



PATTO FORMATIVO IeFP

Soggetto attuatore: IAL Emilia Romagna Innovazione Apprendimento Lavoro – Impresa Sociale Srl
Percorso approvato dalla Regione Emilia-Romagna con DGR n. XXXXXXXXXXXX del XXXXXXXXXXXX Rif. P.A. XXXXXXXXXXXX
Percorso co-finanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo Programma Operativo 2014/2020 Regione Emilia-Romagna

Titolo del corso: Operatore della ristorazione - IeFP 20XX – 20XX

IAL Emilia Romagna Sede di Serramazzoni

nella persona del Responsabile di Sede **Giovanna Cammelli e del Coordinatori**

e

l'allievo/a _____ e i genitori (o il tutore) _____

stipulano

il seguente patto che ha lo scopo di stabilire i reciproci diritti e doveri al fine di sancire le basi comuni per il buon esito di questo percorso formativo

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 delle problematiche giovanili, **potenziare la dimensione socio-educativa della formazione, senza depotenziare 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), Modena, 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 l'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), CheftoChef (Emilia Romagna Cuochi) AIS (Associazione Italiana Sommelier) AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi), LAPAM, CNA.

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, 4 aule di teoria di cui una con lavagna LIM, 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, 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** Giovanna Cammelli, 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
- Gli **allievi**, partecipando all'attività formativa, contribuiscono alla buona riuscita del percorso. Per questo si impegnano 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)**

Offerta formativa **(Allegato n. 2)**

Fondo sociale europeo (FSE)

Il Fondo sociale europeo (FSE), istituito nel 1957, anno di nascita della Comunità Economica Europea, da più di cinquant'anni è il principale strumento finanziario con cui l'Europa investe sulla sua risorsa più preziosa: le persone. L'Europa assegna alle Regioni le risorse del FSE per qualificare le competenze delle persone e rafforzare la loro capacità di affrontare i cambiamenti del mercato del lavoro, per promuovere la qualità dell'occupazione e per aumentare la mobilità geografica dei lavoratori.

Il programma FSE 2014/2020 della Regione Emilia-Romagna stanziava le risorse per questo periodo di 7 anni. Questo consente sia all'Europa che a Stati e Regioni una programmazione a lungo termine e la continuità del sostegno ai cittadini per l'inserimento nel mercato del lavoro. Per il periodo 2014/2020, la Regione Emilia-Romagna ha elaborato il Programma Operativo a cui destinare i propri finanziamenti del FSE. Obiettivi e priorità della strategia sono stati condivisi con istituzioni e parti sociali del territorio. I progetti finanziati con risorse del FSE nell'ambito della programmazione 2014/2020 rispondono agli obiettivi previsti dalla strategia:

- garantire a tutti i cittadini pari diritti di acquisire conoscenze e competenze ampie e innovative e di crescere e lavorare esprimendo al meglio potenzialità, intelligenza, creatività e talento
- generare condizioni di più stretta relazione fra offerta formativa e fabbisogni di crescita e qualificazione del capitale umano.

Tutti i progetti finanziati sono selezionati e approvati dalla Regione tramite appositi bandi e sono realizzati esclusivamente da Enti di formazione accreditati.

È così che il Programma Operativo si trasforma in opportunità concrete per le persone e per le imprese.

IAL Emilia Romagna Sede di Serramazzoni in quanto titolare del progetto, si impegna a garantire quanto segue:





- L'erogazione dell'azione formativa in base a un programma predefinito conforme al progetto approvato dall'Ente finanziatore e con le seguenti caratteristiche:
 - **durata complessiva** 2000 ore (di cui ore di stage 700)
 - **data di inizio**
 - **data di termine (presunta)**
 - **figura professionale di riferimento** Operatore della ristorazione (cfr. All. 2 per l'illustrazione dettagliata delle caratteristiche dell'Offerta formativa)
- L'applicazione e il rispetto del proprio Regolamento interno (All. 1).
- L'offerta di un servizio formativo ed educativo conforme al proprio Progetto educativo.
- Il coordinamento del corso attraverso la programmazione di tutte le attività d'aula e di laboratorio, l'organizzazione degli stage e il monitoraggio periodico del raggiungimento degli obiettivi previsti.
- Un'azione di tutoraggio con personale qualificato dello IAL Emilia Romagna.
- Un'équipe di formatori con una preparazione pedagogico-didattica consolidata e qualificati in base a quanto previsto dal sistema qualità interno dello IAL Emilia Romagna.
- Strumenti di supporto e sostegno per gli allievi negli eventuali momenti di difficoltà.
- Rapporti costanti con la famiglia al fine di favorire la crescita educativa, culturale e professionale dell'allievo/a.
- Aule e attrezzature aggiornate e in buono stato, in conformità alle norme antinfortunistiche (D. Lgs. 81/2008 e smi).
- La copertura assicurativa contro gli infortuni durante le ore di svolgimento delle lezioni, compreso lo stage aziendale (INAIL nr. PAT 22655263 c.c. 15 presso INAIL di Bologna).
- La copertura assicurativa RCT Rischi Diversi Polizza N. 2206171/RCT/O Assicurazione Reale Mutua.
- Un trattamento dei dati personali in conformità a quanto previsto dall' Art. 13 Reg. UE 2016/679 GDPR sulla privacy e successive modifiche.

L'allievo/a e i suoi genitori (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.
- Prendere visione ed accettare le regole di IAL Emilia Romagna specificate nel Regolamento interno (All. 1) e rispettarlo.
- Partecipare agli incontri organizzati di IAL Emilia Romagna per condividere e discutere l'andamento formativo dell'allievo/a.
- Condividere le proposte di stage aziendale che verranno fatte dalla Scuola, consapevoli dell'informazione sui rischi specifici per la salute e la sicurezza sul lavoro e le relative misure ed attività di prevenzione e protezione adottate nelle imprese (D. Lgs. 345/99).

Stage ed eventi didattici:

I genitori, nel caso si valutasse opportuno per ragioni di tipo tecnico-organizzativo, autorizzano il personale di IAL ER ad accompagnare il/la proprio/a figlio/a in azienda ai fini dell'organizzazione dello stage, mediante proprio automezzo.

Serramazzoni, data.....

Il Responsabile di Sede

Francesca Ceccarelli

Allievo/a

I Coordinatori

Genitore o Tutore

