetto sensibile, una realtà ad un tempo simbolica, affettiva, pratica ed esplicativa.

Ciò comporta la scelta di occasioni e di compiti che sollecitano l'allievo a fare la scoperta personale del sapere, di rapportarsi ad esso con uno spirito amichevole e curioso, di condividere con gli altri questa esperienza, di acquisire un sapere effettivamente personale.

Il valore della didattica per competenze è definita dalla seguenti mete formative:

- formare cittadini consapevoli, autonomi e responsabili;
- riconoscere gli apprendimenti comunque acquisiti;
- favorire processi formativi efficaci in grado di mobilitare le capacità ed i talenti dei giovani rendendoli responsabili del proprio cammino formativo;
- caratterizzare in chiave europea il sistema educativo italiano rendendo possibile la mobilità delle persone nel contesto comunitario;
- favorire la continuità tra formazione, lavoro e vita sociale lungo tutto il corso della vita;
- valorizzare la cultura viva del territorio come risorsa per l'apprendimento;
- sollecitare una corresponsabilità educativa da parte delle famiglie e della comunità territoriale.

In questa prospettiva il Centro di formazione coltiva le energie naturali che stimolano l'apprendimento spontaneo o "volontà di apprendere", quelle che non dipendono da una ricompensa esterna, ma derivano da una sorgente intrinseca alla persona, essendo inerente al felice compimento dell'attività. La metodologia formativa adottata per tutte le attività formative realizzate dal Centro si basa su compiti reali con una didattica attiva basata su processi

di apprendimento dall'esperienza, con integrazione tra conoscenza, abilità e capacità. Si vuole in tal modo far sì che l' allievo acquisisca vere e proprie competenze professionalizzanti utili e attribuisca senso agli apprendimenti proposti.

## **FASI E STRUMENTI DELLA PROGETTAZIONE FORMATIVA E DELLA GESTIONE DELL'APPRENDIMENTO**

**Pianificazione e Programmazione.** L'approccio della formazione per competenze presuppone l'adozione di una pedagogia del reale. Tale approccio formativo si orienta alla formazione efficace. L'insegnamento, di conseguenza, non si basa più sulle singole lezioni ma sull'organizzazione e animazione di situazioni di apprendimento che si riferiscono a situazioni reali in cui il soggetto è chiamato ad esercitare ruoli attivi. Per lavorare in modo consapevole sulle competenze è necessario quindi collegare ciascuna competenza a un insieme delimitato di problemi e di compiti; inventariare le risorse intellettive (saperi, tecniche, saper-fare, attitudini, competenze più specifiche) messe in moto dalla competenza considerata.

La programmazione didattica si ispira ai seguenti principi metodologici:

- privilegiare l'interdisciplinarietà
- impostare le attività in modo attivo, attraverso metodologie operative, esplicitando i rimandi e i collegamenti alla parte di percorso progettata per prodotti/risultati e curando i riferimenti reciproci tra parte esplicitamente professionale ed esplicitamente culturale
- ispirarsi alla "pedagogia del compito" basata sull'assunto che attraverso la rielaborazione critica delle esperienze concrete compiute è possibile non solo sviluppare capacità pratico-operative ma raggiungere anche apprendimenti teorici ed astratti
- utilizzare metodologie soprattutto di tipo induttivo rispondenti alle esigenze formative e agli stili di apprendimento degli allievi
- favorire il protagonismo del soggetto, il suo coinvolgimento partecipe partendo dall'esperienza personale, dalle conoscenze e dal vissuto dei singoli soggetti.

Un'attenzione particolare è data alle metodologie attive - particolarmente indicate per sviluppare l'apprendimento all'interno delle aree del sapere, saper essere e saper fare - che enfatizzano la riflessione sulle competenze comunicative relative al ruolo, sulla gestione delle relazioni interpersonali ed istituzionali e sui processi di analisi, elaborazione, sintesi e presa di decisione. Le metodologie attive che risultano più utilizzate sono i lavori di piccolo gruppo, le simulazioni, i role-playing, l'analisi e il Problem Solving, l'apprendimento per problemi, l'affiancamento e il training on the job, le ricerche d'aula e l'apprendimento cooperativo.

I diversi momenti formativi sono strutturati, avendo sempre come punto di riferimento la realtà del gruppo classe che cambia non solo in relazione al tipo di utenza di volta in volta presente, ma anche a seconda del tempo. Momento privilegiato della didattica sono le esercitazioni svolte nei laboratori professionali della figura di riferimento oltre ad attività per lo più con l'ausilio di attrezzature informatiche nei laboratori di informatica o di simulazione; di strumentazione audiovisiva e visiva.



**Il Piano Formativo.** L'attore principale del processo formativo è costituito dal gruppo/comunità dei formatori aggregati sia per assi culturali/aree professionali sia per consigli di corso. Entro tale comunità si svolgono i passi indispensabili per una didattica per competenze: aggregare le discipline per assi culturali e identificare i “nuclei portanti” del sapere; scegliere un approccio misto, che alterna – in modo intelligente – lezioni, compiti, esperienze; sospendere il giudizio e incoraggiare il cammino, tollerando anche incertezze o errori purché vi sia dedizione e impegno; seguire ciò che l'esperienza ci ha insegnato: aspetti che sollecitano la curiosità, errori da evitare, variazioni che richiamano l'attenzione, momenti in cui è possibile chiedere rigore e “disciplina”; evitare la dispersione del tempo e la noia; sollecitare gli allievi a proporre pubblicamente l'esito del proprio lavoro. Questo modo di fare formazione richiede un quadro di riferimento unitario dell'équipe circa le esperienze che connotano il percorso formativo dell'anno: da qui la necessità di delineare un Piano Formativo, uno strumento che rappresenta le esperienze che, nel corso dell'anno, sono in grado di suscitare un rapporto degli allievi con il sapere in termini affettivi (curiosità, legame, fascino), concreti (utilità, scoperta) e cognitivi (padronanza) e di sollecitare l'identificazione con la scuola a partire dallo stile delle esperienze nelle quali si è coinvolti. Tali esperienze (intenzionali e programmate, quindi elaborate sotto forma di unità formative) prevedono un legame ed un'intesa tra le diverse discipline al fine di delineare un piano di lavoro comune in grado di perseguire effettivamente le mete educative, culturali e professionali dichiarate.

