Dati di dettaglio

ANNO FORMATIVO 2016/2017

Il Centro Formazione Professionale di Brescia

Questo fascicolo contiene la descrizione dettagliata delle attività svolte dal Centro di Formazione di Brescia nel corso dell'anno formativo 2016/2017.

Le informazioni fornite integrano quanto riportato nel fascicolo "Breve" pubblicato anche in formato cartaceo nel mese di ottobre 2017 e completano i dati del Bilancio Sociale della Fondazione che sarà disponibile sul sito www.cfpcanossa.it a partire dal mese di febbraio 2018. Con il Bilancio Sociale saranno pubblicati anche gli esiti occupazionali relativi ai corsi descritti nel presente documento.

Fondazione ENAC LOMBARDIA – C.F.P.CANOSSA, è un ente non profit che si occupa di formazione professionale, orientamento e accompagnamento al lavoro e di servizi per il lavoro; l'Ente si colloca all'interno delle realtà delle opere educative e formative dell'Istituto Canossiano e in esso trova le radici valoriali, culturali e metodologiche che sostengono la sua azione.

Sul Bilancio Sociale della Fondazione è possibile trovare una descrizione dettagliata dei diversi aspetti relativi all'identità e all'operato della Fondazione.

Di seguito si riporta una piccola **legenda** per agevolare la lettura del documento:

- **DDIF**: Diritto Dovere di Istruzione e Formazione. Si tratta dei percorsi formativi finalizzati all'acquisizione di una qualifica/diploma professionale e rivolti a ragazzi in uscita dalla terza media.
- **DROP OUT**: ragazzi che hanno abbandonato (senza concluderlo) un precedente percorso scolastico/formativo.
- **ATS**: Associazione Temporanea di Scopo.

Il Centro Formazione Professionale di Brescia

Il territorio di riferimento

IL BACINO D'UTENZA

Ill Centro è ubicato nella periferia nord della città di Brescia, in una zona facilmente identificabile, trovandosi a poche centinaia di metri dallo Stadio di calcio cittadino e ad un paio di chilometri dal più importante Ospedale provinciale. È facilmente raggiungibile attraverso il sistema viario e dei trasporti pubblici urbani (autobus e metropolitana) che lo collegano direttamente alla stazione dei treni e degli autobus extraurbani.
Grazie a questi elementi il bacino territoriale di riferimento risulta essere piuttosto ampio ed arriva a comprendere:

- tutta l'area urbana;
- la zona della Val Trompia, che si sviluppa a nord della città ed è caratterizzata da una rilevante densità abitativa;
- il territorio adiacente al capoluogo, ovvero i comuni dell'hinterland bresciano, spingendosi anche oltre.

Non è comunque rara la provenienza di utenti da località ubicate anche a diverse decine di chilometri dalla sede, soprattutto in occasione di attività particolarmente difficili da reperire sul territorio, come nel caso della formazione per adulti nel settore ristorativo.
Dal punto di vista economico – produttivo il bacino territoriale di immediato riferimento, quello cittadino, è caratterizzato prevalentemente da attività afferibili al settore terziario. Nelle aree più decentrate dell'hinterland riscontriamo invece la presenza di insediamenti industriali ed artigianali e nelle zone verso sud e la presenza di ampi territori a vocazione agricola e florovivaistica.

Gli operatori economici particolarmente vicini alla realtà del Centro sono quelli attivi nei seguenti ambiti:

SETTORE PRODUZIONE ALIMENTARE-ALBERGHIERO-RISTORATIVO	SETTORE FLOROVIVAISTICO
▪ pubblici esercizi ristorativo – alberghieri ▪ ristorazione collettiva ▪ servizi ristorativi esterni (banqueting e catering) ▪ attività commerciali nel settore alimentare ▪ aziende alimentari ▪ strutture del settore turistico	▪ aziende florovivaistiche

Con tali operatori il Centro ha negli anni, ma anche recentemente, avviato un'attiva collaborazione allo scopo di:

- progettare un'offerta formativa rispondente alle reali esigenze del mercato del lavoro ovvero in linea con le istanze di professionalizzazione delle risorse umane e sviluppo di specifici profili lavorativi provenienti dal settore;
- acquisire stimoli ed indicazioni mirate e concrete per la programmazione delle diverse attività curriculari;
- rispondere in modo puntuale alle esigenze di formazione continua e permanente provenienti dagli addetti;
- aumentare le chances occupazionali dei giovani con iniziative volte a sostenere l'incontro domanda-offerta di lavoro.

