



PATTO FORMATIVO

Il seguente patto formativo ha lo scopo di formalizzare l'impegno di reciprocità nei rapporti scuola - famiglia al fine di stabilire le basi comuni per il buon esito del percorso.

Organismo gestore

L'Impresa Sociale IAL - Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna è promossa dalla CISL per **sostenere i processi di crescita culturale e di emancipazione sociale della persona**, per supportarla attivamente di fronte ai continui e complessi cambiamenti che investono il lavoro e l'intera società post-industriale. IAL progetta e organizza i suoi servizi formativi attraverso un **modello distintivo di azione formativa**, esprimendo un'importante esperienza e vocazione specifica nel settore della ristorazione.

IAL dedica **particolare attenzione alle emergenze e alle nuove frontiere della problematicità della vita sociale**, sostenendo i gruppi più vulnerabili e tutti coloro che versano in qualsiasi forma di disagio connesso all'inserimento sociale o lavorativo, o che vogliono immaginarsi un futuro diverso, legato al miglioramento e alla crescita della loro professionalità. Per questo motivo si rivolge sia a chi il lavoro c'è l'ha già, sia a chi è a rischio di marginalizzazione lavorativa e sociale, sino ai giovani che debbono inserirsi nella vita attiva e nella società. In questi ultimi anni è stato necessario, in virtù della trasformazione delle utenze giovanili, **potenziare la dimensione socio-educativa della formazione**, ma **senza depotenziare mai la dimensione professionalizzante**, che rimane in ogni caso tra i principali vettori di educazione, sviluppo culturale, socializzazione e costruzione di identità per i giovani.

Per questo motivo il sostegno alla costruzione di un progetto personale di crescita integrale - esistenziale, sociale, culturale e poi allora anche professionale - rappresenta lo scopo primario e propedeutico di un percorso formativo, assolutamente necessario per proiettare l'energia motivazionale verso itinerari autentici di emancipazione, anche attraverso il lavoro.

In un percorso così concepito di crescita e di maturazione integrale della persona, diviene assolutamente necessaria, accanto e insieme allo sviluppo di una competenza lavorativa, anche l'acquisizione di una **"cultura del rispetto"**. Il rispetto dell'autorità, dei pari, degli ambienti della comunità, delle regole di convivenza, così come pure la cura della propria persona e dignità, costituiscono essi stessi obiettivi pedagogici per la vita, indispensabili per avviare anche un percorso di professionalizzazione.

Tale crescita e maturazione diventano effettivi se tali percorsi formativi sono capaci di favorire lo **sviluppo integrale del giovane come persona**, e si dimostrano così capaci di formare non solo professionalità e dimensioni culturali, ma pure un sentimento di cittadinanza piena, completa cioè di quelle qualità e risorse personali che tutti considerano oggi indispensabili non solo per l'integrazione sociale, ma anche per quella lavorativa. Tutto questo nella logica dell'accompagnamento in **un percorso formativo che si centra sul lavoro come fattore identitario e mobilitante**, che valorizza sin dove possibile la capacità di auto-organizzazione dei giovani stessi, con un approccio promozionale, per sostenere progetti di vita oltre che professionali.

IAL Emilia Romagna è un organismo di formazione professionale accreditato dalla Regione Emilia Romagna per la realizzazione di attività formativa nell'ambito dei percorsi per l'assolvimento dell'obbligo di formazione e di istruzione, è presente con proprie Scuole a Piacenza, Serramazzoni (MO), Ferrara, Cervia (RA), Cesenatico (FC) e Riccione (RN).

Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

La scuola ha sede a Serramazzoni, località turistica dell'Appennino, a 40 km da Modena, terra di motori e di eccellenze enogastronomiche, quali l'Aceto Balsamico di Modena, il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Modena, il Lambrusco.

La sua collocazione su un'area montana fortemente vocata al turismo sia estivo che invernale, da un lato, e l'immediata prossimità dei distretti industriali dall'altro, hanno favorito la formazione di nuove professionalità correlate alle esigenze del turismo e di un circuito d'affari in forte crescita.

Attiva dal 1970 essa ha progressivamente consolidato e qualificato la propria presenza, formando migliaia di giovani sul piano umano, culturale e professionale e preparandoli ad affrontare serenamente il loro inserimento nel comparto ricettivo e ristorativo dell'economia turistica. La Scuola opera in collaborazione con diverse associazioni professionali attive nel settore turistico, ricettivo, ristorativo: EURHODIP (European Hotel Diploma), AIS (Associazione Italiana Sommeliers) AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) APMI (Associazione Piccole e Medie Imprese).

La Scuola ha una struttura convittuale all'interno della quale gli allievi risiedono dal lunedì al venerdì.

Il carattere residenziale la rende del tutto simile ad un albergo-ristorante: gli allievi, infatti, simulano l'attività lavorativa, alternandosi nei diversi reparti e interpretando i ruoli del personale e dei clienti della struttura. Il clima di costante role-playing, facilita la professionalità agita e l'apprendimento delle conoscenze e delle capacità professionali.

