



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

**POR PUGLIA FSE 2007-2013**  
FONDO SOCIALE EUROPEO  
AVVISO PUBBLICO FG/03/2011  
ASSE IV - CAPITALE UMANO  
INTERVENTI DI QUALIFICAZIONE

*per il recupero e rafforzamento delle competenze professionali di giovani di età compresa tra i 18 e i 25 anni  
privi di diploma o qualifica professionale*

"Progetto PIZZAIOLO codice PORIV73FG0311 approvato con DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SETTORE 22 DICEMBRE 2011, N. 3788/10/MC REG. DETER. da PROVINCIA DI FOGGIA, cofinanziato da FONDO SOCIALE EUROPEO, FONDO DI ROTAZIONE, REGIONE PUGLIA."

## Sintesi del Progetto Formativo Integrato

# “PIZZAIOLO”

### Finalità

- 1) Fornire una qualifica professionale agli allievi, quella di *Pizzaiolo*, immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.
- 2) Fornire agli allievi dei crediti formativi certificati, spendibili sia nel Sistema dell'Istruzione scolastica che della Formazione Professionale. Infatti l'Ente di Formazione Professionale e l'Istituto Scolastico adotteranno una metodologia comune per il riconoscimento reciproco dei crediti formativi e la certificazione delle competenze che permetterà di certificare ogni Unità Formativa Capitalizzabile (UFC) positivamente superata dagli allievi.
- 3) **Sviluppare concrete possibilità occupazionali per gli allievi in formazione.** Le competenze professionali acquisite, facilmente integrabili/aggiornabili tramite l'esperienza operativa, faciliteranno (data anche la carenza di personale qualificato sul mercato) l'inserimento degli allievi nel mondo del lavoro.
- 4) **Creare sbocchi occupazionali per l'inserimento lavorativo degli allievi – Placement.** Tale obiettivo verrà perseguito nelle attività di Accompagnamento all'inserimento lavorativo, innanzitutto nelle aziende che ospiteranno lo stage.

### Destinatari

Il corso è rivolto a n. 18 giovani, residenti nella provincia di Foggia, privi di diploma di istruzione secondaria superiore e di qualifica professionale ovvero che necessitino di nuova qualifica di età compresa tra i 18 e i 25 anni iscritti all'anagrafe dei CPI della Provincia di Foggia.

### Partnership e Apporti specialistici

- Istituto Scolastico: **Istituto d'Istruzione Superiore “Luigi Einaudi”**, Palazzo degli studi - Piazza Goppingen 4 - 71121 Foggia (FG)
- **ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI PUGLIESI** - Capurso, BA

L' A.P.P., la prima Associazione del settore Pizzerie ad essere fondata nel 1986 in Puglia, si occupa di “Formazione professionale e sviluppo della capacità imprenditoriali del personale addetto alla preparazione e somministrazione della pizza”. E' un Ente Regionale che svolge una consulenza completa nel campo della gestione delle pizzerie nella Formazione e nella Promozione. Nell'ambito del percorso formativo, metterà a disposizione i propri docenti e la propria esperienza nel settore.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

- **UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA – FACOLTA' DI AGRARIA** - Foggia

L'Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria svolge attività di studio e insegnamento nel settore agronomico e agroalimentare. L'Università è stata coinvolta nella definizione del progetto. Nell'ambito del percorso formativo, metterà a disposizione i propri ricercatori e docenti per le attività di insegnamento del corso.

- **Federimpresa "CONFARTIGIANATO"** - Foggia

Confartigianato è una delle principali associazioni di rappresentanza del mondo artigianale. Risulta particolarmente attivo sul territorio in interventi finalizzati alla promozione delle imprese ad essa afferenti. Nell'ambito del percorso formativo, Confartigianato Foggia indicherà una serie di strutture, capacità e competenze idonee al raggiungimento degli obiettivi proposti dall'idea progettuale.

- **Istituto Tecnico Commerciale Giannone** - Foggia

Esperienza nella formazione e nella gestione delle attività del **C.R.I.T.** pianificazione e realizzazione di attività interculturali del territorio. Supportare la realizzazione della didattica dei moduli. Supporterà, nell'ambito del percorso formativo, la realizzazione della didattica dei moduli.

- **COTAP** - Foggia

Cotap - Consorzio Turistico Alberghiero Pugliese svolge attività di promozione turistica all'estero. Organizza fiere di promozione turistica all'estero ed ha contatti con realtà economiche importanti in Italia e all'estero. Collabora con enti di formazione professionale. Nell'ambito del percorso formativo, metterà a disposizione proprie risorse umane per l'organizzazione di stage a livello transnazionale.