LA RETE DI COLLABORAZIONI E PARTNERSHIP

Il Centro, grazie ad una costante e mirata attività di promozione ed un'attenta ricerca di collaborazioni con altre realtà ed istituzioni del territorio, non solo ha confermato la propria presenza ed immagine come Operatore accreditato, ma ha anche ampliato e diversificato le sinergie con rappresentanti del mondo del lavoro.
Possiamo dire che nell'a.f. 16/17 il Centro ha stipulato e confermato accordi di diversa forma e connotazione formale ed ha allargato e confermato alcune importanti e proficue situazioni di "alleanza operativa" finalizzate a perseguire obiettivi strategici per la vita della struttura.
In particolare possiamo distinguere:

1. **partnership di tipo specifico**, legate al perseguimento di obiettivi strategici e peculiari;
2. **partnership generiche** legate alla gestione integrata di obiettivi più allargati e generali:

In riferimento ai destinatari delle attività realizzate dal nostro Centro, vengono identificate di seguito le alleanze operative attivate e le relazioni esterne intrattenute.

PARTNERSHIP DI TIPO SPECIFICO

Tipologia di destinatari	Partnership realizzate
Giovani impiegati nelle azioni di formazione di base (secondo ciclo) e Uomini e donne occupati in formazione continua e/o in difficoltà lavorativa (cassaintegrati e disoccupati) in fase di riqualificazione	▪ Oltre un centinaio di convenzioni con aziende del territorio aventi come oggetto l'effettuazione dell'alternanza scuola-lavoro da parte di tutti gli studenti delle seconde,terze e quarte annualità oltre ai destinatari dei servizi al lavoro per i quali è prevista tale esperienza ▪ Un protocollo d'intesa con le associazioni di categoria ARTHOB (Associazione Ristoranti Trattorie, Hotel Bresciani) e con AIB (Associazione Industriali Bresciani-settore produzione alimentare), finalizzato all'organizzazione e sponsorizzazione di eventi (concorsi gastronomici, incontri a tema, eventi promozionali) destinati a giovani frequentanti percorsi formativi nel settore della trasformazione agroalimentare e della ristorazione (durata: indeterminata.) ▪ Collaborazione con l'Agenzia per il Lavoro (Adecco) per l'erogazione di interventi di orientamento a favore dei frequentanti le terze e quarte annualità, al fine di favorire l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro. ▪ Una convenzione con l'Associazione Florovivaisti bresciani finalizzata ad offrire supporto tecnico al settore delle coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole ▪ Accordo con l'Associazione Apicoltori bresciani per l'implementazione di uno spazio dedicato all'apicoltura e alla produzione del miele ▪ Collaborazione con Associazione " Un pane per tutti" ▪ Adesione ad iniziative istituzionali, organizzate dall'ufficio scolastico provinciale di Brescia istituzionali per l'orientamento degli studenti dalla scuola secondaria di primo a quella di secondo grado ▪ Convenzione con l'Assessorato provinciale all'Agricoltura finalizzata all'organizzazione di eventi per la conoscenza e valorizzazione dei prodotti locali tipici della brescianità ▪ Accordo con Enac, IPSAR Gardone, IPSAR Brescia, Istituto Zanardelli di Brescia ▪ Adesione al Polo Tecnico Professionale con Regione Lombardia ▪ Adesione al Polo Tecnico ITS sul turismo con Regione Lombardia
Persone con disabilità impiegate nelle azioni di formazione di secondo ciclo	▪ Contatti periodici con i servizi socio – sanitari in fase di ingresso ai percorsi, in itinere ed in uscita. ▪ Convenzioni speciali con alcune aziende e realtà lavorative per l'effettuazione degli stage formativi delle persone disabili
Giovani lavoratori e lavoratrici appena inseriti nel mercato del lavoro con contratti di apprendistato e/o con stage	Adesione a "Formapprendisti": rete che gestisce e coordina alcuni Operatori bresciani accreditati, operanti nell'ambito della formazione formale del sistema dell'apprendistato
Persone che attraverso la formazione permanente vogliono approfondire e/o coltivare una passione personale	▪ Protocollo d'intesa con l'Istituto Foppa- S. Clemente per la realizzazione di corsi serali nel settore ristorativo, bar e della produzione agro-alimentare ▪ Convenzione con la circoscrizione comunale di Brescia nord

Le persone che operano per il Centro

Presso il Centro di Brescia nell'a.f. 2016/17 hanno operato 99 persone.

