

Trimestrale informativo dell'Associazione CIOFS-FP
Iscrizione al Tribunale di Roma n. 301/2001 del 21.06.01. Diffusione gratuita - Poste Italiane S.p.A.
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/ 02/2004 n. 46), art. 1, comma 2, DCB Roma



Viaggio tra le Associazioni Regionali

LIGURIA

PIEMONTE

SARDEGNA



in questo
numero

IN PRIMO PIANO

Il CIOFS-FP Liguria
trent'anni a servizio
dei giovani e del lavoro

MICHELA PELIZZARI,
MARISTELLA TOSELLI

IN PRIMO PIANO

L'esperienza del CIOFS-FP
Sardegna

AGNESE A. MELIS

IN PRIMO PIANO

CIOFS-FP Piemonte
Passione, evoluzione,
formazione

DANIELA VARONE

Le vie di CITTÀCIOFS-FP

Anno XXIII n. 1 - maggio 2023 - Trimestrale a carattere informativo dell'Associazione CIOFS-FP
(Centro Italiano Opere Femminili Salesiane - Formazione Professionale)

EDITORIALE

Massimo Peron

1

LIGURIA

FOCUS

Il CIOFS-FP Liguria: 33 anni a servizio dei giovani e del lavoro

Michela Pelizzari e Maristella Toselli

2

APPROFONDIMENTI

Una "buona" pratica di Cittadinanza

Maristella Toselli

4

Il valore della formazione:

tavola rotonda al CIOFS-FP La Spezia

Maristella Toselli

7

Orientamento e servizi al lavoro: evoluzioni

Antonella Fossati e Carola Sale

9

PIEMONTE

FOCUS

Passione, evoluzione, formazione

Daniela Varone

11

APPROFONDIMENTI

Impresa formativa: sviluppi e prospettive

Luca Piazza

15

La sinergia vincente:

storie raccontate dai protagonisti

Irene Merello

17

SARDEGNA

FOCUS

L'Esperienza del CIOFS-FP in Sardegna

Agnese A. Melis

20

APPROFONDIMENTI

SECoVE il Progetto Europeo nel campo dell'energia sostenibile

Alessandra Guidoni

21

Imprenditoria al femminile, testimonianza di una ex-allieva

Maira Marchioro

23

CITTÀCIOFS-FP

L. 40/87 Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Anno 2023



Periodico Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Editore - CIOFS-FP

Direttore Responsabile - Maria TRIGILA

Coordinamento Editoriale - Manuela ROBAZZA, Lauretta VALENTE

Collaboratori - Associazioni Regionali, Esperti interni ed esterni

Segreteria di Redazione - Massimo PERON - tel. 06.57299141 - fax 06.45210030 - e-mail: redazione@ciofs-fp.org

Rivista senza scopo di lucro. Reg. trib. di Roma n. 301/2001 del 21.06.01 - Stampa Tipolitografia PIO XI - via Umbertide, 11 - 00181 Roma

I testi e le illustrazioni sono proprietà del CIOFS-FP o dei rispettivi autori e non possono essere utilizzati senza autorizzazione.

Il progetto grafico è proprietà riservata: ©2001 CIOFS-FP.

Questo numero è stato chiuso a maggio 2023. I testi della rivista sono disponibili sul sito WEB: www.ciofs-fp.org

Per il 2023 la Rivista, per decisione dell'Assemblea, darà ampio spazio alle diverse Associazioni Regionali impegnate sui territori. In ogni numero ospiteremo due o tre Regioni che presenteranno le loro attività, alcuni progetti innovativi e testimoni che potranno raccontare dal vivo il lavoro e la collaborazione con le sedi CIOFS-FP dei territori.

Sarà interessante conoscere dalla viva voce dei protagonisti le esperienze, le sollecitazioni, le innovazioni che hanno caratterizzato questo anno post pandemico. Riteniamo che il conoscersi sia il primo passo per poter avviare collaborazioni, scambi in un sistema CIOFS-FP sempre ricco di suggestioni e idee che possono essere trasferite tra le diverse Regioni, ma anche attivare collaborazioni con soggetti istituzionali e non, a diversi livelli. La Rivista, in continuità con le esperienze dei Cantieri sulle quali ci siamo concentrati nel corso del 2022, intende promuovere e valorizzare uno stile associativo, comunitario, che partendo da una *vision* e *mission* ben chiare e condivise, le traduce con originalità sui territori in risposta a bisogni specifici dei giovani, degli adulti e delle imprese.

In questo numero ospiteremo articoli delle associazioni regionali Liguria, Piemonte e Sardegna. In ciascuna di queste realtà, seppur in maniera diversa, potremo apprezzare l'impegno dell'associazione e di tutti gli operatori per la costruzione di percorsi formativi e di accompagnamento al lavoro sempre più personalizzati, tesi a valorizzare ciascun giovane e adulto in una prospettiva educativa di crescita e di maturazione lavorativa e sociale.

La Rivista è anche l'occasione per condividere, in uno spirito di famiglia, le notizie di interesse comune che caratterizzano le nostre realtà. Alcune brevi notizie che possono far comprendere a tutti il cammino comune che stiamo facendo, consapevoli che oggi il social e il sito svolgono una funzione importante in tal senso.

Cominciano con il ricordare che la sede Nazionale, dopo essere entrata nel Runts (Registro Unico del Terzo Settore) ha cambiato forma giuridica divenendo **Fondazione di partecipazione**. Il 24 febbraio 2023, a seguito delle decisioni assunte nell'Assemblea straordinaria del novembre 22, è stato formalizzato il cambio di forma giuridica che ha portato anche al cambio di denominazione in "**Fondazione CIOFS-FP ETS**". È il risultato di un lungo e complesso percorso, al quale tante persone hanno lavorato, che ci consegna una realtà organizzativa e una governance più adatte ad affrontare le problematiche di un mondo complesso come quello della formazione professionale, pur non perdendo la dimensione di partecipazione che ha sempre contraddistinto il Sistema CIOFS-FP. Nei prossimi numeri presenteremo gli organi associativi, da chi sono composti, la logica di funzionamento dell'organizzazione e le forme di partecipazione previste per garantire un cammino comune per tutte e tutti.

Questo numero è anche l'occasione per accogliere nel sistema CIOFS-FP ETS, una nuova realtà della **Regione Molise** denominata "**Centro Molisano di Studi Cooperativi**", conosciuta nella comune progettazione per attivare in quella Regione un Polo Tecnico Professionale - **Manifattura e artigianato 4.0**, del quale CIOFS-FP ETS sarà partner. La condivisione di valori e di stile educativo ha portato il CMSC a produrre una domanda di affiliazione a CIOFS-FP ETS che è stata accolta dal Consiglio di Amministrazione nel

corso di quest'anno. Anche questa è una importante notizia. Per la prima volta un soggetto non formalmente CIOFS-FP ETS si affilia alla nostra associazione. Al di là della condivisione di visione educativa, questo evento segna un incremento della presenza di CIOFS-FP ETS sul piano nazionale, arrivando così a 12 Regioni e ampliando la presenza al centro Sud che invece negli anni si era ridotta. A livello più generale con l'accoglienza di "**Centro Molisano di Studi Cooperativi**", si apre una nuova possibilità prima inesplorata per il nostro sistema. Pensiamo sia una sfida importante, soprattutto la Sud, alla quale il Consiglio di amministrazione, ma tutta la realtà CIOFS-FP saprà rispondere nel futuro. Ospiteremo nei prossimi numeri della Rivista, una presentazione del nostro nuovo socio attraverso la sua viva voce.

La primavera è anche il momento di avvio della progettazione e programmazione del **Seminario Europa 2023** che quest'anno si terrà a Taranto dall'11 al 13 Ottobre. Il Comitato Tecnico Scientifico ha avviato in questi mesi i propri lavori ed è stato identificato come tema quello delle competenze, in relazione all'anno Europeo delle Competenze.

Chiudiamo la narrazione delle notizie, con la condivisione di un percorso che come sistema CIOFS-FP stiamo facendo in relazione al **programma GOL** e più in generale sulle politiche attive del lavoro. Esse rappresentano un'importante sfida per le nostre realtà, che in questi mesi di impetuoso sviluppo del programma hanno dovuto avviare un processo di riorganizzazione che contemplates in maniera stabile e strutturale l'area delle politiche attive del lavoro e della formazione degli adulti quale seconda gamba di attività sistematiche per la formazione professionale accanto a quella della lefp che rimane certamente il core per il nostro sistema.

Tra i tanti aspetti, che abbiamo affrontato più volte in Assemblea o in eventi pubblici di confronto con le diverse Istituzioni e Regioni, centrale per noi è quello della formazione del personale impegnato in questa delicata attività di accompagnamento, in tante realtà nuove, se non altro, dal punto di vista quantitativo.

Dal confronto interno all'associazione e con diversi *stakeholder* è emersa la necessità di agire in due direzioni. La prima è quella della qualificazione interna degli operatori, mediante la progettazione di un percorso formativo mirato sul Piano Fonder della durata di 50 ore e focalizzato sullo sviluppo di competenze pratiche operative per la conduzione delle diverse misure per il lavoro contemplate dal programma GOL. La seconda riguarda la qualificazione delle figure chiave di sistema, dei responsabili della *governance* e dello sviluppo dell'area politiche attive del lavoro nella formazione professionale. È stato così progettato un **Master di I livello per "Esperto in servizi e politiche del lavoro"** completamente on line, in collaborazione con Forma e con IUL (Università Telematica degli Studi), che sarà avviato nel prossimo autunno. Un'occasione straordinaria di sviluppo per il sistema della formazione professionale che così potrà agire con sempre maggiore qualità e professionalità, in un campo, quello delle politiche per il lavoro, nel quale in questi anni altri soggetti, quali le Agenzie per il Lavoro, hanno operato con maggiore intensità. Nei prossimi numeri della Rivista e nei nostri canali social daremo ampia diffusione e informazione di queste importanti attività di qualificazione.