**Le unità Formative (UF).** La logica sottesa al percorso formativo proposto è quella interdisciplinare, in modo da superare la divisione tra teoria e pratica, tra il sapere di tipo cognitivo e il sapere pratico-operativo, così che le conoscenze e abilità dell'allievo possano consolidarsi nel costante rapporto tra l'esercizio pratico e la concettualizzazione, secondo un approccio di tipo induttivo che si attua attraverso l'individuazione e realizzazione di compiti operativi. Tale approccio metodologico risulta particolarmente coerente con la declinazione del percorso in Unità formative, in cui il lavoro integrato intorno a compiti reali non solo risponde alle esigenze formative degli allievi e ai loro stili di apprendimento, ma traduce in concreto l'unità sostanziale degli apprendimenti realizzati. Operativamente questo approccio metodologico si traduce nell'articolazione del percorso formativo in un numero più o meno ampio di UF caratterizzate da:

- il riferimento ad un prodotto/risultato o compito finale
- una progettazione e gestione di tipo interdisciplinare o disciplinare
- la centratura sul processo di apprendimento
- la realizzazione di più obiettivi formativi
- l'adozione di una metodologia induttiva.

Le UF vengono definite e realizzate tenendo conto di alcuni criteri:

- l'identificazione delle competenze da mettere in gioco, degli obiettivi formativi da realizzare e dei concreti apprendimenti da conseguire
- l'individuazione dei prodotti/compiti correlati, attraverso una logica di sequenzialità, gradualità, ecc., intorno a cui centrare le attività formative
- l'attuazione di una reale progettazione integrata in modo interdisciplinare, che tenga sempre presente sia gli obiettivi di carattere educativo, culturale

- che quelli professionali
- una logica di crescente complessità e aumento dell'autonomia operativa dei singoli allievi.
- l'impostazione dell'attività in modo attivo, attraverso metodologie operative, esplicitando i rimandi e i collegamenti alla parte di percorso progettata per prodotti e curando i riferimenti reciproci tra parte esplicitamente professionale ed esplicitamente culturale
- la rielaborazione critica delle esperienze concrete compiute anche mediante autovalutazione
- il coinvolgimento dell'allievo a partire dalla sua esperienza personale, dalle sue conoscenze e dal suo vissuto.

L'UF costituisce la struttura di base dell'azione formativa che consiste nell'insieme delle occasioni di apprendimento che permettono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più attendibile.

Possiamo avere alcune UF essenziali ad ampiezza massima (tutti i formatori), mentre la maggior parte saranno medie (alcuni) o minime (asse culturale).

**Portfolio.** Rappresenta una raccolta significativa dei lavori dell'allievo che racconta la storia del suo impegno, del suo progresso o del suo rendimento. Tramite esso è possibile capire la storia della crescita e dello sviluppo di una persona corredandola con materiali che permettono di comprendere "che cosa è avvenuto" dal momento della presa in carico della persona fino al momento della partenza, passando per le varie fasi di cui si compone il percorso formativo.

Il portfolio è concordato e definito nell'ambito del Centro; esso comprende comunque i seguenti ambiti: anagrafico, orientativo, formativo e valutativo, certificativi. Esso è composto da una parte essenziale – corrispondente al "libretto formativo" da consegnare alla persona ed agli eventuali interlocutori (sistema educativo, sistema lavorativo e professionale) e dagli allegati conservati presso il Centro.

## ARTICOLAZIONE IN ORE DI ATTIVITÀ DEI PERCORSI FORMATIVI (DDIF)

AREA	TRIENNIO (2.970 ore)	IV ANNO (990 ore)
COMPETENZE DI BASE	da Min.1.309 a Max 1.336	da Min.347 a Max 445
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Area dei linguaggi</li> <li>▪ Area storico-socio-economica</li> <li>▪ Area matematico-scientifico-tecnologica</li> </ul>	(35%-45%)	(35%-45%)
COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	da Min.1.633 a Max 1.930	da Min.545 a Max 643
Area tecnico-professionale	(55%-65%)	(55%-65%)
Di cui formazione in contesto lavorativo	600	200*

\* Per i percorsi eragati nell'ambito della Sperimentazione del sistema Duale la quota arriva a circa 400 ore (40% del percorso)

## ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI PERSONALIZZATI

AREA	TRIENNIO (2.550 ore)	ANNO INTEGRATIVO (850 ore)
Area CULTURA	630	240
Area AUTONOMIA	480	130
Area LABORATORI	930	55
Area STAGE	510	425

Un'attenzione particolare viene inoltre offerta a quei ragazzi che presentano disabilità certificate ai quali viene offerto un sostegno a carattere didattico svolto in forma individualizzata. I formatori preposti a questo servizio si attivano per mantenere i contatti con i servizi sociali di riferimento.

### IRC (INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA)

All'interno del Piano Formativo dei progetti DDIF offerto dai nostri Centri, trova collocazione piena e legittima l'insegnamento di IRC (Insegnamento della Religione Cattolica) volto alla formazione integrale della persona in coerenza con la mission dell'Ente e in ottemperanza con le indicazioni normative.

Tale insegnamento, parte integrante della proposta formative e di conseguenza non opzionale è finalizzato al raggiungimento delle Competenze di cittadinanza così come prevedono gli ordinamenti dell'istruzione e formazione obbligatoria e che si traducono in competenze specifiche all'interno del nostro PECUP (Profilo Educativo Culturale e Professionale).