DISTRIBUZIONE PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E FUNZIONE

	Direttori	Docenti	Amministrazione e segreteria	Ausiliari	Totale
Dipendenti a tempo indeterminato	1	33	2	3	39
Dipendenti a tempo determinato		13	1	3	17
Collaboratori a breve termine		19	0	3	22
Lavoratori autonomi		20	1	0	21
Totale	**1**	**86**	**4**	**9**	**99**

L'offerta formativa e gli altri servizi

Nell'anno 2016/17, la sede operativa di Brescia, non solo ha confermato la propria presenza all'interno del panorama della Formazione Professionale bresciana per quanto riguarda l'offerta delle classiche corsualità di qualifica triennale, ma ha proposto anche un ventaglio di possibilità formative e di servizi aggiuntivi di natura orientativa e di accompagnamento al lavoro.
La tabella seguente riepiloga, in riferimento alle aree strategiche prioritarie per la struttura, i servizi erogati sul fronte orientativo e formativo

QUADRO GENERALE
DEI SERVIZI REALIZZATI E DEI DESTINATARI RAGGIUNTI NELL'A.F. 2016/17

Tipologia destinatari	Destinatari raggiunti
Giovani impiegati nelle azioni di formazione di base (secondo ciclo)	
▪ 21 corsi triennali di qualificazione professionale di cui: ▪ 9 nel settore ristorativo ▪ 3 nel settore sala-bar ▪ 6 nel settore pasticceria/panificazione ▪ 3 nel settore florovivaistico	Giovani iscritti a percorsi in DDIF 516 utenti
▪ Servizi orientativi in entrata: servizi d'informazione e di consulenza orientativa: • 3 iniziative di open day • 50 colloqui con utenti e famiglie in ingresso	
▪ Servizi orientativi in uscita: • incontri di formazione orientativa al lavoro riservato agli studenti dei corsi in uscita.	172 studenti
▪ 4 corsi di 4^ annualità (post – qualifica) finalizzati al conseguimento del diploma tecnico nei settori Cucina, Pasticceria e Sala-bar - Agricolo. Tali percorsi si propongono di favorire negli utenti lo sviluppo di competenze organizzativo-gestionali applicate alle diverse tipologie di aziende, operanti nei quattro settori di riferimento.	85 utenti
▪ Servizi orientativi: incontri di formazione orientativa di gruppo finalizzati a favorire l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro; colloqui individuali di orientamento/riorientamento alla formazione a al lavoro, finanziati dal Programma FIXO Linea 7 e Fixo Yei	246 utenti
▪ 1 Progetto triennale di Qualificazione nel settore alberghiero in integrazione con il Centro per l'Istruzione degli adulti di Brescia	5 utenti
▪ 1 corso di I.F.T.S. (Istruzione formazione Tecnico Superiore) nell'ambito della "Promozione e valorizzazione della produzione tipica enogastronomica"	25 utenti
▪ n° 5 Moduli di formazione esterna per giovani assunti con contratto di apprendistato art. 43 finalizzato al conseguimento di un titolo di studio (Qualifica o Diploma professionale)	15 giovani lavoratori in apprendistato art. 43(2 per la qualifica e 13 per il diploma
Persone con disabilità impiegate in azioni di formazione di base e/o in azioni di sostegno all'occupabilità	
▪ Percorsi triennali in DDIF e di quarto anno: inclusione di utenti disabili ai sensi della Legge 104/92	43 Disabili sui 587 studenti totali, di cui: 39 inseriti nei percorsi di Qualifica e- 4 nei corsi di diploma tecnico
Giovani lavoratori e lavoratrici appena inseriti nel mercato del lavoro con contratti di apprendistato e/o in stage	
▪ N° 9 Moduli di formazione di base/trasversale per giovani assunti con contratto di apprendistato professionalizzante (art. 44), realizzati in ottemperanza agli obblighi previsti dalla normativa vigente.	108 giovani
▪ 22 azioni nell'ambito del Programma "Garanzia giovani": iniziative di politiche attive per il lavoro promosse da Fondo Sociale Europeo, rivolte a giovani inoccupati/disoccupati	22 destinatari

QUADRO GENERALE
DEI SERVIZI REALIZZATI E DEI DESTINATARI RAGGIUNTI NELL'A.F. 2016/17

Tipologia destinatari	Destinatari raggiunti
Uomini e donne occupati in formazione continua e/o in difficoltà lavorativa in fase di riqualificazione	
▪ 3 corsi di formazione per extracomunitari nell'ambito • della panificazione - pizzeria • giardinaggio	70 destinatari
Persone che attraverso la formazione permanente vogliono approfondire e/o coltivare una passione personale	
▪ 15 corsi pomeridiani e serali per adulti di cui: • 4 corsi nell'ambito della pasticceria • 10 corsi nell'ambito della cucina • 1 corso di barman	154 utenti totali
▪ 2 corsi serali di formazione base per adulti nell'ambito della pasticceria e della cucina	22 utenti