Il CIOFS-FP Liguria: 33 anni a servizio dei giovani e del lavoro



Il CIOFS-FP Liguria si costituisce nel 1990, come risposta ai segni dei tempi, grazie al coraggio e alla lungimiranza di alcune educatrici, Figlie di Maria Ausiliatrice, capaci di interloquire con laici competenti nel territorio.

Fin dal suo sorgere il CIOFS-FP Liguria ha seguito le linee del CIOFS-FP Nazionale, secondo la mission salesiana, e lavorando con altri organismi no profit, istituzioni pubbliche, imprese e loro organizzazioni, per i giovani e per le fasce più deboli.

Così si affermava nelle prime Assemblee dell'Associazione:

“La motivazione del lavoro che si è intrapreso nella formazione professionale: il bene dei giovani, specialmente i più poveri, per aiutarli a prepararsi onestamente e con competenza ad una professione...tutto vissuto nello spirito di Don Bosco” (Verbale assemblea dei soci 25 ottobre 1991)

“La preferenza è per la fascia dei drop-out, ragazzi/e che, dopo la scuola dell'obbligo, hanno interrotto gli studi...noi continuiamo ad insistere con la Regione” (cfr. Verbale as-

semblea dei soci 25 ottobre 1991).

Il CIOFS FP ha rappresentato, infatti, una risposta ad un'esigenza che in un periodo particolarmente delicato e promettente chiedeva di promuovere corsi di Formazione Professionale per le fasce deboli: i giovani e le donne.

Dagli inizi ad oggi si è verificato un passaggio significativo che ha segnato momenti diversi di tipo artigianale, artistico, sociale, culturale, sempre nel segno della continuità e della risposta puntuale al bisogno del momento.

Dai primi corsi attivati, quali “Impiegato Addetto alla Se-



greteria congressuale”, “Animatori turistici”, “Segretaria di Direzione NOW”, “Marketing turistico”, “Addetto ai lavori d’ufficio AA DROP OUT” (biennale), “Animatori turistici”, l’Ente svolge attività di orientamento, formazione, aggiornamento e sperimentazione attraverso un progetto di educazione integrale, nello stile del sistema preventivo di Don Bosco.

Dopo 33 anni di storia e di progetti realizzati, il CIOFS-FP Liguria si presenta per come è e cosa fa oggi, nel 2023, ovviamente in una forma diversa, ma in una profonda sintonia con i motivi di fondo e carismatici che hanno accompagnato e continuano ad accompagnare ogni passo e ogni scelta.

Due sedi in due territori: Genova (dal 1990) e La Spezia (dal 1992).

Diciotto i formatori direttamente impegnati nelle due sedi nelle attività formative a diverso titolo, tanti collaboratori e professionisti.

Diverse e importanti le esperienze nell’ambito della formazione iniziale, continua, nelle politiche attive.

Dagli anni ‘90 ad oggi sono migliaia i giovani formati per affrontare con competenza il mondo del lavoro o/e ri-

prendere il percorso scolastico, collaborando con **centinaia di imprese** per l’attivazione dell’alternanza scuola lavoro. L’attività principalmente consolidata, grazie all’interlocuzione costante dagli inizi con il territorio, è data dai **due percorsi triennali di Istruzione e Formazione professionale** e dai **due Quarti** anni in Duale: La Spezia nel settore Ristorazione, Genova, dopo aver operato nel settore Servizi di Impresa, dal prossimo anno attiverà il percorso nell’ambito dell’Accoglienza e Promozione turistica.

Inoltre, nella sede della Spezia si attiva annualmente un percorso di Antidispersione in Duale nel settore della ristorazione, nella sede di Genova si attivano con cadenza regolare percorsi di Apprendistato di secondo livello.

L’obiettivo rimane la costruzione del progetto di vita, professionale e culturale dei destinatari mediante la *didattica laboratoriale*, *l’alternanza in Azienda*, l’accompagnamento costante.

E si sta studiando la possibilità di sperimentare l’impresa formativa...

Una “buona” pratica di Cittadinanza



Nata nel 2021 come proposta di raccolta fondi per sostenere una missione in Etiopia, nel Febbraio 2022, allo scoppio del conflitto Russia-Ucraina, sono stati proprio i ragazzi dei Corsi leFP “Operatore della ristorazione” a chiedere di ripetere l’attività a sostegno delle popolazioni colpite dalla guerra. “Noi che cosa possiamo fare?” di fronte ad un evento che ha sconvolto la vita di tutti e la risposta alla domanda è stata quella di mettere in campo le proprie competenze di ristorazione e di riproporre la “merenda solidale”, che è diventata un’abitudine settimanale.

I CIOFS-FP Liguria - Sede Operativa della Spezia - a partire dall’anno formativo 2021-2022, ha sperimentato l’iniziativa della “**Merenda solidale**”.

L’attività della *merenda solidale* è nata come un momento di raccolta fondi - proposto dall’Ente, per sostenere una missione in Etiopia - circostanza nella quale gli allievi del 2° ANNO “Operatore della ristorazione” hanno realizzato una focaccia, da vendere come merenda per ragazzi, Formatori, Tutor dell’Ente, in porzioni al prezzo simbolico di 1 euro.

Successivamente, a Febbraio 2022, allo scoppio del conflitto Russia-Ucraina, sono stati proprio i ragazzi dei Corsi leFP “Operatore della ristorazione” a proporre di ripetere l’attività a sostegno delle popolazioni colpite dalla guerra e così la “merenda solidale” è diventata un appuntamento settimanale.

Per tutto il periodo da Febbraio 2022 a Giugno 2022, ogni settimana, a turno, due allievi di una annualità del percorso triennale “Operatore della ristorazione” o del 4° Anno in laboratorio di cucina hanno realizzato, in autonomia, facendo fronte ad eventuali difficoltà e mobilitando le proprie competenze, il quantitativo di focaccia necessario per la merenda distribuendola successivamente nelle stesse modalità a tutte le classi ai Formatori e Tutor dell’Ente. Alla fine dell’anno è diventata una “buona” abitudine, attraverso la quale, non solo sono stati raccolti fondi inviati alla popolazione ucraina, ma anche si è impastato, servito, lavorato, socializzato!

In questo anno formativo 2022-2023 l’esperienza della “*merenda solidale*” è diventata una **buona prassi**, acquisita tra le attività dell’ente, con il ricavato sempre devoluto a sostegno di diverse realtà: a febbraio 2023 per le popo-



“ Per i nostri giovani, infatti, si è trattato di mettere in pratica, qualche cosa che sapevano fare, e renderlo utile per gli altri... ”

lazioni colpite dal terremoto nei territori di Siria e Turchia e di recente a favore delle popolazioni dell'Emilia Romagna colpita dall'alluvione.

Nascendo, questa esperienza, dalla libera iniziativa dei ragazzi, evidenziamo l'aspetto legato alla **competenza di imprenditorialità**, e l'impegno da parte degli allievi che si sono messi in gioco personalmente in maniera proattiva.

Sin da subito gli studenti hanno colto l'aspetto della solidarietà, mobilitando le competenze di cittadinanza, e con la soddisfazione di mettere in campo le proprie capacità professionali - manuali - *per produrre qualcosa di utile, di "buono"*. Per i nostri giovani, infatti, si è tratto di mettere in pratica qualche cosa che sapevano fare, e renderlo utile per gli altri. Possiamo sostenere che in questo modo si sono sentiti *"realizzati"*.

Si sono attivate le loro risorse professionali e personali, coinvolgendo tutti, alternandosi nella merenda settimanalmente.

Inoltre, hanno potuto sperimentare la fiducia, perché la comunità educante dell'Ente si è fidata che potessero realizzare, più volte, a turno, ma in completa autonomia, la merenda per tutti gli altri compagni, ha consentito loro di sperimentare il *"potercela fare"*, l'essere in grado, da soli, di realizzare un prodotto, servirlo, ottenere un contributo con il quale aiutare qualcuno in difficoltà.

Attraverso questa attività gli allievi hanno messo in campo la propria competenza imprenditoriale, sviluppato competenze di cittadinanza (partecipazione, comunità e società, sicurezza), professionali (di realizzazione e servizio di alimenti e bevande) e soft skills quali problem solving, collaborazione, relazione con i compagni.

Probabilmente, se avessimo pensato noi un'attività e l'avessimo formalizzata, non avrebbe avuto la stessa carica di entusiasmo. Invece il guidare, l'affiancare e supportare i ragazzi nella realizzazione di un'iniziativa, partita da loro, "dal basso", rispondendo alle loro domande e ad un loro bisogno, ha permesso di farli sentire protagonisti e artefici in prima persona dell'esperienza.



In modo parallelo e analogo l'esperienza si è realizzata presso la sede di Genova senza sforzi eccessivi da parte degli operatori dell'ente, ma per imitazione e per condivisione dello spirito solidale alla base dell'iniziativa.

Stesse motivazioni, stessi obiettivi solidali nei tre anni... anche se non la stessa imprenditorialità nel campo della produzione.

Gli allievi del corso "Operatore dei Servizi di Impresa" della sede di Genova si sono così resi protagonisti dell'animazione dell'iniziativa "merenda solidale" coinvolgendo tutti gli studenti dell'Istituto dalla primaria alla secondaria di secondo grado.

In questo caso, non c'è stata produzione diretta, ma impegno a degustare ed acquistare i prodotti scegliendo così di fare un piccolo gesto di solidarietà.