- **DAUNIAGRIEX** - Foggia

Il Consorzio Dauniagriex svolge attività di promozione agroalimentare all'estero. Organizza fiere di promozione agroalimentare all'estero ed ha contatti con realtà economiche importanti in Italia e all'estero. Collabora con enti di formazione professionale. Nell'ambito del percorso formativo, metterà a disposizione le proprie risorse umane per l'organizzazione di stage a livello transnazionale.

- **CONES S.C. SPORTIVA DILETTANTISTICA** - Foggia

Cones realizza interventi a carattere sportivo destinati in maniera specifica a giovani in difficoltà. Ha operato con ragazzi che hanno abbandonato il tradizionale percorso di studi, ha realizzato interventi di integrazione sociale attraverso la pratica sportiva. Collabora con diversi istituti scolastici per la realizzazione di interventi sportivi. Svolgerà, nell'ambito del percorso formativo, attività extracurricolari - laboratori sportivi favorendo l'inserimento dei ragazzi.

- **CSI – CENTRO SPORTIVO ITALIANO** - Foggia

Il Centro Sportivo Italiano è un'associazione senza scopo di lucro, fondata sul volontariato, che promuove lo sport come momento di educazione, di crescita, di impegno e di aggregazione sociale, ispirandosi alla visione cristiana dell'uomo e della storia nel servizio alle persone e al territorio.

Tra le più antiche associazioni di promozione sportiva del nostro Paese, il Csi risponde ad una domanda di sport non solo numerica ma qualificata sul piano culturale, umano e sociale.

Da sempre i giovani costituiscono il suo principale punto di riferimento, anche se le attività sportive promosse sono rivolte ad ogni fascia di età. Realizzerà, nell'ambito del percorso formativo, attività extracurricolari - laboratori sportivi, favorendo l'inserimento dei ragazzi.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

- **CAPITANI CORAGGIOSI** - San Benedetto Del Tronto, AP

La Società Cooperativa Sociale **Capitani Coraggiosi** svolge attività di formazione professionale rivolta a soggetti svantaggiati, lavoratori occupati, ecc. e diffusione dei risultati delle proprie attività formative. Provvederà, nell'ambito del percorso formativo, ad effettuare attività di diffusione dei risultati a livello transregionale.

- **Tivigest Vacanze** - Padova

Tivigest Vacanze è leader nelle vacanze di montagna sia d'estate che d'inverno, possiede proprie strutture alberghiere e villaggi a La Thuile in Val D'Aosta, S.Moritz in Svizzera, Pontresina in Engadina Svizzera, Mazzin di Fassa in Trentino Alto Adige, San Martino di Castrozza Trentino Alto Adige, Corvara in Badia con l'Hotel Greif ristrutturato. Poi le bellezze del Sud e a Centro Italia, la sorpresa del prestigioso Hotel Airone del Parco e delle Terme a Portoferraio nell'Isola d'Elba.

- **Aziende del settore ristorativo** che hanno dato disponibilità ad ospitare le attività di stage sul territorio regionale, fra cui:

- I DUE ARCHI Pizzeria e Ristorante - Stornara (FG)
- PIZZERIA MEDITERRANEA - Foggia (FG)
- WINE BAR CAIROLI - Foggia (FG)
- FINI RISTORANTE PIZZERIA - Foggia (FG)
- "PIERLU" DI SCOPECE ADDOLORATA - Foggia (FG)

## Descrizione dell'azione

Il Progetto propone un percorso integrato istruzione/formazione della durata di 800 ore.  
Queste le attività del percorso formativo integrato:

- **Orientamento dell'utenza**

L'insieme delle azioni orientative può essere sinteticamente riassunto in quattro principali momenti:

1. Accoglienza: consiste nella raccolta di informazioni sul soggetto (esperienze formative e professionali, estrazione socio-culturale, vissuto personale e familiare ecc.).
2. Analisi delle competenze: consiste nell'elaborazione di un bilancio personale e professionale. In questa fase è opportuno analizzare le caratteristiche cognitive, motivazionali e gli ambiti di interesse del soggetto, in modo da portare alla luce punti di forza e punti di debolezza in vista di un progetto futuro.
3. Consolidamento: il soggetto deve essere aiutato a trovare la motivazione della scelta, consolidare la stima di sé, acquisire consapevolezza delle proprie attitudini, considerare positivamente i propri limiti e i propri punti di forza, costruire delle aspettative coerenti sia rispetto alle opportunità offerte dal mercato del lavoro che ai propri "talenti". In questa accezione, l'orientamento assume una valenza emancipatoria, volta a sollecitare nel soggetto la conoscenza e lo sviluppo delle proprie potenzialità, in funzione di un progetto di vita consapevole.
4. Funzione informativa: deve mirare alla corretta acquisizione di conoscenze riguardo sia al percorso formativo che agli scenari occupazionali.