La scuola dispone di due laboratori di cucina, un laboratorio di pasticceria, un laboratorio polivalente, due sale ristorante, un bar, una cantina, un'acetaia didattica. La struttura dispone, inoltre, di un laboratorio di informatica, una biblioteca sala/lettura, 3 aule di teoria, un'aula L.I.M., un'aula video per riunioni e incontri in plenaria.

Nel tempo libero gli allievi possono partecipare alle attività ricreative e/o sportive organizzate nei locali adibiti: in particolare una palestra attrezzata adiacente alla scuola, un campo da calcetto, campi da tennis, sala video, bar interno con giochi di società.

L'iniziativa formativa si sviluppa attraverso un processo di lavoro in itinere che vede coinvolti differenti soggetti con compiti specifici, in particolare:

- **IAL E.R. – Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni**, in qualità di Soggetto gestore del progetto ha il compito di:
 - predisporre e realizzare la progettazione e la programmazione didattica
 - gestire le varie fasi di erogazione dell'attività progettata attraverso le seguenti figure di riferimento:

Il **Responsabile di sede** Giuseppe Schipano, insieme ai **Coordinatori delle attività**, sono figure di riferimento per i contatti con l'esterno, nonché per la verifica di coerenza fra obiettivi formativi esplicitati e contenuti erogati nel percorso. Pertanto avranno il compito di:

- pianificare la formazione
- concordare con i docenti i tempi e le modalità di svolgimento della formazione in aula

- monitorare la coerenza fra contenuti e obiettivi formativi
- monitorare le fasi di apprendimento degli allievi
- organizzare gli stage aziendali e le visite didattiche
- gestire i rapporti con i formatori-esperti
- predisporre ed organizzare l'esame di qualifica e relativa certificazione
- sovrintendere alle fasi conclusive dell'attività

I **formatori-esperti** e i **docenti** che si susseguono in relazione alle differenti Unità Formative sono incaricati di :

- espletare l'incarico di docenza con competenza e professionalità nel rispetto degli standard regionali della qualifica di riferimento;
- definire il programma di dettaglio in relazione a contenuti, tempi, modalità didattiche, strumenti e attrezzature, nel rispetto dei contenuti previsti nel progetto formativo e in accordo con gli altri esperti coinvolti nel processo;
- valutare gli allievi in modo equo, equilibrato e trasparente, attraverso prove intermedie e finali per verificare le competenze acquisite;
- valutare gli allievi anche in ordine al rispetto del regolamento e alla buona condotta (puntualità, ordine, igiene personale)
- partecipare a scrutini e ricevimenti per determinare il grado di acquisizione delle competenze
e comunicare l'esito delle valutazioni in colloqui individuali con le famiglie;

Il **personale del convitto** è un riferimento costante per gli allievi nell'ambito della residenzialità. In particolare, si occupa di:

- fornire strumenti di supporto e sostegno per gli allievi nei momenti di difficoltà.
- proporre e promuovere attività ricreative e sportive
- accompagnare i ragazzi nei momenti di simulazione, curando in particolar modo, oltre agli aspetti formativi, anche quelli disciplinari e socio-educativi.
- affiancare i colleghi preposti nei diversi reparti facilitando la gestione delle attività

Il **personale di segreteria** affianca la funzione di coordinamento nelle attività di:

- predisposizione e controllo della documentazione relativa alle attività
- ordini ed economato
- segreteria allievi
- assicurare tutti gli allievi ad avvio corso per tutta la durata dello stesso sia per quanto riguarda le attività formative che convittuali previste dal progetto (svolgimento lezioni a scuola, uscite didattiche, stage aziendale, attività di banqueting e catering) attraverso la Posizione INAIL N. 91617888C.C.24 e la copertura assicurativa RCT N. 2206171 c/o Reale Mutua Assicurazioni intestata IAL Emilia Romagna.

- Gli **allievi**, partecipando all'attività formativa, contribuiscono alla buona riuscita del percorso. Per questo si impegneranno a rispettare il regolamento interno di cui si raccomanda l'attenta lettura nel documento in allegato (all. 1.)



In allegato:

- Regolamento interno (**allegato n.1**)
- Descrizione dell'offerta formativa (**allegato n. 2**)
- Decalogo CheftoChef (**allegato n. 3**)

L'allievo/a e i suoi familiari (o tutore) si impegnano a:

- Prendere visione del "Patto formativo" (e dei suoi allegati), accettarlo e sottoscriverlo in tutte le sue parti, contribuendo in tal modo al raggiungimento del successo formativo
- Condividere e rispettare il regolamento di IAL Emilia Romagna con particolare riferimento al Regolamento interno della Scuola alberghiera di Serramazzoni (All.1)
- Partecipare agli incontri organizzati da IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera di Serramazzoni per condividere e discutere l'andamento formativo dell'allievo/a.

Serramazzoni, data della sottoscrizione

Il Responsabile di Sede

Il Coordinatore