QUADRO GENERALE
DELLE FIGURE PROFESSIONALI FORMATE E DEI SETTORI TEMATICI IN CUI SI REALIZZANO ATTIVITÀ NON FINALIZZATE A FORMARE FIGURE PROFESSIONALI DEFINITE

Settore	DDIF	Formazione Specialistica	Formazione Permanente	Formazione Continua
Alimentare - Ristorazione	Corsi di qualifica e diploma	Corsi	Corsi	Corsi
Florovivaistico	Corsi di qualifica e diploma		Corsi	Corsi

Attività rivolte a giovani impiegati nelle azioni di formazione di base (secondo ciclo)

Questo ambito di attività, centrale per il carisma canossiano e fondamentale per la vita del nostro Centro, nel corso dell'anno 2016/17 ha registrato una conferma ed un'importante innovazione dal punto di vista qualitativo con l'introduzione della scuola impresa, un' opportunità formativa decisamente aggiornata ed efficace.
Particolare attenzione è stata posta alla pianificazione e realizzazione di servizi orientativi in ingresso, a favore delle famiglie e degli utenti ed in uscita dai percorsi formativi, a sostegno dell'occupabilità dei soggetti qualificati.

L'ATTIVITÀ FORMATIVA IN DDIF

Per quanto riguarda le classiche corsualità triennali in DDIF, nell'anno formativo 2016/17 sono stati realizzati 21 corsi diurni di qualifica nel settore cucina (9 classi), pasticceria (6 classi) sala-bar (3 classi) e florovivaistico (3 classi); rivolti a quasi seicento giovani in diritto dovere d'istruzione e formazione.
Sono state riconfermate le quarte annualità, ormai storiche, nel settore cucina, sala-bar e pasticceria ed avviata una nuova quarta annualità nel settore agricolo

Tutti i percorsi di quarta annualità prevedono una durata di 990 ore annue e sono rivolte ad allievi/e in possesso della qualifica triennale d'indirizzo specifico.

FORMAZIONE DDIF 2016/17: QUADRO GENERALE

	N. corsi	N. ore	N. corsi
Corsi triennali	21	21.350	516
Corso quarto anno	4	3.960	85
Totale	**25**	**25.310**	**601**
Variazione rispetto ad anno precedente	**+1**	**+990**	**+14**

FORMAZIONE DDIF 2016/17: STUDENTI FREQUENTANTI

	N.
Iscritti iniziali	596
Reinseriti	5
Totale	**601**

FORMAZIONE DDIF 2016/17: COMPOSIZIONE STUDENTI PER GENERE

	N.	%	% 2015/16
Maschi	367	61,0	59,1%
Femmine	234	39,0	40,9%
Totale	**601**	**100,0%**	**100,0%**

Rispetto alla composizione della popolazione studentesca, si segnala la presenza di:

- 43 persone con disabilità (41 nell'a.f. 2015/16);
- 33 persone straniere (27 nell'a.f. 2015/16).

FORMAZIONE DDIF 2016/17: NAZIONALITA'

	N.	%	% 2015/16
Italiani	568	94.5	93,9
Comunitari	7	1.2	1.5
Extra comunitari	26	4.3	4.6
Totale	**601**	**100,0%**	**100,0%**

FORMAZIONE DDIF 2016/17: RISULTATI SCOLASTICI

	N.	%	% 2015/16
Qualificati / Ammessi/ Certificati	550	91.5	91.8
Bocciati/non qualificati	41	6.8	6.2
Abbandoni	10	1.7	2,0
Totale	**601**	**100,0%**	**100,0%**

I risultati del questionario di soddisfazione[1] somministrato a fine corso sono di seguito riportati:

1 Si è utilizzato il modello della Regione Lombardia. Nella tabella si forniscono le medie per sezione.

FORMAZIONE DDIF 2016/17: RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

Aspetti	Media 2016/17 (minimo:1 – massimo:5)	Media 2015/16 (minimo:1 – massimo:5)
Attinenza del percorso formativo rispetto alle attese, grado di applicazione degli insegnamenti e clima d'aula	4.29	4.26
Preparazione del personale docente/tutor	4.34	4.26
Organizzazione della Sede e del corso	4.28	4.29
Adeguatezza delle infrastrutture/strumentazioni	4.35	4.32

I SERVIZI DI INFORMAZIONE E CONSULENZA IN ENTRATA

Le azioni di orientamento in entrata, realizzate dal Centro a favore dei potenziali destinatari della propria offerta formativa, sono un momento centrale per la pianificazione dell'attività in DDIF e possono essere distinte in due tipologie: informazione orientativa e consulenza orientativa.