La progettazione interdisciplinare delle UF coinvolge anche l'insegnamento di IRC con l'intenzione di formare i nostri allievi ad essere:

- capaci di rispettare e valorizzare le regole della convivenza,
- aperti al dialogo e solidali,
- capaci di riconoscere il valore culturale del patrimonio storico-artistico del proprio territorio e dell'umanità,
- disponibili a dare il proprio contributo positivo e costruttivo alla vita professionale e della società in cui vivono,
- capaci di riflessione critica e di azioni etiche.

Tali finalità formative ed educative vengono raggiunte e promosse all'interno di un agire didattico-relazionale che intende rispettare e valorizzare le diverse appartenenze culturali e religiose di ogni ragazzo e della sua famiglia.

### ATTIVITÀ MOTORIA

All'interno della quota oraria destinata alle attività di base in tutti i percorsi DDIF è previsto il modulo di attività motoria.

L'insegnamento dell'Attività Motoria concorre alla formazione degli allievi in un'età caratterizzata da rapidi ed intensi cambiamenti psico-fisici e da una grande disomogeneità, sia in relazione alle significative differenze esistenti tra i due sessi, sia per quanto concerne la variabilità del processo evolutivo individuale.

L'educazione mediante il movimento e l'espressività contribuisce allo sviluppo integrale della personalità e si avvale sia dell'educazione del corpo intesa come sviluppo e considerazione ottimale del medesimo, sia della promozione ed apprendimento di positivi stili di vita.

### **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO/TIROCCINIO**

Lo stage rappresenta nei corsi di formazione professionale uno strumento importantissimo per avvicinare i ragazzi al mondo del lavoro. L'attività, prevista a partire dal secondo anno in tutti i percorsi DDIF (anche in quelli riservati ai ragazzi con disabilità) è regolamentata in Regione Lombardia da un'apposita normativa. I ragazzi hanno l'opportunità di trascorrere in azienda un periodo di tempo considerevole nel quale possono misurarsi, affiancati dai tutor aziendali, con le realtà lavorative legate alle figure professionali di riferimento. La gestione di questa attività comporta la messa a disposizione di apposite risorse per l'accompagnamento e il monitoraggio del percorso e per garantire una relazione continua con i referenti aziendali che concorreranno alla valutazione dei ragazzi. Obiettivo dell'alternanza/tiroccinio è attuare modalità di apprendimento flessibili, collegando sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, al fine di verificare e completare la preparazione del corsista mediante l'inserimento in un ambiente di lavoro ove egli possa svolgere compiti coerenti alla figura professionale di riferimento. La costante presenza del tutor aziendale, in contatto con il tutor del CFP, garantisce un lineare svolgimento dell'esperienza e la pronta soluzione di eventuali problemi che dovessero insorgere.

### **I SERVIZI DI INFORMAZIONE E CONSULENZA IN ENTRATA**

Le azioni di orientamento in entrata realizzate dai Centri a favore dei potenziali destinatari della propria offerta formativa sono un momento centrale per la pianificazione dell'attività in DDIF e possono essere distinte in due tipologie: informazione orientativa e consulenza orientativa. L'informazione orientativa si svolge attraverso un'attività di sportello di primo livello, gestito dalla segreteria, un'attività di secondo livello di tipo consulenziale, realizzata su più fronti. Sono proposti in tutte le sedi gli Open day: in tale occasione, a tutte le famiglie e ai ragazzi in uscita dalla scuola secondaria di 1° grado viene data la possibilità di visitare i locali (aule, laboratori), di vedere gli allievi che fanno attività pratica di colloquiare con formatori per eventuali chiarimenti e/o approfondimenti, di parlare con alcuni allievi del Centro per acquisire testimonianze sulla loro esperienza formativa e di ritirare materiale illustrativo. I genitori o gli operatori che accompagnano i ragazzi possono prenotare un appuntamento con il coordinatore di Sede o con il referente dell'orientamento per esigenze di approfondimento conoscitivo di ragazzi/e con certificazione, o con richieste specifiche. È inoltre garantita la partecipazione ad incontri organizzati dalle scuole medie ubicate nel bacino territoriale di riferimento in accordo con altre strutture del sistema istruzione e formazione.

La pubblicizzazione delle iniziative di orientamento e promozione dell'offerta formativa progettate dal Centro avviene attraverso:

- invio on line o consegna di materiale illustrativo agli attori territoriali interessati alla gestione di informazioni ed indicazioni al pubblico: Scuole,

Rete Informagiovani, Centri territoriali di Educazione Permanente per stranieri; ATS per disabili e fasce deboli;

- organizzazione e realizzazione di moduli di formazione orientativa, finalizzati a far sperimentare ai potenziali utenti la realtà del CFP, la sua organizzazione, le sue caratteristiche e peculiarità, ospitandoli e facendoli partecipare alla vita della struttura per un paio di giorni.

### **I SERVIZI DI ORIENTAMENTO IN USCITA ED IL SUPPORTO PER L'INSERIMENTO LAVORATIVO.**

All'interno di tutte le ultime annualità dei percorsi DDIF si realizza un modulo denominato "Orientamento alla formazione e lavoro". Tale modulo, coordinato dal tutor e gestito in collaborazione con i servizi/agenzie del territorio, costituisce per i destinatari un supporto informativo e di consulenza nella progettazione del proprio futuro formativo e/o professionale. I contenuti sviluppati nel modulo di orientamento al lavoro sono sostanzialmente i seguenti:

- fornire informazioni su caratteristiche ed andamento del mercato del lavoro, le fonti dell'offerta di lavoro, rete dei servizi territoriali che operano in materia di sostegno all'occupazione, tipologie contrattuali previste dalla normativa;
- far acquisire le tecniche e modalità di ricerca attiva e mirata di occupazione;
- dotare l'allievo degli strumenti operativi per realizzare la ricerca di lavoro (c.v., lettere di autocandidatura, risposta alle inserzioni);
- condividere indicazioni e strategie per sostenere un colloquio di lavoro;
- fornire linee guida sulla ricerca on line e l'iscrizione alla Borsa lavoro

### **LA RILEVAZIONE DELLO STATO OCCUPAZIONALE**

Nel mese di dicembre si provvede alla rilevazione dello stato occupazionale dei ragazzi qualificati/diplomati nell'a.f. precedente secondo le modalità previste dalla Regione Lombardia. I qualificati/diplomati vengono contattati nella totalità. Le interviste sono effettuate utilizzando il questionario regionale.