SCHEDA SINTETICA DELL'ATTIVITÀ CIOFS-FP LA SPEZIA

DENOMINAZIONE	MERENDA SOLIDALE
PERSONE COINVOLTE	Tutte le classi del percorso triennale leFP "Operatore della ristorazione" e nel 4° Anno di Tecnico di cucina / Tecnico di sala bar
DESCRIZIONE	Preparazione, a turno, di focaccia semplice e/o farcita, da servire come merenda per allievi e personale del CIOFS-FP Sede Operativa della Spezia, al contributo di 1 euro al pezzo. Il ricavato è utilizzato a sostegno di attività benefiche e di solidarietà.
INDICAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Mettersi in ascolto dei ragazzi • Rendere gli allievi protagonisti • Esserci come supporto, e accompagnamento, ma lasciare autonomi gli allievi • Creatività: gli allievi sono stati liberi di esprimersi • Una competenza movimenta tutte le altre (sono state mobilitate insieme competenze di cittadinanza, imprenditoriali, professionali, culturali e soft skills) • L'Ente si è messo a disposizione di questa iniziativa: l'attività didattica è stata modulata perché potesse essere realizzata la "merenda solidale" • Se come Ente e Formatori non avessimo dato spazio ai ragazzi, non avremmo favorito in loro lo sviluppo di una consapevolezza di essere cittadini europei • Vivere la storia oggi, rendendosi conto di quello che accade intorno a noi, e di quanto questo ci interpelli come persone, come gruppo, come Ente formativo (dimensione culturale).
COMPETENZE MOBILITATE	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> - Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.. • Collaborare e partecipare <ul style="list-style-type: none"> - Collaborare con il gruppo per il raggiungimento del risultato apportando il proprio contributo e rispettando i tempi e le modalità di lavoro. • Competenze professionali <ul style="list-style-type: none"> - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, e del sistema di relazioni - Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevedendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente - Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto - Servire in sala piatti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti • Competenza imprenditoriale <ul style="list-style-type: none"> - Agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. - Creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi, iniziativa e perseveranza, capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario. • Competenze storico-geografico-giuridiche ed economiche <ul style="list-style-type: none"> - Leggere il contesto storico-culturale in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.



IL VALORE DELLA FORMAZIONE: tavola rotonda al CIOFS-FP La Spezia

15 Febbraio 2023

La formazione porta con sé tanti valori che assumono un'importanza maggiore considerando che il mercato richiede figure sempre più specializzate e competenti. Questo è testimoniato dalle aziende, ma anche dagli ex allievi che hanno iniziato ad affacciarsi al mondo del lavoro.

Ci possiamo rendere conto di ciò facilmente, ascoltando chi quotidianamente cerca di portare avanti **le imprese**, come testimoniato da Diego Sommovigo - **presidente provinciale di Fipe Confcommercio La Spezia** e titolare di due ristoranti del territorio spezzino - **la preparazione degli allievi e la formazione sono fondamentali per accedere al mondo del lavoro:**

“Il settore della ristorazione offre tantissime opportunità, abbiamo attraversato un momento di grande crisi, il covid ci ha segnato in modo pesante, tante aziende sono state chiuse, e questo ha allontanato un po' le persone che volevano fare questo mestiere o lo facevano già, perché ha tolto sicurezze. Ma oggi, sia a livello stagionale, sia con contratti di lavoro continuativi, ci sono sempre moltissime aziende che cercano personale.

La formazione in questo mestiere è fondamentale, in aula, molte cose possono essere spiegate anche in maniera completa, mentre l'empatia, la passione si respirano nel luogo di lavoro, dove bisogna metterci le mani e rispettare dei tempi. È fondamentale tanto per il personale di cucina, che ha uno stress diverso dal personale di sala, quanto per quello di sala, perché il contatto con il cliente è la cosa che fa maturare di più i ragazzi, e questo lo vediamo con i giovani che vengono nei nostri locali per l'esperienza di stage, quando arrivano sono timidi, ma dopo i primi giorni, cambiano completamente l'approccio.

Oggi direi ad un giovane che vuole intraprendere questa professione, che se ha voglia di fare dei sacrifici, se ha voglia di imparare, se è curioso, questa può essere una professione bellissima. Io faccio questo lavoro da vent'anni, ma ogni anno faccio dei corsi di cucina, compro libri, vado a scuriosare tecniche nuove, attrezzature nuove, per cercare sempre di migliorare. È un mestiere che come molti altri non puoi fare se non hai la passione, se lo fai per disperazione lo rimpiangerai ogni giorno della tua vita, ma se capisci che puoi guadagnare, divertirti e crearti una personalità e tirare fuori quello che hai dentro, è un lavoro

fantastico.”

Non solo le Aziende, ma anche le Istituzioni, riconoscono **l'importanza di una formazione professionale di qualità**. In occasione della cerimonia della consegna degli attestati di Qualifica e di Diploma, infatti, il **15 Febbraio 2023**, il CIOFS-FP La Spezia ha organizzato una tavola rotonda dal titolo **“Il valore della formazione”**. Alla tavola rotonda erano presenti l'Assessore al Lavoro del Comune della Spezia, il Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale, Rappresentanti di Confcommercio e Confartigianato.

L'Assessore al Lavoro del Comune della Spezia - Patrizia Saccone - ha aperto i lavori rivolgendosi agli allievi: *“La Spezia non è più una porta per le Cinque Terre, ma è diventata una vera e propria meta turistica. C'è bisogno di figure per il settore turistico: cuochi, operatori di sala e bar, autisti, manager. Non avrete nessuna difficoltà a trovare lavoro, ma a mantenerlo? Lo troverete facilmente perché qui avete formato le vostre 'hard skills', le competenze. Quello che però dovrete sviluppare sono le 'soft skills', ovvero le competenze trasversali che vi permetteranno di mantenere quel lavoro e di poter cambiare quando vorrete. Quindi non fermatevi solo sulle competenze, ma curate anche le soft skills che sono quelle che, abbinate alle competenze, vi permetteranno di fare tante cose e dettare le regole del mercato”*.

L'Assessore ha spiegato la scelta di istituire un “tavolo della formazione” e una “rete per il lavoro”. Quest'ultima è una rete che mette a sistema oltre 30 soggetti che si occupano di politiche attive del lavoro quali il Centro per l'Impiego, tutte le Associazioni di Categoria e i sindacati del territorio, le agenzie per il lavoro, le agenzie formative, alcune aziende e numerosi comuni della provincia. La rete, attraverso i propri soggetti, eroga servizi per chi è in cerca di lavoro o formazione ed è presente sul territorio anche attraverso lo Sportello Infolavoro.

Eleonora Landi di **Confartigianato**, ha spiegato che il COVID ha messo in ginocchio tanti settori, tra cui quello del



turismo. Molte persone hanno cercato occupazioni in altri settori. *“In questo momento post pandemia registriamo tantissime richieste dei nostri associati che fanno istanza di personale formato e competente, c'è una domanda altissima a cui non si riesce a dare risposta. È uno di quei momenti storici in cui la domanda è superiore all'offerta, ma si fa fatica a trovare personale formato e competente. Una persona formata ha un valore diverso rispetto ad una che si improvvisa. Mettere insieme idee e persone che possono confrontarsi è arricchente e crea indubbiamente valore”.*

Di fronte alla crisi economica e a quella del settore ristorativo, a seguito della pandemia, ancora di più la formazione è importantissima per presentarsi sul mondo del lavoro nel migliore dei modi. Questo è stato sottolineato anche da Giorgia Caporilli di **Confcommercio**: *“È importante che i ragazzi sappiano che con il loro lavoro non solo costruiscono la propria personalità mettendosi in gioco, ma rappresentano un biglietto da visita per il nostro territorio: come vi rapportate con chi verrà sul nostro territorio sarà fondamentale per lasciare un buon ricordo della nostra terra e motivare il turista a ritornare. Dovete, inoltre, avere la consapevolezza che attraverso il lavoro si costruisce anche una rete sociale, il sistema previdenziale e la società viene supportata per questo dal lavoro di tutti. Senza il lavoro non ci sarebbero le pensioni, il supporto per la malattia o la maternità, attraverso il lavoro si è costruito uno stato sociale che ci ha portato ad essere la società che siamo oggi”.* Ha concluso il momento di confronto Roberto Peccenini, **Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale**, che ha voluto rivolgere il suo messaggio direttamente agli allievi: *“Quando avete iniziato questo percorso, quali aspettative avevate? Adesso se vi voltate indietro avete un percorso in cui potete dire siamo cresciuti, grazie all'aiuto degli insegnanti e all'impegno di ciascuno. Siete diversi da come eravate e*

sono sicuro siete migliori perché avete acquisito delle professionalità e siete cresciuti umanamente attraverso l'amicizia e l'esempio degli insegnanti. Questo è un patrimonio prezioso che nessuno vi può togliere. Se vi voltate indietro vedete quanta strada avete fatto. Le vostre prospettive per il futuro non devono essere limitate, avete scelto un settore che in questo territorio ha tante potenzialità, perché la domanda di personale qualificato è molto alta”.

Dalle testimonianze raccolte, emergono diversi valori legati alla formazione: il valore sociale in quanto consente di migliorare il tessuto relazionale, favorendo l'integrazione; il valore economico, in quanto favorisce lo sviluppo economico e culturale del territorio; il valore culturale perché permette di formare futuri cittadini, consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.

Il raggiungimento di questi obiettivi è possibile soprattutto se su un territorio esiste una sinergia tra tutti i soggetti: scuola, famiglia, istituzioni, associazioni di categoria, aziende, ciascuno con il proprio ruolo e con le proprie competenze, costruendo così una rete efficace.

Inoltre, non può mancare l'ascolto della **voce dei protagonisti**:

“Mi chiamo Pedro, ho fatto il mio percorso di formazione al CIOFS-FP della Spezia, dove ho preso il Diploma di Tecnico dei servizi di sala bar. Attualmente lavoro presso l'Azienda nella quale avevo fatto un periodo di stage, quindi è proprio grazie a questo percorso che, non solo ho imparato molte cose, ma anche sto lavorando con un regolare contratto. Vorrei dare un consiglio ai ragazzi: pensate bene alla vostra carriera, studiate, scegliete bene quello che farete, perché vi segnerà per tutta la vita.”