Relativamente all'informazione orientativa è stata svolta sia un'attività di sportello di primo livello, gestito dalla segreteria, finalizzata alla semplice acquisizione, comprensione e smistamento della domanda d'informazione sia un'attività di informazione e consulenza realizzata su più fronti, internamente ed esternamente all'Istituto.

ATTIVITÀ INFORMATIVA RIVOLTA A POTENZIALI UTENTI

Aspetti	N. destinatari
Colloquio (consulenza orientativa)	50
Open Day (informazione orientativa)	200
Presenza in scuole medie (informazione orientativa)	181

Sono state realizzate tre edizioni di "Open day" (2 nel mese di dicembre 2016 ed 1 nel mese di gennaio 2017): in tale occasione, a tutti gli studenti in uscita dalla scuola secondaria di 1° grado e alle loro famiglie, viene data la possibilità di visitare i locali (aule, laboratori) del Centro, di colloquiare con alcuni docenti per acquisire informazioni, di parlare con alcuni allievi del Centro per acquisire testimonianze sulla loro esperienza formativa e di ritirare materiale illustrativo di diverso tipo.
Durante le giornate di Centro Aperto i genitori o gli operatori che accompagnano i ragazzi possono prenotare un colloquio con il referente per l'Inclusione scolastica al fine di approfondire eventuali problematiche degli studenti (disabili, DSA e con Bisogni Educativi Speciali).
È stata inoltre garantita la partecipazione ad incontri organizzati dalle scuole medie ubicate nel bacino territoriale di riferimento, in accordo con altre le strutture del sistema istruzione e formazione.
La pubblicizzazione delle iniziative formativa progettate dal Centro è avvenuta attraverso:

- l'invio di materiale illustrativo agli attori territoriali interessati: Scuole secondarie di primo grado ubicate nel classico bacino di riferimento territoriale (circa 30 Istituti scolastici); Rete Informagiovani comunali per adolescenti, giovani e adulti; C.P.I. della Provincia di Brescia per disoccupati / inoccupati; Centri territoriali di Educazione Permanente per stranieri;
- la pubblicazione mirata di articoli e/o locandine pubblicizzanti le diverse proposte formative su quotidiani o giornali a distribuzione gratuita.
- L'aggiornamento costante del nostro sito internet

- Il “passaparola in tutte le classi presenti nel C.F.P.

Relativamente alla **consulenza orientativa**, il servizio, erogato all’utente previo appuntamento ed in forma prevalentemente individualizzata, è stato gestito dal referente per l’inclusione scolastica e si è articolato sui seguenti contenuti:
- approfondimento conoscitivo reciproco;
- approfondimento informativo (tipologia, articolazione, orari, durata del percorso formativo, requisiti di accesso, costi, vincoli sulla frequenza);
- valutazione della possibilità di inserimento dell’utente o gestione del riorientamento (orientamento valutativo – motivazionale).

Hanno usufruito del servizio circa una sessantina di utenti

Nell’anno formativo 16/17 il nostro Centro, nell’ambito delle attività di orientamento rivolte alla propria utenza
- ha proseguito i colloqui di accoglienza ed informazione orientativa previsti dall’ iniziativa del Ministero del lavoro denominata FIXO - Azioni di accompagnamento, sviluppo e rafforzamento del sistema duale nell’ambito IEFP, ha ottenuto un finanziamento finalizzato all’erogazione di azioni orientative individuali a favore di giovani dai 14 ai 24 anni.
- ha attivato i colloqui di informazione/formazione orientativa previsti dal Ministero del lavoro all’interno del programma denominato Fixo Yei destinato a giovani Qualificati /Diplomati

Complessivamente nell’annualità 16/17 i giovani interessati dalle azioni orientative di primo e secondo livello previste dal Programma Fixo linea 7 e Fixo Yei, sono stati 246 per un totale di 772 ore di servizi al lavoro erogati.

Gli incontri, svolti in forma individuale o di gruppo, hanno previsto le seguenti attività:
- accoglienza analisi dei bisogni specifici
- progettazione percorso formativo/lavorativo attivabile
- informazione orientativa specifica
- stipula patto di servizio

I colloqui sono stati condotti da tre orientatrici esperte in materia.