### **PATTO FORMATIVO**

All'inizio dell'anno formativo ed in momenti successivi, i ragazzi iscritti alla prima annualità elaborano e sottoscrivono con i propri formatori il "Patto formativo", un documento che riassume le regole e i reciproci impegni (diritti e doveri) che ragazzi e formatori si impegnano ad applicare e seguire per tutta la durata del percorso formativo. La sottoscrizione del contratto rappresenta il momento finale del percorso di accoglienza - organizzata dai tutor di classe - che coinvolge tutti i ragazzi iscritti ai corsi di primo anno.

### **LA SPERIMENTAZIONE DEL SISTEMA DUALE**

La Fondazione realizza accanto ai precorsi formativi tradizionali anche attività nell'ambito del sistema duale. Si tratta di un modello formativo integrato tra scuola e lavoro che, creando un rapporto continuativo e coerente tra il sistema della formazione professionale e del lavoro, punta a ridurre il divario di competenze tra istituzioni formative e impresa con il fine ultimo di diminuire la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile e di facilitare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro. In particolare, oltre all'attivazione di percorsi formativi per il conseguimento del Diploma professionale con una quota di

alternanza molto elevata (minimo 40% delle ore corso) vengono attivati percorsi in apprendistato (art.43 D.LGS 81/15) attraverso i quali i ragazzi (dai 15 ai 25 anni) possono conseguire la qualifica e/o il diploma lavorando e studiando contemporaneamente.

### **LE ATTIVITÀ DI SUPPORTO, DI PERSONALIZZAZIONE E DI INTEGRAZIONE:**

- Laboratori di sviluppo, recupero e potenziamento delle capacità personali. La flessibilità si focalizza su contenuti formativi, su competenze, esperienze ed attività in generale mirate alla crescita globale di quel singolo allievo o gruppo. Durante il percorso vengono effettuate delle attività trasversali, di sviluppo e recupero ma anche di potenziamento delle capacità personali degli allievi.
- Servizio per l'integrazione degli allievi disabili nei corsi triennali di Formazione Professionale in DDIF. Il servizio di "sostegno" offre agli allievi con disabilità un percorso formativo più adeguato ed efficace, frutto della rielaborazione di esperienze di integrazione vissute all'interno delle nostre sedi. Vengono organizzate attività specifiche per gestire la fase dell'accoglienza e alcune azioni di supporto e rafforzamento degli apprendimenti sia individualmente che in gruppo.
- Visite aziendali documentative e uscite culturali. Nel corso dell'attività formativa gli allievi si recano presso azienda del settore per prendere contatto con la realtà lavorativa del settore di riferimento; partecipano inoltre a eventi culturali organizzati nel territorio di riferimento.
- Partecipazione a eventi e concorsi. L'attività didattica prevede la partecipazione a eventi organizzati anche da Istituzioni o Associazioni esterne al CFP dove gli allievi applicano, in contesto reale, la loro professionalità. Si prevede anche –dove è possibile- la partecipazione degli allievi a concorsi sia interni sia esterni, grazie ai quali essi hanno modo di misurarsi con altri ragazzi di scuole e centri di formazione professionale.
- Gli interventi di esperti: operatori del settore intervengono nell'attività didattica testimoniando le proprie esperienze ed illustrando le peculiarità della propria attività professionale.
- L'attività di accoglienza: per la prima annualità del triennio è prevista l'attività di accoglienza. L'accoglienza comprende una serie di momenti atti a promuovere un inserimento sereno dell'allievo nel contesto dei Centri, a facilitare la socializzazione con il gruppo classe, a familiarizzare con il nuovo ambiente, a creare un buon clima all'interno del gruppo e a dare una prima visione degli locali e dei laboratori offerti dalle sedi. Nel corso della prima settimana, gli allievi conosceranno i formatori di laboratorio, che presenteranno la figura professionale di riferimento e i formatori delle aree teoriche.
- La formazione in assetto lavorativo. L'esperienza si colloca all'interno della metodologia didattica per competenze: operare sul campo per sperimentare la realtà del mondo lavorativo. Prevede la partecipazione dei ragazzi a processi di lavoro reali attivati all'interno delle sedi formative – Scuola Impresa (questa metodologia è al momento attiva nelle sedi di Brescia, Bagnolo Mella e Magenta).
- Lo scambio con l'estero. Sono attive reti con operatori nazionali per

proporre ai ragazzi l'esperienza di uno scambio all'estero. Oltre a visitare una realtà diversa, i ragazzi vengono coinvolti in attività legate alla loro figura professionale attraverso l'esecuzione di compiti specifici ed "esemplari".

- Le reti territoriali. I legami con il territorio di riferimento di ogni sede, le reti e le partnership con aziende ma anche con altri attori pubblici e privati attivi in particolare nell'ambito del mondo del lavoro e dei servizi a supporto dell'utenza svantaggiata rappresentano un elemento fondamentale per lo sviluppo delle attività dei Centri. In ogni sede negli anni sono state sviluppate due tipologie di collaborazione attraverso:
  - partnership di tipo specifico, legate al perseguimento di obiettivi strategici e peculiari;
  - partnership generiche legate alla gestione integrata di obiettivi più allargati e generali.
- Corsi a catalogo con intervento di esperti esterni. Il corso a catalogo prevede che l'allievo scelga (guidato dal formatore) un corso d'approfondimento da seguire in cui inserirsi anziché svolgere la regolare pratica con il proprio gruppo classe.
- Educazione alla salute: Sono organizzati nelle sedi corsi in collaborazione con consultori /ATS territoriali sulle tematiche legate alla salute e in particolare finalizzati alla prevenzione delle dipendenze. Una attenzione particolare è riservata agli interventi di prevenzione del fenomeno del cyberbullismo.