Grazie alla formazione professionale i giovani possono mettersi alla prova, scoprire i propri talenti e giungere alla realizzazione di sé.



Orientamento e servizi al lavoro: evoluzioni



Nell'ambito delle attività del CIOFS-FP LIGURIA, l'orientamento, nelle sue più varie accezioni, è sempre stato naturalmente presente:

- nei percorsi di formazione, soprattutto attraverso il ruolo del tutor; nel supporto al singolo e al gruppo nell'individuazione dei bisogni formativi; nella progettualità condivisa di un percorso professionale ad hoc per ciascuno; nella proposta (a volta informativa, altre di sostegno alla scelta) di opportunità successive ai percorsi stessi
- nei moduli all'interno dei corsi con interventi denominati generalmente ANALISI DEL PERCORSO, con valenza di bilancio dei propri punti forti/deboli in relazione alle competenze professionali oggetto di acquisizione, con un supporto motivazionale e di orientamento alla scelta consapevole, talvolta di ri-orientamento ad altre opportunità in relazione alle esigenze/interessi del singolo. Molto forte nei percorsi di leFP, vengono però da sempre proposti anche nella formazione dei giovani e degli adulti, con moduli iniziali, introduttivi, di presentazione soprattutto della figura professionale di riferimento
- nell'assistenza al placement (vecchia dizione) che per molti anni ha coronato i corsi proposti, accompagnando (si direbbe ora) i singoli partecipanti all'inserimento lavorativo, forti dell'esperienza formativa conclusa, aumentando le proprie competenze on the job con tirocini

extracurricolari, work experiences o direttamente contratti di lavoro

- nell'attivazione di tirocini curriculari ed extracurricolari come parte integrante del singolo progetto professionale, come opportunità formativa oltreché di esperienza diretta della pratica lavorativa, con un importante coinvolgimento e condivisione, nella stesura dei progetti formativi, dei referenti aziendali e un'attenzione alla realtà del mercato del lavoro di riferimento

Nel 2019 l'Ente, nelle due sedi di Genova e di La Spezia, ottiene l'accreditamento per i SERVIZI AL LAVORO.

La dizione **SERVIZI AL LAVORO** e la conseguente definizione di spazi dedicati, di operatori designati specificatamente alle attività legate all'erogazione di servizi di PAL, si sviluppa con la partecipazione ad avvisi pubblici che, da un lato richiedono espliciti riferimenti alla certificazione e degli operatori e delle strutture, dall'altro codificano in misure, LEP, attività ed obiettivi in relazione essenzialmente a:

- accoglienza informativa di base
- orientamento specialistico
- accompagnamento al lavoro
- attivazione e monitoraggio tirocini extracurricolari

In una naturale prosecuzione, come esperienza interna -



dell'ente e degli operatori - delle attività precedentemente descritte, emerge l'esigenza di connotare e strutturare il servizio.

La partecipazione quindi a progetti/programmi quali PASCAL, NGG, etc, a partire dal maggio 2020 pone l'inizio della visibilità dell'ente all'esterno come erogatore di servizi a favore dell'occupabilità delle persone disoccupate o inoccupate, con operatori e spazi appositamente dedicati alle diverse attività, per l'erogazione di servizi accessibili, gratuiti, ad accesso libero e/o su appuntamento.

Si attiva una collaborazione con il CIOFS-FP Piemonte che mette a disposizione operatori e materiali relativamente all'esperienza di BIL.CO e nell'anno 2021-2022 distacca una collega per una parte di tempo sulla sede di Genova.

La collaborazione permette di organizzare meglio il servizio e di condividere buone prassi di lavoro e di strumenti.

A Gennaio 2023 viene inaugurato, presso la sede di Genova, lo Sportello "Servizi al Lavoro", uno spazio appositamente dedicato alle attività finalizzate a promuovere l'inserimento lavorativo delle persone e l'incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Una scelta significativa, in linea con la mission del CIOFS-FP di supportare giovani e adulti nel proiettarsi nel mercato del lavoro attuale e futuro.

Lo Sportello osserva tre aperture al pubblico, dove gratuitamente le persone possono ricevere un supporto info-orientativo di base, ovvero uno sguardo aggiornato sulle opportunità lavorative e formative e le realtà protagoniste del mercato del lavoro sul territorio della

Regione Liguria.

All'interno dello sportello, operatori certificati, conducono inoltre colloqui individuali e laboratori di gruppo di orientamento specialistico e accompagnamento al lavoro, percorsi previsti dai progetti di politica attiva rivolti a disoccupati e inoccupati.

La consulenza individuale è un'opportunità per approfondire in modo mirato l'esperienza lavorativa e formativa di ogni utente, allo scopo di far emergere i settori e i ruoli verso cui si orienta maggiormente. All'interno del colloquio individuale è possibile lavorare ad esempio sugli strumenti per la ricerca del lavoro (cv, lettera di presentazione, siti utili etc.) e la preparazione efficace ai processi di selezione.

Un'attività in forte crescita gestita dai Servizi Al Lavoro, infine risulta quella di ricerca e preselezione candidati per conto di aziende e l'attivazione di tirocini extracurricolari.

CIOFS-FP Liguria può contare su una solida collaborazione con aziende partner, che ospitano gli allievi dei corsi di formazione professionale durante i percorsi di stage/alternanza.

La stretta collaborazione con le realtà aziendali ospitanti permette di intercettare richieste di personale e attivare ad esempio opportunità di tirocinio extracurricolare con scopi assuntivi, soprattutto per allievi leFP in uscita dai percorsi formativi.

Attualmente, a 3 anni esatti dall'avvio dei primi colloqui attuati dai SERVIZI, il gruppo di lavoro sta affrontando la sfida del progetto GOL in un'ottica di una sempre maggiore organizzazione e qualità dei servizi offerti.

Passione, innovazione, formazione

Nel 2022 le Figlie di Maria Ausiliatrice hanno compiuto 150 anni. Per dare continuità al sogno di Don Bosco e madre Mazzarello di essere accanto ai giovani per costruire un oggi e un futuro di coraggio, di gioia, di impegno il CIOFS-FP Piemonte ETS ha “ripensato” la propria attività formativa e operato scelte di sostenibilità, innovazione, cura della nostra terra.

L'Associazione si apre al green e vuole fare comunione con giovani e adulti. Tutti insieme per una storia comune, suggellata dal Premio per l'eccellenza nell'Istruzione e formazione professionale (IeFP), promosso dalla Commissione Europea, nella categoria dei progetti cofinanziati dal FSE/FSE+, incentrati sul Green Deal europeo “Aumentare le competenze e riqualificare i lavoratori per una transizione verde equa”.



La formazione degli operatori delle produzioni alimentari

Il progetto del CIOFS-FP Piemonte ETS premiato durante l'ultima Settimana Europea della Formazione Professionale è “La formazione degli operatori delle produzioni alimentari”, sostenuto dalla Regione Piemonte. Nasce dalla *vision* dell'Associazione di “prendersi cura” dei prodotti della terra, dalla loro coltivazione a km0 ad una trasformazione buona, virtuosa ed onesta.

Il progetto si è sviluppato in più filoni, partendo dalla coltivazione delle piante fino a tecniche innovative di trasformazione.

Il primo ha preso avvio nel 2020 dalla partnership con lo start-up Agricooltur e la realizzazione di due impianti di coltivazione aeroponica presso i centri di formazione di Nizza Monferrato e Tortona e l'inserimento in tutte le sedi operative, che si occupano di trasformazione agroalimentare, di un modulo di conservazione denominato “Aerofresh”, che permette la crescita e il nutrimento delle piante coltivate nei sopraccitati impianti.

L'utilizzo a fini didattici di tali tecnologie permette agli allievi di acquisire una maggiore consapevolezza sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità, attraverso una nutrizione sana con materie prime di qualità prive di residui, su un'agricoltura più sostenibile con le tecnologie per il

“ Il progetto si è sviluppato in più filoni, partendo dalla coltivazione delle piante fino a tecniche innovative di trasformazione. ”



risparmio idrico, di trattamenti e di suolo, su una sostenibilità ambientale con riduzione degli inquinanti dovuti al trasporto.

Il secondo filone è focalizzato sui processi di trasformazione di prodotti nelle diverse filiere agroalimentari consentendo agli allievi di acquisire competenze e conoscenze specifiche su:

Analisi sensoriale e di qualità delle farine

- La valutazione delle caratteristiche qualitative di prodotti agroalimentari (materie prime e trasformati), applicando metodi sensoriali riconosciuti a livello internazionale nel laboratorio di analisi sensoriale, composto da 10 postazioni ad uso professionale;
- La qualità di grani e farine, attraverso test condotti nel laboratorio di analisi delle farine attrezzato con un alveografo, strumento che misura le proprietà viscoelastiche di un campione di impasto mentre viene gonfiato d'aria, ovvero fattori influenzati dalla forza, dalla tenacità e dall'estensibilità dell'impasto e un farinografo, che permette di misurare l'assorbimento di acqua della farina e le caratteristiche qualitative dell'impasto.

Prima trasformazione

- L'essiccazione, ovvero il metodo più naturale per conservare gli alimenti, con l'utilizzo di essiccatori a freddo di piante officinali, spezie, frutta e verdura, polline e miele,

fiori e funghi, che permettono di mantenere inalterati aroma, colorazione e struttura del fitocomplesso. Il progetto ha previsto l'implementazione di due cabine e di due forni per l'essiccazione;

- Le tecniche per la produzione di prodotti con farine di alta qualità con l'utilizzo di mulini a pietra per macinare cereali di agricoltura biologica inseriti in tutte le sedi che operano nel settore agroalimentare;
- La stagionatura dei formaggi in una cabina climatizzata con controllo digitale di temperatura e umidità.