I SERVIZI DI ORIENTAMENTO IN USCITA ED IL SUPPORTO PER L’INSERIMENTO LAVORATIVO

In considerazione della specificità dei corsi in DDIF, che sono finalizzati peculiarmente alla qualificazione professionale e all’inserimento dei giovani nel mercato del lavoro, il Centro, per implementare il livello di occupabilità degli studenti in uscita dai percorsi formativi, ha adottato una serie di iniziative.
All’interno di tutte le terze annualità dei percorsi DDIF e nel quarto anno di Istruzione F.P. è stato realizzato un modulo denominato “Orientamento alla formazione e lavoro”, della durata di una decina d’ore. Tale modulo, coordinato dal tutor e gestito da alcuni docenti e/o da esperti (psicologo, operatori di Agenzie per il lavoro), costituisce per i destinatari un supporto informativo e di consulenza nella progettazione del proprio futuro formativo e/o professionale.
Per quanto riguarda le opportunità formative, la presentazione, nelle classi uscenti del triennale, si è concentrata sul possibile proseguimento degli studi nell’istruzione professionale o sulla possibile prosecuzione della formazione professionale accedendo al quarto anno di “Tecnico alimentare”.

Per quanto riguarda invece il versante dell’orientamento al lavoro e la ricerca di occupazione, il modulo è stato finalizzato a:
- fornire informazioni su caratteristiche ed andamento del mercato del lavoro, fonti dell’offerta di lavoro, rete dei servizi territoriali che operano in materia di sostegno all’occupazione, tipologie contrattuali previste dalla normativa;
- far acquisire le tecniche e modalità di ricerca attiva e mirata di occupazione;
- dotare l’allievo degli strumenti operativi per realizzare la ricerca di lavoro (C.V., lettere di autocandidatura, risposta alle inserzioni);
- condividere indicazioni e strategie per sostenere un colloquio di lavoro;
- fornire linee guida sulla ricerca on line e l’iscrizione alla Borsa lavoro.

Gli utenti della terza annualità fruitori di tale servizio sono stati 172, 85 quelli della quarta.

I percorsi di Qualificazione per studenti extra obbligo scolastico

Trattasi di un progetto di durata triennale (2016/2019), pianificato e realizzato in sinergia con il Centro per l’Istruzione degli Adulti di Brescia (C.P.I.A.), finalizzato contemporaneamente a far conseguire ai partecipanti, tutti ultra sedicenni, l’Attestato di licenza media presso la suddetta struttura (luglio 2017) e la Qualifica professionale presso il nostro Centro (giugno 2019).
Dei 5 utenti, due sono indirizzati al settore sala-bar, mentre tre al settore cucina.

Esercitazione sul campo

In base alla storia individuale e alle competenze in ingresso dei cinque utenti, di cui 2 minorenni e tre maggiorenni, è stata predisposta una programmazione didattica, ad alto indice di personalizzazione, per rispondere in modo mirato ai bisogni dei singoli partecipanti e per sostenere il'interesse e la loro partecipazione alle diverse attività proposte.
All'interno del percorso di prima annualità, della durata di 470 ore complessive, sono state previste ore teoriche d'aula, svolte in forma individuale e di gruppo, nonchè lezioni pratiche di laboratorio, svolte in integrazione ai gruppi classe ordinari.
Anche per tale percorso è previsto lo svolgimento dell' esperienza di alternanza scuola lavoro, svolta presso aziende operanti nell'ambito di riferimento formativo per 250 ore.
Il percorso è stato finanziato attraverso il sistema dotale della regione Lombardia ed è stato realizzato da gennaio a giugno 2017. Proseguirà per il successivo biennio.
Hanno partecipato al percorso 5 utenti (3 maschi e 3 femmnine) di cui 1 italiano e 4 extracomunitari.

Si sottolinea come punto di forza della sperimentazione la forte personalizzazione del percorso che prevede la creazione di un gruppo classe ad hoc e la considerazione delle peculiarità dell'utenza in fase di pianificazione didattica ed erogazione dei servizi formativi.
Dal monitoraggio delle attività sono emerse le seguenti criticità: difficoltà di apprendimento legata alla conoscenza della lingua italiana (per i tre studenti extracomunitari), difficoltà legate alla tenuta della frequenza nei moduli teorici per alcuni studenti
La valutazione media del gradimento dell'iniziativa è stata molto alta: 4,8 (su 5).

Apprendistato di primo livello per l'acquisizione di un titolo di studio: Qualifica prof.le/Diploma Tecnico (Art. 43/D.Lgs. 43/2015)

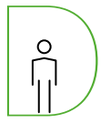
Per la prima volta nell'anno formativo 2016/17, sono stati avviati 5 corsi di formazione formale esterna di cui 2 mirati all'ottenimento di una Qualifica nel settore della ristorazione (cucina) e 3 mirati al' ottenimento di un diploma tecnico.
Gli utenti, in base ai crediti riconosciuti sulla base del curriculum scolastico precedente, hanno frequentato mediamente 300 ore di formazione sulle competenza utili alla preparazione per accedere agli esami per l'ottenimento della Qualifica professionale o del Diploma tecnico

Hanno usufruito di tale iniziativa complessivamente 15 ragazzi/e aventi le seguenti caratteristiche:

- 7 maschi e 8 femmine
- 2 minorenni e 11 maggiorenni
- 2 di possesso ella licenza media e 11 di un titolo di qualifica.