### **INCLUSIONE E INTEGRAZIONE: SERVIZI A SUPPORTO DEI RAGAZZI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI**

La Fondazione opera mettendo a disposizione nelle proprie sedi personale appositamente qualificato per rispondere ai bisogni di ogni alunno che manifesti Bisogni Educativi Speciali creando un ambiente accogliente e favorevole per sostenere l'apprendimento e promuovendo pratiche inclusive anche attraverso una stretta collaborazione con tutte le componenti che intervengono nel processo educativo del ragazzo (famiglia, servizi sociali, ecc.).

Gli ambiti di intervento riguardano:

- i ragazzi con disabilità (legge 104/92)
- i ragazzi con disturbi specifici di apprendimento (DSA legge 170/10)
- i ragazzi con svantaggio economico e linguistico culturale (BES Direttiva Ministeriale 27/12/2012).

per i quali sono attivate le specifiche procedure previste dalla normativa.

## 7. I profili professionali formati

### **QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE AGRICOLO (TRIENNALE)**

#### **INDIRIZZO : COLTIVAZIONI ARBOREE, ERBACEE, ORTOFLORICOLE**

---

**Descrizione sintetica** L'Operatore Agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure di una azienda agricola ad indirizzo cerealicolo foraggero, zootecnico o florovivaistico, e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative all'allevamento di animali domestici, alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura, alla silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica e vegetale nonché nell'esecuzione di operazioni nella trasformazione di prodotti primari dell'azienda e nella tutela e protezione dell'ambiente naturale.

- 
- Competenze**
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
  - Collaborare nella redazione e archiviazione di documenti fiscali e amministrativi specifici del settore
  - Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura agricola, floricolturale, forestale.
  - Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi
  - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole
  - Utilizzare strumenti informatici legati alla documentazione e al controllo dell'attività professionale
  - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla produzione zootecnica
-



## DIPLOMA PROFESSIONALE TECNICO AGRICOLO (QUARTO ANNO)

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico agricolo interviene con autonomia nell'ambito dei processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda agricola. Opera a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, dell'organizzazione operativa, dell'implementazione di procedure di miglioramento continuo, del monitoraggio e della valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità concernenti il coordinamento di attività esecutive svolte da altri.

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, rispetto alla coltivazione arborea e/o erbacea e/o ortofloricola, gli consente di svolgere attività relative: alla gestione dell'azienda agricola, con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi, degli investimenti e delle filiere di commercializzazione nonché alla relazione con i fornitori, ai fatti amministrativi contabili, alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e alla valutazione del processo/prodotto.

---

- Competenze**
- Scegliere l'indirizzo produttivo, il tipo e le forme di produzione, tenendo conto delle specificità del contesto di riferimento
  - Stabilire gli obiettivi della produzione, determinando le risorse umane e strumentali, i tempi ed i costi necessari per svolgere le produzioni
  - Valutare le scelte di investimento, effettuando stime di redditività e di impatto sui ricavi.
  - Effettuare le operazioni amministrativo-contabili dell'azienda, monitorando e valutando i risultati economici
  - Riconoscere e interpretare le richieste e tendenze del mercato
  - Predisporre lo stoccaggio e la conservazione di prodotti della produzione aziendale, di derrate e scorte
  - Definire le esigenze di acquisto di materiali, prodotti, macchine e attrezzature, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
  - Valutare la rispondenza dei risultati intermedi e finali d'esercizio agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti dal programma gestionale aziendale
  - Rilevare i bisogni del cliente/committente coniugandoli con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili
  - Pianificare e organizzare le fasi di lavoro, sorvegliando l'attività di ruoli operativi
  - Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
-

## **QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (TRIENNALE) INDIRIZZO: PANIFICAZIONE E PASTICCERIA**

---

**Descrizione sintetica** L'Operatore della trasformazione agroalimentare – 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.

---

**Competenze**

- Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo
- Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene
- Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene

---

## DIPLOMA PROFESSIONALE: TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (QUARTO ANNO)

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori..

---

**Competenze**

- Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi
- •Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- •Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele
- •Definire le esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- •Formulare proposte di prodotti, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- •Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati
- •Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento

---

## **QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE GRAFICO (TRIENNALE)**

### **INDIRIZZO: MULTIMEDIA**

---

**Descrizione sintetica** 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. L'allestimento di stampati. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "multimedia" sono funzionali all'operatività nell'ambito della realizzazione di prodotti multimediali.

---

- Competenze**
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni.
  - Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso.
  - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
  - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
  - Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione.
  - Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti.
  - Acquisire ed elaborare immagini, video e grafici per la pubblicazione su supporti multimediali
-

## DIPLOMA PROFESSIONALE TECNICO GRAFICO (QUARTO ANNO)

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico grafico interviene con autonomia nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di produzione grafica attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, il monitoraggio e la valutazione del risultato e l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'applicazione ed utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere le attività relative al processo di riferimento, con competenze negli ambiti della progettazione, produzione di prodotti grafici e multimediali, della gestione documentale, dell'approvvigionamento, dei rapporti con i clienti e con i fornitori.