Seconda trasformazione

- La modalità cottura/concentrazione in vuoto a 50°C, la cottura a pressione atmosferica fino a 140°C, la sterilizzazione, la cottura in acqua e a vapore attraverso l'utilizzo di banchi multifunzione di trasformazione agroalimentare per un uniforme e controllato processo termico di trasformazione;
- La riduzione del volume dei rifiuti organici fino all'80%, in una logica di applicazione dei principi di sostenibilità ambientale nei processi produttivi, attraverso l'utilizzo di unità di trattamento rifiuti; i rifiuti trattati possono essere stoccati in un ambiente standard, riducendo o eliminando la necessità di ulteriori celle frigorifere.
- Il risparmio energetico e la transizione alle energie pulite e rinnovabili attraverso l'utilizzo di Ekogrid, un sistema integrato per il monitoraggio e l'ottimizzazione delle ri-



“ Nonostante i tanti tentativi, in particolare l’orientamento, fatica ad assumere una configurazione di servizio adeguata e stabile, utile ed utilizzata nel nostro Paese. ”



sorse energetiche derivanti dall’utilizzo di impianti automatizzati e pannelli fotovoltaici.

La metodologia

Nella declinazione del CIOFS-FP Piemonte ETS perseguire obiettivi di sviluppo sostenibile e favorire una transizione verde equa significa agganciare l’educazione ambientale in modo stretto, sinergico e contestualizzato al percorso che forma e prepara alla professione. Ogni formatore sollecita e stimola ciascun allievo, nel percorso formativo, a riflettere sulla necessità di perseguire obiettivi di sostenibilità, promuovendo cambiamenti (sotto il profilo comportamentale e professionale) capaci di modificare positivamente le relazioni che intercorrono tra i comportamenti sul luogo di lavoro, gli stili di vita, le scelte di consumo e il loro impatto a livello ambientale.

Gli obiettivi innovativi di transizione al verde, sono perseguiti attraverso le seguenti azioni:

- rilevazione e valutazione delle competenze in ingresso per il posizionamento degli allievi;
- applicazione di un *setting* didattico di tipo laboratoriale, corredato da appositi strumenti come precedentemente descritti;
- potenziamento delle *skills* ambientali, attraverso azioni differenziate in base alle aree e sotto-aree professionali e alla durata dei percorsi;

- valutazione e certificazione delle competenze acquisite (*Digital Badge*).

Nello specifico l’implementazione di competenze green si traduce in attività laboratoriali in situazioni reali di apprendimento che vengono di seguito indicati in maniera esemplificativa.

Nei percorsi di formazione gli allievi del CIOFS-FP Piemonte ETS attraverso l’utilizzo di nuove tecnologie, attrezzature e materie prime (come ad esempio i mulini a pietra, gli essiccatori, le unità di trattamento rifiuti, i banchi multifunzione di trasformazione agroalimentare, i prodotti delle serre aeroponiche, disponibili in sede grazie ai sistemi *Aerofresh*) sviluppano maggiore consapevolezza su:

Nutrizione sana

- Con materie prime di qualità prive di residui, utilizzate direttamente nella preparazione di prodotti da forno e per la cucina vegetale, veicolando competenze inerenti un’agricoltura maggiormente sostenibile grazie alla tecnologia per il massimo risparmio idrico, di trattamento e di suolo;
- Attraverso la sperimentazione di nuovi prodotti derivanti dalla macinazione diretta dei cereali e legumi nelle diverse forme di affinamento dei macinati e dell’essiccazione della pasta prodotta con le farine ottenute da cereali e legumi, trasmettendo competenze sulla cultura dei consumi inerenti alle componenti salutistiche e nutrizionali.

Sostenibilità ambientale

- Con la riduzione degli inquinanti dovuti al trasporto, utilizzando prodotti vivi e trasformati direttamente nella sede del corso e attraverso l'utilizzo dell'unità di trattamento rifiuti, che permette un completo riutilizzo dei rifiuti organici attraverso la produzione di rifiuti secchi, consentendo una riduzione del volume dei rifiuti, dei costi di gestione della cucina e dei costi di raccolta rifiuti e del relativo inquinamento ambientale.

L'Impatto e i risultati

- Migliorare le competenze del CIOFS-FP Piemonte ETS nell'ambito della transazione verde equa per poterle applicare e trasferire trasversalmente nelle attività formative, in aula, in laboratorio, nelle attività orientative e di tutoring alla creazione di impresa.
- Aumentare il livello di consapevolezza sugli effetti negativi che abitudini e stili di consumo possono avere sullo sfruttamento delle risorse naturali, sull'inquinamento dell'ambiente e sulla società per riuscire a orientare gli stili di vita propri e quelli dei propri discendenti affinché siano compatibili con i limiti fisici del pianeta in cui viviamo.
- Sviluppare una rete territoriale costruendo rapporti con imprese e organizzazioni del settore agroalimentare che rispondano ad una convergenza di filosofia sui processi di produzione, di trasformazione e di consumo.
- Rappresentare per il territorio un luogo-risorsa di innovazione, sperimentazione e divulgazione per le piccole e medie imprese operanti nel settore agroalimentare.

Replicabilità e sostenibilità

Il progetto è replicabile, in quanto ha modificato permanentemente i nostri processi e la nostra strategia formativa.

Il progetto è sostenibile su tre livelli: ambientale, sociale ed economico.

Ambientale: perché la modifica dei nostri processi di produzione e trasformazione apporta significativi risparmi in termini idrici, energetico, di trattamenti (chimici, fertilizzanti,...) e trasporto.

Sociale: poiché i laboratori di produzione e trasformazione

sono fruibili e a disposizione di tutti, sia da parte degli allievi sia da parte delle piccole imprese per incubatori di innovazione. Inoltre essendo privi di barriere architettoniche sono fruibili in maniera inclusiva e partecipativa.

Economico: in quanto come già evidenziato consente il risparmio di risorse idriche ed energetiche, logistiche ed inoltre mette in sinergia ricerca, formazione e impresa.

Nel 2023 il "progetto" prosegue, sempre con l'obiettivo di sviluppare nei giovani e negli adulti una cultura del lavoro e garantire loro le competenze necessarie per essere più competitivi nel mercato del lavoro.

Le articolazioni del progetto restano molteplici.

Sono in fase di sviluppo e implementazione laboratori per:

- L'estrazione degli oli essenziali da utilizzare oltre che nella filiera agroalimentare anche in quella del benessere.
- L'utilizzo di nuove modalità di trasformazione basate sulla distillazione a vapore e successiva liofilizzazione, da applicare alla cucina vegetale, per trasferire un approccio diverso al consumo di vegetali, slegato da stereotipi e nuove tendenze.

Sono in fase di presentazione due importanti progetti.

In ambito regionale per lo sviluppo dell'Agricoltura Sociale, quale aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole finalizzato allo sviluppo di interventi e servizi sociali, socio-sanitari, educativi e di inserimento lavorativo, allo scopo di facilitare l'accesso adeguato e uniforme alle prestazioni essenziali da parte di persone, famiglie e comunità locali.

In ambito europeo per lo sviluppo di un Centro di Eccellenza Professionale per una filiera agroalimentare sostenibile e innovativa. Un progetto con un ampio partenariato europeo costituito da enti formazione, imprese, Camere di Commercio ed università con obiettivi ambiziosi. Adattare rapidamente l'offerta di competenze alle esigenze economiche e sociali, digitali e verdi, fornire opportunità di formazione iniziale dei giovani e di miglioramento continuo delle competenze e di riqualificazione professionale degli adulti attraverso un'offerta flessibile e tempestiva di formazione per portare ad opportunità di occupazione e di carriera, promuovere la ricerca in ambito agroalimentare e l'innovazione imprenditoriale per lo sviluppo di un'economia innovativa, inclusiva e sostenibile.



Impresa formativa: sviluppi e prospettive



È stata inaugurata giovedì 27 aprile 2023 a Casale Monferrato l'Impresa Formativa "Gusto Ciofs" alla presenza dell'Assessore al Lavoro, Istruzione e Merito, Formazione professionale, Diritto allo Studio universitario della Regione Piemonte, Elena Chiorino e dell'Assessore regionale all'Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca, Marco Protopapa.

All'evento hanno inoltre partecipato il Vicario generale della diocesi di Casale Monferrato, Désiré Azogou, il Presidente del Consiglio Comunale, Fiorenzo Pivetta oltre a diversi rappresentanti del mondo imprenditoriale e delle istituzioni locali.

La finalità pedagogica dell'**Impresa formativa** in cui prestano la loro opera gli allievi del CFP coordinati dai loro formatori è quella di sperimentare, in un luogo di apprendimento innovativo e qualificato, l'organizzazione e il funzionamento di una realtà aziendale artigianale, esercitando in maniera effettiva conoscenze, capacità e comportamenti professionalmente corretti e acquisendo valori di etica, sostenibilità ambientale e sociale.

La filosofia dell'Impresa Formativa "**Gusto CIOFS**" coniuga la produzione di gelati, yogurt e formaggi con la "cura" dei prodotti della terra e l'attenzione al benessere animale, alla coltivazione a KMO e ad una trasformazione con materie prime di qualità, rispettosa e attenta a preservare e valorizzare prodotti, tradizioni, territori e culture. L'inaugurazione è stata l'occasione per discutere a tutto tondo di Impresa formativa dei suoi sviluppi e delle prospettive

che questo valido strumento pedagogico può garantire agli allievi e al territorio.