- **Metodologie didattiche formative**

Le linee guida che caratterizzano l'architettura pedagogica del progetto sono:



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

- utilizzare metodi e strumenti innovativi di apprendimento e collaborazione
- instaurare e rafforzare le dinamiche di gruppo
- gestire la continuità e l'omogeneità del percorso formativo
- attivare risorse formative qualificate secondo una pluralità di opportunità
- favorire l'eshaustività e la personalizzazione dei contenuti
- assicurare il pragmatismo e la trasferibilità delle conoscenze
- fornire un adeguato accompagnamento/sostegno didattico e metodologico

Le modalità didattico-metodologiche dovranno rispettare coerentemente le indicazioni di massima definite nel percorso progettuale. Si punterà, per quanto riguarda la stesura dell'iter didattico e della relativa articolazione dell'intervento formativo, a predisporre modalità condivise di intervento, che si basino su due fattori fondamentali:

- pre-requisiti professionali degli utenti;
- contenuti teorici e pratici del percorso formativo.

Da tale ipotesi di partenza si pianificherà una programmazione didattica strutturata in Unità Formative Capitalizzabili, ognuna delle quali darà competenze autonomamente significative (autoconsistenti), riconoscibili dal mondo del lavoro come componenti specifiche di una professionalità.

Uno strumento/documento di sintesi, in cui saranno raccolte le informazioni e gli elementi di "bilancio" sarà un "portfolio delle competenze" fornito ad ogni partecipante al termine dell'intervento formativo e firmato, per la validazione, dal/la partecipante, dal/la responsabile dell'azione formativa (direttore/coordinatore locale) e dal/la tutor.

- **Articolazione didattica, organizzazione modulare e per unità formative**

<b>TITOLO</b>
ORIENTAMENTO E BILANCIO DELLE COMPETENZE (P:65)
<b>MODULI DI BASE E TRASVERSALI</b>
PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (T: 20)
PARI OPPORTUNITA' (T:15)
INFORMATICA (T:10 P:20)
INGLESE (T: 10) (P: 15)
TECNICHE DI COMUNICAZIONE (P: 10)
MARKETING DELLA RISTORAZIONE E SISTEMI DI QUALITA' (T: 10) (P: 5)
ELEMENTI DI CONTABILITA' (T: 5) (P: 5)
<b>COMPETENZE TECNICHE GENERALI</b>
CURA DELL'IGIENE NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI E NELL'USO DI UTENSILI E ATTREZZATURE (T: 5)
GESTIONE ORDINATA DEL MATERIALE, DELLE ATTREZZATURE,DELLE DERRATE E DEL POSTO DI LAVORO (T: 5)



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

ALIMENTAZIONE (T: 20)
HACCP (T: 15) (P: 10)
LE MATERIE PRIME E LA LORO CONSERVAZIONE (T: 15)
TECNICHE DI LABORATORIO DI CUCINA (T: 10) (P: 20)
TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DA FORNO (T: 10) (P: 20)
<b>MODULI PROFESSIONALIZZANTI</b>
TECNOLOGIE SPECIFICHE E SISTEMI DI LAVORAZIONE (T: 10) (P: 15)
LA PREPARAZIONE (T: 5) (P: 25)
LA COTTURA (P: 20)
LE DIVERSE PREPARAZIONI DELLA PIZZA (P: 10)
ACCOSTAMENTO DEI PRODOTTI E IL LORO IMPIEGO (T: 5) (P: 10)
LA PIZZA E I SUOI CONDIMENTI (T: 10) (P: 25)
TECNICHE E PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE (P: 25)
STAGE (320)

- **Integrazione sociale e culturale**

La socializzazione e l'integrazione culturale sarà garantita attraverso interventi di counseling individualizzato al di fuori delle ore di lezione. Questi momenti avranno il compito di:

- Supportare le scelte formative e/o professionali attraverso attività di rafforzamento della conoscenza di sé, del sistema della formazione e del mercato del lavoro fino all'elaborazione di un progetto personale mirato alle aspettative, ai bisogni e alle potenzialità degli utenti
- Conoscere e valorizzare le competenze, le potenzialità e le diverse abilità dell'utente
- Confrontare e valorizzare i diversi contesti di provenienza degli utenti
- Conoscere, confrontare e valorizzare il contesto socio-culturale in cui l'utente si inserisce
- Analizzare il mercato del lavoro e la normativa di riferimento (Contratti collettivi e individuali)
- Conoscere i riferimenti normativi per la tutela dei lavoratori extracomunitari e/o appartenenti alla fasce deboli
- Conoscere i servizi presenti sul territorio e il loro funzionamento
- Recuperare e rafforzare l'autonomia personale attraverso lo sviluppo delle competenze comunicative, relazionali e delle abilità sociali (percorso di autovalutazione-bilancio)



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



Provincia di Foggia

- Applicare le tecniche di ricerca attiva del lavoro (progetto professionale, lettera di accompagnamento, curriculum vitae)

Allo stesso modo potranno accedere al corso giovani svantaggiati, provenienti da ambienti poveri dal punto di vista socio-economico.