---

**Competenze**

- Condurre le fasi di lavoro sulla base degli ordini e delle specifiche progettuali, coordinando l'attività di una piccola unità produttiva/di un reparto di lavorazione
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
- Formulare proposte di prodotti interpretando i bisogni del cliente e promuovendone la fidelizzazione.
- Realizzare la progettazione grafica integrata in relazione alle diverse tipologie di supporto di pubblicazione.
- Predisporre e presidiare il work-flow grafico.
- Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali.
- Definire le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali, gestendo il processo di approvvigionamento
- Valutare la rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione

---

## QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-INFORMATICA GESTIONALE (TRIENNALE)

---

**Descrizione sintetica** L'Operatore amministrativo-segretariale – informatica gestionale interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale 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 sia attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo anche di natura amministrativo-contabile, con competenze nella programmazione ed organizzazione di eventi e riunioni di lavoro, sia attività informatiche a livello base nell'utilizzo di Software Gestionali, di configurazione software/hardware, di periferiche e reti LAN.

---

- Competenze**
- Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.
  - Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
  - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.
  - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
  - Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile.
  - Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica.
  - Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili.
  - Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali
  - Utilizzare e configurare software di sistema e applicativi in ambiente office automation
-

## DIPLOMA PROFESSIONALE: TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico dei servizi di impresa interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di amministrazione e gestione contabile, relativamente agli aspetti di carattere amministrativo contabile e del personale, attraverso l'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al processo di riferimento, con competenze funzionali alla cura delle relazioni esterne e agli ambiti dell'organizzazione dei flussi comunicativi e informativi, della gestione amministrativa e contabile aziendale.

---

**Competenze**

- Effettuare le operazioni di carattere amministrativo e contabile.
- Predisporre le modalità e gli strumenti di gestione e controllo dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita rispetto sia agli interlocutori esterni che interni.
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
- Curare le relazioni di front – office con clienti, fornitori e altri soggetti di riferimento per i diversi ambiti professionali.

---

## QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (TRIENNALE)

### INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI

---

**Descrizione sintetica** L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione 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, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. 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.

---

- Competenze**
- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
  - Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
  - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
  - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
  - Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
  - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
  - Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
-



## QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (TRIENNALE)

### INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR

---

**Descrizione sintetica** L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione 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, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. 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.

---

- Competenze**
- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
  - Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
  - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
  - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
  - Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
  - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
  - Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
  - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
  - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
-

## **PERCORSO PERSONALIZZATO PER ALLIEVI CON DISABILITÀ, QUALIFICA PROFESSIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (TRIENNALE) INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI**

---

**Descrizione sintetica** Lo scopo è quello di formare giovani con disabilità -in possesso di una certificazione di Diagnosi Funzionale- al raggiungimento dei requisiti professionali di base. Gli allievi sono accompagnati dai formatori che, attraverso un lavoro focalizzato sulle caratteristiche individuali, promuovono lo sviluppo ed il consolidamento delle competenze di base utili ad un inserimento mirato nella società e nel mondo del lavoro. Il progetto formativo prevede tre anni di formazione (850 ore ciascuno), con la possibilità di proseguire un quarto anno. L'allievo è affiancato da un tutor di corso che ne segue l'andamento e che coordina, in fase iniziale, la stesura del Piano di Intervento Personalizzato. I percorsi personalizzati si svolgono attraverso attività mirate in piccolo gruppo (12 allievi per classe) con la presenza di un tutor classe, che affianca il docente nello svolgimento delle esperienze formative; a partire dal secondo anno è Operatore della ristorazione prevista un'alternanza scuola-lavoro mediante l'esperienza dello stage in azienda. Il profilo di riferimento è l' Operatore della ristorazione – Preparazione dei Pasti, tuttavia, per meglio rispondere alle capacità e interessi dei partecipanti la personalizzazione in alcuni casi si traduce anche nel privilegiare l'area dei Lavori d'ufficio sia per quanto riguarda i laboratori che per le esperienze di stage. L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. Sulla base del Piano di Intervento Personalizzato vengono sviluppate per ogni allievo quelle conoscenze ed abilità (che sono parte delle competenze sotto elencate) ovvero quelle competenze che possono essere effettivamente acquisite, e che sono funzionali ad un successivo percorso di inserimento lavorativo.

---

- Competenze**
- Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
  - Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
  - Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
  - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
  - Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-Sanitarie
  - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
  - Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
-

## DIPLOMA PROFESSIONALE TECNICO DI CUCINA (QUARTO ANNO)

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

---

**Competenze**

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

---

## DIPLOMA PROFESSIONALE TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR (QUARTO ANNO)

---

**Descrizione sintetica** Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

---

**Competenze**

- Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare e fronteggiare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze
- Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

---



## 8. La valutazione formativa

L'approccio metodologico utilizzato è quello della "Valutazione autentica" con l'obiettivo di monitorare non solo la riproduzione della conoscenza ma anche la sua costruzione e la capacità da parte del soggetto della sua applicazione reale. Misurare e valutare quindi non solo quello che l'allievo sa, ma anche ciò che sa fare con quello che sa. Le modalità di valutazione utilizzate devono quindi avvalersi di un approccio "multidimensionale" che tenga conto sia degli aspetti quantitativi che qualitativi, integrando varie strategie di verifica e strumenti operativi che permettono di accertare l'apprendimento in una prospettiva più complessiva, attenta oltre che alla dimensione cognitiva dell'apprendere anche a quelle relazionali, affettive, comportamentali. Dal punto di vista dell'impianto metodologico e della strumentazione operativa due sono gli strumenti elaborati e gestiti: il Portfolio delle competenze individuali ed il Libretto individuale di valutazione degli apprendimenti. Si tratta di due documenti che accompagnano l'allievo durante l'intero percorso formativo e che servono a raccogliere le informazioni fondamentali sull'iter formativo e documentare (valutazioni, giudizi, opinioni, materiali significativi ecc.) il percorso formativo realizzato dal singolo allievo (Portfolio) ma anche a formalizzare in modo coerente e comparabile i livelli di apprendimento raggiunti (Libretto di valutazione degli apprendimenti).