L'Impresa Formativa si colloca all'interno del Sistema duale come naturale prosecuzione dell'esperienza di simulazione di impresa che i ragazzi svolgono nel corso della prima annualità del triennio, ma la sua natura intrinseca è quella di essere una metodologia didattica applicabile in maniera trasversale su più classi. All'interno dell'Impresa formativa gli allievi operano in un contesto reale potenziando le competenze culturali, professionali e trasversali. Gli alunni hanno inoltre la possibilità di sperimentare sui prodotti attività di ricerca e innovazione e se, come auspicabile, i gruppi di allievi provengono da classi di annualità diverse può essere utilizzata con successo la peer education che favorisce l'interazione e la condivisione di conoscenze, esperienze, informazioni e competenze tra pari.



L'Impresa formativa, per le sue peculiarità, può essere utilizzata con estrema efficacia non solo nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, ma anche in altri contesti formativi quali ad esempio i corsi per adulti. In tal senso la sua sperimentazione all'interno dei percorsi formativi previsti all'interno del **Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori** nell'ambito del **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza** potrebbe rappresentare un'importante valore aggiunto nelle attività di *upskilling* e *reskilling*. Restando in tema di possibili e praticabili sviluppi dell'Impresa Formativa essa può essere utilizzata anche come un incubatore di impresa per coloro che aspirano a diventare imprenditori, ma necessitano di un periodo "ponte" prima di mettersi in proprio, mettendo alla prova le proprie capacità personali e professionali e quale utile strumento funzionale alla certificazione di competenze di soggetti che si rivolgono ai Servizi al Lavoro per l'erogazione di questa attività.

La pratica dell'Impresa Formativa pone degli elementi sfidanti che vanno dalla sua posizione all'interno del sistema economico territoriale, alla necessità una scelta di campo non solo organizzativa, ma ambientale, etica, giuridica e fiscale, alla ricerca continua di elementi di congiunzione tra "fare formazione" e "fare impresa". La disseminazione del modello di Impresa Formativa in altri contesti territoriali implica una quanto mai necessaria riflessione sulla sua sostenibilità economica in assenza di canali finanziamento pubblici dedicati e un'attività di promozione attraverso canali di comunicazione istituzionali e inter-istituzionali che portino a conoscenza gli *stakeholder* locali e il pubblico dello strumento formativo e delle sue declinazioni pratiche. Questa azione informativa favorirebbe senza dubbio uno snellimento dei tempi burocratici e dei necessari adempimenti ad oggi non funzionali ad una loro applicazione all'interno di un contesto formativo.





La sinergia vincente: storie raccontate dai protagonisti

Don Bosco, richiesto più volte di formalizzare il suo “sistema preventivo”, ha faticato a realizzare la richiesta. Invece è stato largo e pronto nel condividere i suoi “sogni” per i giovani, nel renderci partecipi delle sue speranze soprattutto per quelli più fragili e in difficoltà. Sulla scia preziosa di questi sogni sentiamo radicata la nostra attività e rileggiamo il “successo” dei nostri ragazzi e adulti, con cui condividiamo un tratto di percorso, con la fiducia di vederli crescere e volare. Presentiamo qui tre storie raccontate direttamente dai protagonisti in un’intervista, sapendo che a ognuno di noi ricorderanno tante altre storie, altrettanto belle e significative, incoraggianti per il nostro lavoro educativo e il nostro impegno nella formazione professionale.



La prima storia che abbiamo scelto di presentare è quella di Sabrina, una ragazza che ha deciso di intraprendere il percorso di **Operatore Elettrico per impiantistica civile e industriale** presso il CFP di Orbassano seguendo le sue aspirazioni e i suoi desideri, lanciandosi in un corso in genere quasi esclusivamente maschile, superando le sue stesse paure.

L’allieva ci ha introdotto con queste parole alle motivazioni della sua scelta: “Mio padre fa il muratore, quindi ha anche molti amici e colleghi che fanno gli elettricisti. E a volte quando magari, andavo a trovarlo in cantiere, vedevo i lavoretti che facevano e rimanevo un po’ lì a guardare, a capire come.. E quindi ho voluto provare.”

Il desiderio di mettersi in gioco e di seguire le sue passioni, unite a una “testa dura” non l’hanno fermata davanti alle perplessità, in un primo momento, mostrate da chi le

vuole bene e la circonda: “Diciamo che mia madre quando le ho detto «mamma voglio provare a fare operatore elettrico», mi ha guardato un po’.. Stranita, infatti mi ha detto «ma guarda proviamo, che ne so.. Prova a fare la parrucchiera, prova a fare qualcos’altro», e io «no no, provo!» Per fortuna con i maschi mi trovo abbastanza bene”.

La consapevolezza di trovarsi in un ambito fortemente improntato verso un’utenza maschile sembra averla accompagnata in tutte le fasi del suo percorso, e al contempo le ha fatto acquisire una grande capacità di adattamento alle situazioni e alle persone con cui ha dovuto relazionarsi all’interno e all’esterno dell’ambiente formativo.

La sua perseveranza, resistenza e resilienza in un contesto ancora difficilmente accessibile alle donne hanno dato i loro frutti, facendone riconoscere il suo valore anche nel mondo del lavoro: nonostante stia ancora frequentando

“ Dal CFP di Novara arriva invece la magnifica impresa di Chiara, ambiziosa ragazza ventenne che dopo aver conseguito la qualifica di estetista, ha deciso di aprire da sola un centro estetico ”



il corso ha già ricevuto una proposta di lavoro da due aziende.

Questa esperienza sembra essere stata per lei un vero momento di scoperta di se stessa e delle sue capacità: grazie anche al sostegno dei formatori, si è resa conto di avere una buona manualità e una naturale velocità di apprendimento. *“Pensavo fosse molto più complicato. Magari nel primo anno, mi aspettavo già di partire con impianti enormi, però sono proprio partiti dalla base. Cioè è molto bello”.* Acquisendo consapevolezza di *“andare bene nelle materie professionalizzanti”* è riuscita ad inserire alcuni tasselli nel suo cammino professionale trovando spazio fertile per aumentare la voglia di crescere. Non esclude infatti la possibilità di continuare ad avere una connessione con il CIOFS-FP per aggiornare le sue competenze in futuro.

Dal CFP di Novara arriva invece la magnifica impresa di Chiara, ambiziosa ragazza ventenne che dopo aver conseguito la qualifica di estetista, ha deciso di aprire da sola un centro estetico. Avviare un'impresa in autonomia non è comune di questi tempi.

Ci ha raccontato con entusiasmo il percorso formativo

fatto di passione personale, *“alimentata in maniera eccezionale”* anche dagli esperti e formatori, grande curiosità e determinazione ma anche disponibilità e preparazione dei professori. Tra le motivazioni che l'hanno spinta a scegliere il CIOFS-FP ha giocato un ruolo fondamentale, oltre all'impressione positiva sulla sede, il *“passaparola”* di alcuni suoi conoscenti: *“Mi ha convinto tutto l'aspetto di serietà e di regolamento che ci sta dietro. Perché comunque secondo me sul lavoro una certa disciplina, ai ragazzi, specialmente ai ragazzi d'oggi va insegnata. Quindi questo è stato anche quello che mi ha fatto scegliere il CIOFS, anche perché mi aspettavo proprio una preparazione professionale orientata al mondo del lavoro che tante scuole non danno, proprio perché.. prima di fare il Ciofs avevo fatto un'altra scuola e ho notato la differenza.”*

Approfondendo invece la sua scelta post percorso professionale, ci ha raccontato come questa idea non sia nata da una decisione a priori, ma al contrario da una serie di esperienze e prese di consapevolezza. Dopo infatti una breve ma intensa esperienza all'interno di una catena di centri estetici, in cui la sua preparazione, la sua attitudine e il suo entusiasmo l'hanno portata ad avere la responsabilità di una sede e della relativa formazione del per-



“ Tra le motivazioni che l’hanno spinta a scegliere il CIOFS-FP ha giocato un ruolo fondamentale, oltre all’impressione positiva sulla sede, il “passaparola” di alcuni suoi conoscenti ”

sonale, ha iniziato a maturare la sua scelta. *“Dopo tutta questa esperienza ho detto «Cavolo se lo posso fare per gli altri perché non posso farlo per me stessa?», quindi... ho iniziato ad informarmi veramente bene. È stata dura, anche per la questione garanzie, la questione burocratica. Però ce l’ho fatta e adesso sono contenta, sto bene”.*

Ci ha rivelato inoltre che per lei il sostegno e la vicinanza ricevuti da parte del CIOFS hanno sempre avuto un ruolo importante sia durante il percorso formativo che nel suo progetto di vita in seguito: *“Loro sono stati un po’ la mia seconda famiglia. Famiglia perché comunque mi hanno sempre consigliato con cuore le cose da fare, non l’hanno mai presa alla leggera.”* E ancora: *“Da quando io ho lasciato la scuola non mi sono mai sentita sola. Nel senso che il Ciofs quando tu entri ti promette di metterti in condizione di avere a fine corso una carriera lavorativa e questo per me è stato. Questa promessa è stata mantenuta.”*

L’accompagnamento nel percorso di formazione da parte dei formatori del CIOFS-FP non basato su meri passaggi di informazioni, alimenta negli allievi il desiderio, come ha confermato lei stessa, di partecipare a questo circolo virtuoso entrando a far parte della rete stessa: *“Ovviamente magari mi piacerebbe essere anch’io... poter ricambiare anch’io come loro hanno fatto con me. Eventualmente, se dovessero aver bisogno di una qualsiasi cosa, io sono assolutamente disponibile. Da parte loro vicinanza non ne manca e so che se dovessi aver bisogno, dovessi chiedere una qualsiasi cosa sarebbero pronti ad aiutare”.*

L’ultimo racconto è invece quello di una donna che dopo aver frequentato il corso di *“Tecnico specializzato in assistenza fiscale e tributaria”* al CFP Maria Mazzarello di To-

rino, è stata assunta, a tempo indeterminato, nella stessa azienda presso cui aveva svolto lo stage.