Tali iniziative acquistano un valore particolarmente significativo nella prevenzione e lotta alla dispersione scolastica poichè permettono di offrire ai giovani, per la maggior parte minorenni e a forte rischio di abbandono dei percorsi scolastico-formativi o inoccupati, un'opportunità lavorativa a connotazione mista (formazione/lavoro) in grado di garantire oltre ad un' occupazione remunerata, la possibilità di ottenere un titolo di studio di primo o secondo livello nell'ambi-

to professionale prescelto. Naturalmente è fondamentale, per la realizzazione di tali iniziative, assai sostenute dalle ultime manovre governative volte a promuovere e ad incentivare l'occupazione giovanile, l'apporto delle aziende che oltre ad assumere il giovane devono collaborare con la struttura formativa alla buona riuscita del progetto sia per quanto riguarda la formazione esterna sulle competenze di base che per quanto riguarda la parte tecnico-specialistiva svolta internamente all'azienda in assetto lavorativo.I giovani interessati a tale iniziativa sosterranno gli esami per l'ottenimento del Titolo di studio previsto presumibilmente nell'a.f. 2017/18



GIOVANI CON DISABILITÀ

Attività rivolte a persone con disabilità impiegate in azioni di formazione di base e/o in azioni di sostegno all'occupabilità

Da molti anni il Centro investe risorse umane e finanziarie a favore delle persone con disabilità che vengono inserite in tutte le corsualità del triennio e, dall'anno formativo 2016/17, anche nelle quarte annualità
In particolare nella tabella sotto riportata è indicato il numero totale di disabili certificati ai sensi della legge 104/92 in rapporto all'intera popolazione scolastica.

PRESENZA DI PERSONE DISABILI NEI PERCORSI DDIF

	DDIF 1^	DDIF 2^	DDIF 3^	DDIF 4 ^	totale
N. persone con disabilità	12	13	14*	4**	41
N. studenti DDIF complessivi	182	162	172		587
% disabili	6,6%	8,0%	8,1%	4,7%	7,1%

* nelle terze: 8 studenti su 14 hanno ottenuto l'attestato di Qualifica professionale, gli altri 6 la Certificazione delle competenze

** nelle quarte: 3 studenti su 4 hanno ottenuto il diploma tecnico, 1 la Certificazione delle competenze.

Vale la pena di sottolineare che:alla crescita della popolazione scolastica, è corrisposto un parallelo e significativo incremento del numero di disabili inclusi nei vari percorsi.

- il settore florovivaistico è particolarmente adattabile anche a persone con handicap psichico e/o cognitivo lieve-medio o con problematiche nel comportamento mentre il settore alberghiero ristorativo, sebbene più "gettonato" risulta più difficoltoso, tenuto conto anche della specificità tecnica dell'offerta corsuale.

Per tale motivo è stata volta particolare attenzione alla tipologia di disabilità degli utenti in accesso ai corsi, al fine di garantire e perseguire una reale integrazione sia sul fronte socio - relazionale che di quello più specificatamente formativo considerando sia le attività teoriche d'aula che quelle prettamente tecnico – pratiche in laboratorio.

A supporto delle persone con disabilità e delle loro famiglie sono stati messi a disposizione servizi di orientamento in ingresso, di sostegno all'apprendimento e di orientamento in uscitaPer quanto riguarda il primo aspetto, con tutte le famiglie degli studenti disabili certificati sono stati realizzati una serie di colloqui ed incontri strutturati, volti a favorire l'incontro ottimale tra la domanda dell'utente (bisogni/motivazioni/ risorse-limiti) e l'offerta del Centro (tipologia e caratteristiche dei corsi/requisiti minimi di accesso).

In tal modo si è proceduti ad una selezione delle prescrizioni che superavano di gran lunga i posti disponibili.Ciò attraverso attività volte ad approfondire la conoscenza reciproca, l'analisi delle caratteristiche del soggetto tramite gli operatori socio – educativi e gli insegnanti della scuola media.