Si prevedono fasi specifiche di valutazione:

1. Valutazione in ingresso, per conoscere più approfonditamente le caratteristiche degli allievi del gruppo classe (bisogni, attitudini, motivazioni, livelli e stili di apprendimento, crediti formativi ecc.), anche con l'ausilio dei test d'ingresso forniti da Regione Lombardia, al fine di procedere alla costruzione del Piano formativo e delle Unità Formative. La fase di accoglienza iniziale si pone gli obiettivi di valutare le conoscenze/capacità di base linguistiche e matematiche in ingresso, effettuare un Bilancio delle risorse personali acquisite durante le esperienze scolastiche, formative, sociali pregresse, formali e/o non formali, e realizzare eventuali attività di recupero/riallineamento.
2. In itinere si prevede una valutazione degli apprendimenti considerando i seguenti criteri:
  - Impostare la verifica dell'acquisizione di conoscenze ed abilità secondo una logica di "valutazione formativa" basata su prove disciplinari e/o interdisciplinari strutturate e/o semi-strutturate costruite su criteri di giudizio espliciti e chiari, al fine di fornire al formatore e all'allievo continue ed analitiche informazioni sull'andamento del processo di apprendimento in rapporto agli obiettivi formativi da conseguire e consentire di prendere le decisioni didattiche più appropriate
  - Misurare le competenze ("ciò che sono in grado fare con ciò che so") attraverso il collegamento con la realizzazione dei prodotti previsti dalle Unità Formative, che danno evidenza della capacità del soggetto di "agire" e "trasferire" le conoscenze e le abilità acquisite in situazioni più vicine ai contesti di vita e di lavoro, misurate attraverso la somministrazione di prove simulate e l'utilizzo di rubriche di valutazione.

- Dare attenzione e rilevanza anche ad aspetti legati al comportamento del soggetto per sottolineare la valenza educativa del percorso, attraverso strumenti di monitoraggio dell'evoluzione dei comportamenti agiti (Osservazione strutturata, rubriche di osservazione).
  - Dare evidenza agli aspetti più soggettivi e dinamici dell'apprendimento per valorizzare, a prescindere dagli standard oggettivi raggiunti, gli incrementi compiuti dal soggetto, attraverso la raccolta e/o la documentazione di materiali realizzati in tempi diversi dal soggetto.
3. Valutazione formativa intermedia (fine 1a e 2a annualità), per fornire indicazioni sui livelli raggiunti dai processi di apprendimento degli allievi, al fine di poter porre in atto correttivi sull'andamento del percorso formativo. La valutazione intermedia verrà gestita attraverso un approccio "pluridimensionale" - valutazione di :
- competenze
  - conoscenze ed abilità
  - comportamenti
  - esperienza sul campo – Alternanza e Stage

che tiene conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, che permettano di accertare l'apprendimento in una prospettiva metodologica più complessiva e coerente alle linee di fondo del Piano Formativo (successo formativo, pedagogia del compito, personalizzazione).

4. Valutazione finale (fine 3a e 4a annualità), per accertare l'acquisizione delle competenze ed il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal percorso/profilo e assegnare i crediti utili per l'ammissione agli esami di qualifica o diploma.

Le famiglie degli allievi sono costantemente tenute al corrente dell'andamento dei propri figli mediante incontri programmati fra tutor/formatori e genitori. In queste occasioni viene fornita ai genitori una copia della "Scheda delle valutazioni" che contiene, contestualmente al periodo in cui viene consegnata, il giudizio sulle competenze acquisite tramite le Unità Formative. La valutazione per competenze prevede l'individuazione di una sorta di elenco delle competenze da acquisire nel periodo di riferimento con le relative evidenze e il livello. Quest'ultimo espresso da una lettera (base A, intermedio B, avanzato C), utilizzando la scala prevista dalla Regione per la certificazione delle competenze. Il tutto completato dalla valutazione dei comportamenti rispetto alle regole previste dall'Ente e richiamate nel Regolamento Allievi. Il tutor del corso mantiene comunque il rapporto con le famiglie anche al di fuori degli incontri programmati ogni qual volta se ne ravvisi la necessità.

## SCALA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

* Parziale (Competenza non completamente raggiunta)	Base (A)	Intermedio (B)	Avanzato (C)
L'allievo mostra difficoltà nel comprendere appieno il compito, procede in modo selettivo svolgendo solo talune attività di cui si sente sicuro, utilizza un linguaggio incompleto preferendo descrivere le cose fatte piuttosto che cogliere il senso dell'azione, manca della consapevolezza di insieme.	L'allievo comprende gli elementi essenziali del compito, procede con prudenza svolgendo le attività necessarie, utilizza un linguaggio adeguato a descrivere le attività ed i loro principali significati, coglie gli aspetti essenziali del senso dell'azione.	L'allievo comprende appieno il compito assegnato, procede con sicurezza svolgendo tutte le attività necessarie, utilizza un linguaggio appropriato e ricco in grado di cogliere tutti gli elementi in gioco, palesi e latenti, presenta una piena consapevolezza del senso dell'azione.	L'allievo, oltre a presentare le caratteristiche del grado "adeguato", evidenzia un valore aggiunto costituito da uno o più dei seguenti aspetti: vivacità di interessi e di apporti, prontezza nel fronteggiare compiti e problemi, ricchezza delle informazioni raccolte e del linguaggio utilizzato, elaborazione di idee e proposte innovative, assunzione di responsabilità ulteriori.