- **Attività extracurricolari e di recupero**

Le attività extracurricolari e di recupero prevedono un approccio individualizzato che sarà realizzato attraverso le seguenti attività:

- Bilancio delle competenze in entrata: è necessario monitorare le competenze dei soggetti selezionati per partecipare all'attività formativa. Risulta infatti opportuno verificare quali siano, non solo le competenze acquisite, ma anche il livello di tali competenze. Lo strumento ideale per tale verifica risulta essere il bilancio delle competenze. Le modalità per la realizzazione del bilancio delle competenze e figure professionali coinvolte:
  - a) incontro preliminare con un orientatore;
  - b) compilazione del bilancio delle competenze con un orientatore;
  - c) analisi del bilancio delle competenze redatto;
  - d) individuazione delle carenze;
  - e) pianificazione delle azioni di supporto per sopperire alle carenze individuali.
- Azioni di supporto individuale per sopperire alle carenze di competenze propedeutiche l'attività formativa: una volta individuate le carenze relative a competenze necessarie per l'attività formativa, viene quindi predisposto un piano di azioni di supporto individuale volto a colmare tali carenze. Non è possibile determinare in fase di progettazione quali potrebbero essere le azioni di supporto necessarie, è tuttavia possibile presumere che tali azioni di supporto verranno strutturate attraverso lezioni frontali individuali con esperti esterni.
- Piano di supporto individuale: è prevedibile che durante l'attività formativa ed in particolare durante la fase dello stage, gli allievi avranno necessità di un supporto tecnico relativo alle problematiche incontrate sul campo. Prevediamo, quindi la predisposizione di un piano di supporto individuale che può contemplare consulenze specifiche, supporto tecnico periodico.
- Bilancio delle competenze in uscita: una volta terminata l'attività formativa agli allievi verrà proposto un nuovo incontro con l'orientatore per verificare le competenze acquisite e redigere un bilancio delle competenze aggiornato.
- Percorso di inserimento lavorativo post-corso: In questa fase i tutor didattici che hanno seguito gli allievi durante il corso predispongono una verifica delle possibilità lavorative presenti sul territorio. Si predisporrà quindi un percorso di ricerca e verifica individuale delle opportunità di lavoro.
- Percorso di creazione di impresa: qualora si riscontrasse da parte degli allievi il desiderio di verificare la possibilità di creare una nuova impresa, l'Associazione si rende disponibile a predisporre un percorso di creazione d'impresa, assumendo il ruolo di "impresa tutor" e accompagnando gli allievi nelle pratiche per inizio attività e nei primi mesi di sviluppo della nuova impresa sociale.

- **Esperienze transregionali e transnazionali**

L'esperienza transnazionale faciliterà la conoscenza di nuove metodologie, il confronto di know-how, lo scambio di informazioni circa i sistemi formativi vigenti nei paesi coinvolti, la ricerca di metodologie innovative di insegnamento ed apprendimento, l'elaborazione di approcci didattici nuovi e diversificati, l'attivazione di interventi di docenza transnazionale, la realizzazione di esperienze di formazione all'estero degli allievi (incentivandone così l'approccio interculturale), una comune azione di diffusione dei risultati. Ma il conoscere nuove idee e nuovi





UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



**MINISTERO DEL LAVORO,  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI**

Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



**REGIONE PUGLIA**

Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



**Provincia di Foggia**

scenari, che è alla base dell'attività transnazionale, al di là delle frontiere regionali e nazionali, costituisce di per sé una grande innovazione di sistema, forte e competitiva.

Per la realizzazione di interventi transnazionali, compresi gli stage, ci faremo supportare da due realtà del territorio foggiano che operano all'estero nell'organizzazione di fiere e stage (Dauniagriex s.c.c, Consorzio Cotap).

Lo stesso discorso vale per l'aspetto transregionale per il quale abbiamo avviato un'attività di partenariato con un ente di formazione della Regione Marche (Capitani Coraggiosi s.c.s) che realizzerà interventi di diffusione dei risultati raggiunti dal nostro corso presso la propria rete territoriale.

### **Sedi di svolgimento**

Aule e Laboratorio di informatica: c/o **I.R.S.E.F.**, Foggia (FG)

Aula e Laboratorio di cucina: c/o Istituto Scolastico: **Istituto d'Istruzione Superiore "Luigi Einaudi"**, Foggia (FG)

Stage regionale: pizzerie ed aziende ristorative regionali

### **Periodo di realizzazione previsto**

Il Corso avrà inizio nel mese di Aprile 2012 e terminerà presumibilmente entro il mese di Novembre 2012.

Le attività si svolgeranno dal Lunedì al Venerdì, dalle 8:30 alle 13:30.