La storia di questa ex-allieva è particolarmente interessante perché permette di porre l’attenzione su due elementi fondamentali: la possibilità di un reinserimento lavorativo anche dopo un percorso professionale e di vita differente e la fondamentale sinergia e fidelizzazione dell’ente con le aziende sul territorio.

Di estrema importanza per questo percorso è stata la capacità di rimettersi in gioco, capendo il valore della formazione continua per integrarsi

efficacemente nel mondo del lavoro: *“Io sono laureata in economia e commercio, mi sono laureata vent’anni fa e poi avevo cercato di fare il riconoscimento della laurea qua [In Italia] ma è stata riconosciuta parzialmente. Nel frattempo ho fatto tanti corsi di formazione, ma non sono riuscita a lavorare nell’ambito... quindi nel frattempo mi sono messa a fare altro.. però siccome mi sono sempre trovata bene, ho cercato un corso di contabilità.. perché mi è sempre piaciuta”.*

La conferma della validità del percorso formativo emerge dalle parole dell’ex-allieva: *“Io direi che sono corsi molto utili, parlo proprio di esperienza personale.. che aiutano*

molto a integrarsi nel mondo lavorativo. Perché serve una parte teorica ma in più poi si mette in pratica nello stage e quello aiuta ancor più”.

Queste esperienze sono esempio di come la cura delle persone, il rispetto delle loro storie, la qualità dei percorsi formativi e la scelta delle giuste imprese per gli stage siano elementi vincenti anche in tempi difficili e rappresentino colonne portanti per costruire opportunità, valorizzare professionalità e promuovere vita.



L'Esperienza del CIOFS-FP in Sardegna

Il Centro Italiano Opere Femminili Salesiane Formazione Professionale - Sardegna (CIOFS-FP SARDEGNA) è un'Associazione operante nella Regione Sardegna dal 1977, fa parte del CIOFS-FP ETS Nazionale, appartenenza che consente la circolarità dell'esperienza acquisita dalle professionalità nei diversi ambiti.

Nella sua attività persegue finalità istituzionali di orientamento, formazione, aggiornamento professionale, ricerca e sperimentazione, promuove e valorizza l'apporto femminile in ambito socio-culturale ed economico.

Il CIOFS-FP Sardegna è punto di riferimento nel contesto territoriale soprattutto per le giovani e i giovani nella loro crescita integrale e per gli adulti, offrendo loro la possibilità di crescere nella progettualità di vita e nel lavoro. Il CIOFS-FP Sardegna propone attività formative ed educative ispirate alla visione cristiana, allo spirito e al metodo educativo di don Bosco e Maria Domenica Mazzarello, incarnandoli attraverso la progettualità formativa, le attività di orientamento, la capacità di lavoro in rete a sostegno dell'inserimento lavorativo e dell'imprenditoria giovanile.

L'obiettivo principale è la costruzione concreta del progetto professionale e culturale dei destinatari mediante l'attivazione di percorsi formativi e itinerari finalizzati all'acquisizione di specifiche competenze professionali, attraverso l'utilizzo di metodologie che privilegiano la dimensione attivo-pratica del laboratorio e della simulazione partecipativa e interdisciplinare.

Promuove e difende la vita e la dignità della persona, la sua centralità e l'importanza del lavoro come irrinunciabile contributo dell'uomo al mondo in cui è chiamato a vivere, indipendentemente dall'età e dal vissuto. In quest'ottica opera tarando tutti i servizi in una dimensione di personalizzazione degli interventi stessi.

In questo momento sono presenti nel CIOFS-FP Sardegna, oltre alla Sede Regionale, due Sedi Operative: Cagliari e Sanluri. Le due sedi sono situate nel Sud della Sardegna e hanno caratteristiche diverse.

La Sede Regionale assolve compiti di programmazione, coordinamento, gestione economico e finanziaria, monitoraggio e valutazione, ricerca, organizzazione eventi, documentazione, formazione degli operatori, assistenza tecnica e progettuale, collegamento con reti e organismi locali, regionali, nazionali ed europei. Inoltre gestisce, in qualità di promotore e/o di attuatore, servizi finanziati con fondi pubblici.

La sede di Cagliari è inserita nella vitalità del Capoluogo della Sardegna con tutte le caratteristiche della grande città, ricca di tante iniziative culturali e turistiche. La sede di Sanluri rispecchia maggiormente la realtà rurale della Sardegna, ricca di tanti spunti storici e attività culturali.

Il clima che si respira all'interno delle sedi è fatto di accoglienza e attenzione alla persona che si concretizza in un dialogo personale, per quanto riguarda i giovani, in un dialogo con le famiglie o con le persone responsabili della loro crescita, educazione e formazione.

La tipologia dei servizi offerti si può suddividere in due macro aree: i Servizi formativi e lo sportello dei Servizi per il lavoro e le politiche attive. I primi vengono attivati sia con il regime del finanziamento pubblico che in auto finanziamento con le qualifiche riconosciute dalla Regione. Si rivolgono ai giovani e agli adulti partendo dalla formazione iniziale o di base, sfociando anche nella formazione superiore. I secondi, invece, svolgono specifiche attività di Analisi del fabbisogno Orientativo, Accompagnamento al lavoro e Inserimento lavorativo.

Nei destinatari un'attenzione particolare è stata da sempre riservata ai giovani e alle donne, fortemente a rischio di esclusione sociale.



SECoVE il Progetto Europeo nel campo dell'energia sostenibile

Il CIOFS-FP Sardegna si sta sperimentando nell'interessante nuova filiera nel campo dell'energia sostenibile, grazie al coinvolgimento proposto dal CIOFS-FP ETS attraverso il bando SECoVE: Sustainable Energy Centres of Vocational Excellence.

Il bando 2021 per i "Centri di eccellenza professionale", nell'ambito del Programma Erasmus+, ha portato alla selezione di 13 nuovi progetti di collaborazione transfrontaliera per sviluppare l'eccellenza nell'istruzione e nella formazione professionale in Europa.



Tredici Centri di eccellenza professionale (CoVE) selezionati sono reti che coinvolgono 331 organizzazioni partner di 37 Paesi. I 13 Centri di eccellenza professionale saranno attivi in settori quali l'energia verde e l'acqua sostenibile, l'eccellenza agricola e rurale, l'assistenza sanitaria e il turismo, tra gli altri. Essi sosterranno inoltre le principali priorità europee, come la transizione digitale e verde, la crescita sostenibile, l'equità e l'inclusione sociale.

L'iniziativa sui Centri di eccellenza professionale (CoVE) sostiene un approccio dal basso verso l'alto all'eccellenza professionale che coinvolge un'ampia gamma di soggetti interessati e consente agli istituti di IFP di adattare rapidamente l'offerta di competenze all'evoluzione delle esigenze economiche e sociali.

CIOF-FP è partner del progetto SECOVE, uno dei 13 pro-

getti finanziati dal programma Erasmus+, che mira alla creazione di 5 Centri di Eccellenza Professionale (COVE) in 5 diversi Paesi europei (Italia, Grecia, Spagna, Portogallo e Slovacchia) con l'obiettivo di diffondere una cultura europea dell'innovazione, dell'inclusione e dell'eccellenza nel settore delle energie sostenibili e rinnovabili. I partner del progetto sono 22 organizzazioni, incluse Università, imprese, camere professionali, operatori VET, scuole e attori pubblici.

I centri di eccellenza professionale (CoVE) sono composti da reti di partner che sviluppano "ecosistemi di competenze" locali per fornire competenze professionali di alta qualità a giovani e adulti e contribuiscono allo sviluppo regionale, all'innovazione, ai distretti industriali, alle strategie di specializzazione intelligente e all'inclusione sociale.

“ I centri di eccellenza professionale (CoVE) sono composti da reti di partner che sviluppano “ecosistemi di competenze” locali per fornire competenze professionali di alta qualità a giovani e adulti ”



In Italia il CoVE avrà sede a Cagliari e sarà incentrato sul tema dell'efficientamento energetico degli edifici, smart grid, sostenibilità energetica di edifici e città.

I partner italiani del progetto sono l'agenzia formativa CIOFS-FP nazionale e CIOFS-FP Sardegna, la Regione Sardegna, *Direzione del Lavoro, formazione professionale cooperazione e sicurezza sociale*, L'Università degli Studi La Sapienza di Roma e l'impresa Rielco.

Lo scorso novembre 2022 è stato organizzato un primo ciclo di workshop tematici con il coinvolgimento degli stakeholder del territorio con l'obiettivo di affrontare il tema dell'eccellenza nella formazione professionale e nel settore dell'energia e la sostenibilità. I risultati sono stati presentati nel primo meeting transnazionale, tenutosi ad Atene (Grecia) il 28 e 29 novembre 2022.

Allo stato attuale, tra le altre attività, è in corso la scrittura della Road map del CoVE italiano, che verrà presentata nel secondo meeting transnazionale che si terrà a Porto (Portogallo) il 5 e 6 luglio 2023.

Per ideare e sviluppare al meglio il CoVE è in corso da parte di CIOFS-FP Sardegna una ricerca desk con interviste strutturate e semi-strutturate sulle “esigenze attuali e future della domanda/offerta nel campo dell'efficientamento energetico degli edifici” con principale focus in Sardegna e il resto d'Italia in seconda battuta.

L'intervista strutturata fa parte di una ricerca attuata appunto per comprendere le esigenze attuali e future della domanda a livello regionale (e anche nazionale) e l'entità della domanda/offerta di profili specializzati nell'efficientamento energetico degli edifici.