\* Livello previsto solamente in fase di valutazione in itinere

Le certificazioni rilasciate agli allievi sono quelle previste dalla normativa regionale a seconda delle situazioni:

- “Attestato di riconoscimento di crediti in ingresso al percorso di istruzione e formazione professionale” per gli allievi che chiedono di essere inseriti durante il percorso formativo.
- “Certificato delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione” per gli allievi che ne facciano richiesta alla conclusione della seconda annualità o comunque fruito per almeno 10 anni dell'istruzione obbligatoria.
- “Attestazione delle competenze acquisite” in caso di interruzione dei percorsi in DDIF o nel caso di non ammissione agli esami conclusivi degli stessi.
- “Attestato di qualifica professionale” di III livello europeo valido su tutto il territorio nazionale, rilasciato agli allievi che superano gli esami finali del percorso triennale in DDIF secondo le vigenti disposizioni legislative della Regione Lombardia.
- “Diploma professionale” di IV livello europeo valido su tutto il territorio nazionale, rilasciato agli allievi che superano gli esami finali del IV anno secondo le vigenti disposizioni legislative della Regione Lombardia.
- “Diploma di Specializzazione professionale” di IV livello europeo valido su tutto il territorio nazionale, rilasciato agli allievi che superano gli esami finali dei corsi IFTS secondo le vigenti disposizioni legislative della Regione Lombardia.



Al termine dell'anno formativo si predispone la valutazione per l'idoneità all'anno successivo (secondo e terzo) e l'ammissione all'esame di terza/quarta annualità.

## **AMMISSIONE ALLA FREQUENZA DEI CORSI - PRIMO ANNO E CRITERI DI FORMAZIONE DEI GRUPPI CLASSE**

L'iscrizione ai percorsi di IEFP della Fondazione ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA presuppone l'accoglimento, da parte del ragazzo/a e della famiglia, della proposta educativa canossiana che sta a fondamento dell'attività formativa.

In ottemperanza alle indicazioni nazionali e regionali, sul sito di ogni sede, prima dell'apertura della fase di iscrizione (che avviene attraverso l'utilizzo del portale dell' MIUR), sono pubblicati i criteri che saranno seguiti per accettare o rifiutare le iscrizioni (in particolare in caso di domande eccedenti rispetto ai posti disponibili). In ogni corso vengono inseriti un numero di allievi non superiore a 25 unità (salvo eccezioni valutate di volta in volta dalle singole direzioni locali) e sono riservati non meno di due posti per allievi con diagnosi funzionale compatibilmente con le caratteristiche dei percorsi formativi proposti e in presenza dei presupposti minimi per svolgere in sicurezza le attività tecnico-pratiche di laboratorio relative alla figura professionale per la quale viene fatta richiesta.

Nel caso di sedi che attivano più classi per la stessa figura professionale si seguono i seguenti criteri:

- inserimento equilibrato nei diversi gruppi classe di ragazzi con difficoltà certificate (disabilità, DSA, BES)
- provenienza territoriale
- richieste specifiche delle famiglie, compatibilmente con le possibilità.

## **INSERIMENTO DI ALLIEVI PROVENIENTI DA ALTRI PERCORSI.**

La Fondazione partendo dalle indicazioni regionali (indicazioni regionali per l'offerta formativa dei percorsi di IFP di secondo ciclo) garantisce l'attività di riconoscimento di un credito e la sua attribuzione di valore per passaggi da altro percorso del sistema educativo verso il sistema IEFP (inserimento di un corista proveniente da altra percorso scolastico e/o formativo in corso d'anno e/o in una classe successiva alla prima). In ogni sede, ogni anno, viene nominata una commissione che si occupa dell'inserimento di allievi provenienti da altre scuole. Questo attività avviene tramite colloquio con i richiedenti ed eventualmente attraverso la somministrazione di una prova volta a riconoscere il possesso di abilità tecnico-professionali.

I criteri per la gestione dei passaggi e del riconoscimento dei crediti formativi per l'inserimento in annualità successive alla prima, tengono conto di:

- voti dell'ultima pagella presentata relativi agli assi culturali
- valutazione delle conoscenze ed abilità dell'area professionale
- motivazione personale
- competenza nel sostenere il colloquio.

## 9. Rapporti CFP - famiglia

Il rapporto tra il Centro di formazione e famiglie è fondamentale per la realizzazione del progetto educativo proposto. Per questo il Centro si rivolge ai genitori coinvolgendoli in alcuni momenti dell'anno formativo:

- ad inizio anno per la presentazione di tutta l'attività formativa, dei formatori e delle metodologie di cui intende avvalersi e per la condivisione del regolamento di Centro per il rispetto del quale è richiesto anche il loro supporto;
- per le elezioni dei rappresentanti dei Genitori al Consiglio d'Istituto (ogni due anni);
- all'interno del percorso formativo per colloqui inerenti alla situazione formativa del proprio figlio;
- singolarmente su richiesta del genitore, ogni qualvolta questi senta la necessità di un confronto con il tutor, la direzione del centro o con i singoli formatori;
- alle scadenze previste per la consegna delle schede di valutazione;
- per i momenti di attività formativa rivolta anche ai genitori stessi.

Durante l'anno formativo inoltre le famiglie sono costantemente aggiornate sulla presenza /assenza dei figli anche attraverso comunicazioni dirette nel caso di assenze prolungate e/o ingiustificate.

La riammissione in classe dei ragazzi assenti implica la consegna della giustificazione firmata dal genitore così come nei casi di entrata posticipata /uscita anticipata. Si specifica che la frequenza ai corsi è obbligatoria e che è richiesta la partecipazione minima ad almeno tre quarti dell'orario annuale (990 ore) per poter essere ammessi all'annualità successiva (salvo le deroghe previste dalla normativa regionale).

Ai sensi dell'art.26 della Legge regionale n.19 del 06/08/2007 "Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia" e successive modifiche, ogni sede formativa procede all'elezione delle rappresentanze interne di allievi, genitori e formatori al fine di costituire il Consiglio di Istituto.

Infine, affinché tutti possano disporre delle informazioni necessarie per comprendere il nostro operato, sul sito della Fondazione sono disponibili i documenti di rendicontazione delle attività svolte (Bilancio Sociale e relativi allegati).



**FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA**

VIA della Chiusa, 9 – 20123 Milano

TEL/FAX: 02 58 430 208

E-MAIL: [info@cfpcanossa.it](mailto:info@cfpcanossa.it)

SITO: [www.cfpcanossa.it](http://www.cfpcanossa.it)