Le domande sono volte a disegnare lo scenario socio-economico attuale e dei prossimi anni, attraverso appunto interviste ad alcuni esperti che ricoprono ruoli chiave nel settore dell'energia sostenibile a livello regionale e/o nazio-

nale, scelti tra gli stakeholder del progetto e coinvolgendo anche nuovi attori tra cui associazioni di professionisti, associazioni di categoria, aziende.

L'intervista è strutturata in 4 sezioni, con richiesta sia di dati, cifre, sia di valutazione/opinione da esperti sul settore: Domanda e offerta settore, occupazione e occupabilità; Formazione e mondo del lavoro; Analisi SWOT sui punti di forza e debolezza, opportunità e minacce del settore; players del settore in Sardegna e Italia, buone pratiche esistenti.

Sono anche in corso di implementazione dei workshop con i portatori di interesse con l'obiettivo di contribuire alla definizione delle attività e dei servizi del CoVE in rispondenza alle esigenze degli attori rilevanti del territorio.

Attraverso la ricerca desk e gli incontri verranno definiti i servizi realmente rispondenti ai fabbisogni delle imprese tra cui l'assistenza nell'analisi dei fabbisogni formativi aziendali; la formazione continua dei lavoratori; l'attivazione di percorsi di tirocinio, l'alternanza e percorsi di Work-based learning WBL; la collaborazione alle attività di formazione e docenza degli allievi, la selezione del personale eccetera.

CIOFS-FP è leader del WP5 (*Work Package 5*) incentrato sulla diversità, l'equità e l'inclusività, per rendere SECOVE inclusivo e incoraggiare le donne nelle professioni tecniche (STEM). Tra le azioni attese è anche previsto un Osservatorio SECOVE sull'inclusività e l'attrattività delle pratiche dei VET.

SECOVE prevede 4 anni per la sua realizzazione (2022-2026) e coinvolge un ampio numero di partner e di stakeholders. Il team di SECOVE è impegnato a monitorare, misurare e, soprattutto, agire per garantire che le attività della rete SECOVE portino un cambiamento positivo a lungo termine. Sono infatti previsti anche 28 workshop a livello locale e transnazionale ed eventi di networking con gli stakeholder; azioni di mobilità con almeno 45 studenti beneficiari del Sistema VET; 9 “*Summer VET academies*” per ragazze nel Sistema scolastico superiore con almeno 180 partecipanti di cui una verrà organizzata a Cagliari dal CIOFS-FP Sardegna; 4 eventi di “*capacity building*” con almeno 89 persone delle organizzazioni partner e infine 3 Conferenze transnazionali con almeno 210 partecipanti.



Imprenditoria al femminile, testimonianza di una ex-allieva

Mi chiamo Maira Marchioro, a 39 anni, dopo un trasferimento di regione, ho deciso di ripartire dalla formazione. Sentivo la necessità di riqualificare la mia professionalità e ho iniziato da un corso di certificazione di competenze di segreteria presso il CIOFS-FP Sardegna, sede di Sanluri, dove risiedo. Venivo dal lavoro nel settore fieristico, turistico e alberghiero, ho pertanto, sentito la necessità di ripartire da lì.



La Laurea in Lingue, Letterature e Culture Moderne conseguita a Padova era ormai molto lontana, anche le certificazioni che, dopo molti anni, non erano più adeguate alle mie esigenze personali e lavorative.

Durante il corso, si ipotizzavano diverse attività da gestire dal punto di vista amministrativo, pertanto, in modo del tutto inaspettato, ho immaginato la gestione della mia attività: una piccola azienda agricola, piena di profumi, di colori, di vita, di belle persone, di benessere, bellezza, cultura e socialità.

Da molti anni ero appassionata di oli essenziali, pertanto immaginavo di coltivare aromatiche nel piccolo terreno di famiglia nell'agro di Sanluri che, originariamente apparteneva ai nonni materni. Nonno, era infatti agricoltore. Non ne ho ricordo, perché venne a mancare quando ero molto piccola, ma tutti ne parlano come un uomo di cuore e gran

lavoratore.

Una cosa in comune con mio padre, che di quel pezzetto di terra ha creato, pietra su pietra un piccolo angolo di pace e tranquillità. Già durante il lockdown, ho iniziato a prendermi cura di un piccolo orto, seguendo le indicazioni di un'esperta di orto: la nonna paterna dei mie figli! In quel periodo, ricordo sempre, che sentivo forte la presenza di quel nonno e sentivo che la mia anima mi chiamava ad una missione più grande, prendermi cura di quella terra, dopo lui e mio padre, era compito mio.

Dopo il corso al CIOFS ne sono seguiti molti altri: Imprenditore Agricolo Professionale, Business plan e Pianificazione Aziendale, Risorse della terra, Agricoltura Naturale e negli ultimi due Apicoltura 1° livello e Operatore Agrituristico.

L'Agriolistica, come azienda agricola, è nata nel 2021 da un sogno: terra e benessere. Un luogo di pace in cui coltivare



in modo naturale, semplicemente stare, avere cura della terra e tempo di qualità per le relazioni sociali, la cultura e il benessere come canale di comunicazione con noi stessi e con gli altri. Un luogo di sperimentazione, una fucina di creatività.

Credo che il luogo e le persone vengano prima del lavoro. L'ordinamento produttivo dell'azienda agricola è la coltivazione di piante aromatiche, officinali e spezie. Il sistema di progettazione è in permacultura e lo sto, lo stiamo costruendo a ritmo umano, secondo le risorse, gli incontri, seguendo il progetto di vita. Ad oggi le piccole produzioni dell'Agriolistica parlano di piante aromatiche fresche o essiccate, due orti sinergici, il pollaio e tanta cura per questo terreno a forma di aquilone.

Le piccole produzioni sono sane, senza utilizzo di chimica di sintesi, crescono con pazienza, i loro tempi e tanto amore. Quello che mi ha mosso, in questi due anni e poco più, di attività, che mi permette di formarmi, è la volontà di stare e lavorare nel piacere e soprattutto crescere umanamente e professionalmente mettendomi ogni giorno in gioco come donna e lavoratrice.

Quando vedo i miei figli correre liberi nella terra, ascoltare della musica dal vivo di artisti locali, piantare un seme o partecipare alla presentazione dei libri, nelle giornate di

apertura agli esterni in azienda, sono felice.

La missione dell'Agriolistica Cà Marchioro di Sanluri (il richiamo del nome vuol omaggiare le mie origini venete) è dar vita a produzioni curate con amore, creare momenti di esperienze condivise, laboratori, vivere integrata in una comunità di persone che si sostengono, tornare alla cura sana della terra, delle relazioni e del mutuo aiuto.

Oggi vedo l'Agriolistica prendere una direzione di apertura ancora maggiore: un posto dedicato all'accoglienza, al turismo esperienziale, all'agricoltura sociale, unito al benessere e alle degustazioni di prodotti. Il tutto un passo alla volta.

Ringrazio il mio percorso al CIOFS-FP Sardegna, che mi ha permesso di incontrare l'accoglienza delle Suore Salesiane, l'efficienza della segreteria e insegnanti molto validi e umanamente disponibili a mettersi al servizio e a disposizione degli studenti con le loro competenze.

Ringrazio sempre chi ha creduto e mi ha sostenuto nel mio progetto e quell'amore che mi ha permesso di vedere chiaro quale fosse la mia strada, che non sento di percorrere da sola, bensì di condividerla con chi ha voglia di collaborare a questo progetto. Per quanto mi riguarda, siamo solo all'inizio.



La nostra casa comune

Una guida per prendersi cura del nostro pianeta

Dobbiamo urgentemente rinnovare il rapporto con il nostro pianeta.

Mentre la portata di questa sfida può sembrare scoraggiante, la buona notizia è che le risposte le abbiamo già - spetta solo a noi metterle in pratica.

Le pagine seguenti riassumono le argomentazioni su questioni che sono centrali in questo frangente. L'obiettivo è informare, dare speranza e stimolare il dibattito e l'azione.

Questa guida è il risultato di una collaborazione tra la comunità scientifica e spirituale, tra l'Istituto per l'Ambiente di Stoccolma e il Dicastero per il Servizio dello Sviluppo Umano Integrale.

Stabilisce fatti e soluzioni essenziali su argomenti chiave, insieme a consigli su come le comunità possono rispondere.

Si ispira alla seconda enciclica di Papa Francesco, "Laudato si", sulla cura della casa comune", che rintraccia le radici della nostra crisi ecologica nel consumo eccessivo e negli attuali modelli di sviluppo economico.

Queste questioni sono una priorità per Papa Francesco, la Chiesa cattolica e tutti i credenti, per la comunità scientifica e tutti i cittadini, pertanto tutti siamo chiamati a rispondere alla richiesta di salvaguardia e rinascita della nostra casa comune.

35°

SEMINARIO DI FORMAZIONE EUROPEA

Taranto | 11-13 ottobre 2023
Hotel "Il Gabbiano" Marina di Pulsano

"NON UNO DI MENO"

Investire sulle competenze per la vita e il lavoro

Il 2023 è stato proclamato dall'Unione europea "**Anno europeo delle competenze**", con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini, incoraggiare il dibattito e il dialogo a livello europeo e nazionale sulla questione cruciale delle competenze.

È in questo scenario che si colloca il **35° Seminario di Formazione Europea**, nel quale il tema delle competenze verrà affrontato da molteplici prospettive: il diritto alla partecipazione attiva e allo sviluppo personale; gli investimenti necessari e percepiti; gli stili e i contesti di apprendimento; la dispersione e l'inclusione; l'orientamento formativo e professionale; il riconoscimento e la spendibilità ai fini dell'occupabilità; la facilitazione dell'apprendimento; le nuove professionalità.



CIOFS-FP

ETS

Centro Italiano Opere Femminili Salesiane
Formazione Professionale

Sistema Certificato
ISO 9001



Sistema conforme
ISO 21001