Per quanto riguarda l'attività di supporto all'apprendimento, in continuità con quanto effettuato nel precedente anno formativo ed in ottemperanza a quanto predisposto da Regione Lombardia, sono state erogate almeno 94 ore di sostegno didattico di cui, almeno 24 in modalità individuale. Il primo mese di scuola è dedicato, soprattutto per gli studenti delle prime, ad un periodo di osservazione strutturata in classe/laboratorio e ad un approfondimento dei vari casi, anche attraverso incontri con gli operatori socio sanitari e gli insegnanti della scuola media di provenienza. Per tutti gli studenti è strato predisposto il Piano Educativo Individuale che contiene gli estremi della programmazione e gli interventi identificati dal Consiglio di corso per favorire l'integrazione sociale ed il successo formativo. Complessivamente i docenti assegnati all'area del sostegno sono stati una decina, coordinati dal referente dell'inclusione scolastica.Nel tempo la proposta formativa a favore di questa tipologia d'utenza si propone di:

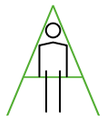
divenire per la struttura:
- risposta concreta alla domanda di apprendimento di allievi che, presentando una disabilità, stimolano il Centro a trasformare la "differenza" in "risorsa" educativa da valorizzare;
- strumento di guida per rispondere ai "bisogni educativi speciali" di allievi che presentano difficoltà di apprendimento;
- stimolo alla pianificazione di un'offerta formativa completa ovvero rispondente ai bisogni globali della persona;

di favorire negli allievi/e:
- la consapevolezza delle proprie attitudini e potenzialità;
- l'acquisizione di competenze specifiche di tipo formativo e professionale;
- il raggiungimento di livelli di autonomia personale adeguati a ruoli più adulti
- lo sviluppo di abilità d'integrazione sociale;
- il mantenimento di un comportamento adeguato rispetto al ruolo professionale di offrire alle famiglie:
- la collaborazione alla definizione del progetto formativo del figlio;
- la collaborazione alla concretizzazione del progetto educativo e formativo nelle sue diverse forme ed articolazioni.

Giovani frequentanti percorsi di formazione superiore

Nell'anno formativo 16/17 è stato approvato e finanziato attraverso il F.S.E., un percorso di formazione superiore post-diploma denominato "Tecnico per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".
Il percorso di I.F.T.S. (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore), della durata di

1000 ore di cui 400 in alternanza scuola-lavoro, è stato realizzato grazie alla sinergia dei membri afferenti al Polo Tecnico-Professionale a cui aderiscono, oltre alla nostra realtà, alcuni Istituti Superiori pubblici ed altre Istituzioni, Società e Aziende presenti ed operanti nel territorio bresciano
Attraverso le tabelle seguenti vengono forniti alcuni dettagli circa il corso ed i 25 partecipanti di cui 12 maschi e 13 femmine. Rispetto ai titoli posseduti in ingresso, 24 avevano un diploma professionale mentre 1 una laurea breve.
Hanno concluso con successo il percorso 16 ragazzi (9 si sono ritirati e uno non ha superato l'esame). Ben 11 dei ragazzi che hanno ottenuto il titolo di studio risultano occupati.
La valutazione media del grtadimento dell'iniziativa è stata di 3,5 (su 5).



APPRENDISTI

Attività rivolte a giovani lavoratori e lavoratrici appena inseriti nel mercato del lavoro con contratti di apprendistato e/o con stage

Nell'ambito dell'apprendistato professionalizzante art. 44, finalizzato all'acquisizione di una qualificazione contrattuale, le attività di formazione formale sulle competenze di base/trasversali, previste dalla legislazione vigente e dai contratti collettivi nazionali di lavoro, sono state realizzate all'interno di una rete provinciale, denominata "Formapprendisti", creata da diversi Operatori accreditati dalla regione Lombardia allo scopo di coordinare e gestire efficacemente i finanziamenti pubblici rendendo un buon servizio alle aziende e ai destinatari delle iniziative
I corsi, della durata di 40 ore ciascuno, sono disciplinati dalla Regione Lombardia sia per quanto riguarda la tipologia ed i contenuti, identificati in base al QRSP (Quadro Regionale degli Standard Professionali) sia per quanto attiene la durata dei moduli.
Gli apprendisti, complessivamente 108, hanno frequentato regolarmente i percorsi.
In particolare di questi 108 partecipanti:

- il 63,9% erano di genere maschile e mentre il 36,1% di genere femminile
- l'85,2% erano di nazionalità italiana e il 14,8% stranieri (comunitari e extracomunitari
- il loro titolo di studio era nel 74,1% dei casi il diploma (18,5% licenza secondaria di primo grado/qualifica; 3,7% laurea breve e 3,7% laurea specialistica).

RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE [2]

Aspetti	Media (minimo:1 – massimo:5)
Attinenza del percorso formativo rispetto alle attese, grado di applicazione degli insegnamenti e clima d'aula	4,0
Contenuti del corso	4,2
Preparazione del personale docente/tutor	4,7
Organizzazione della Sede e del corso	4,2
Adeguatezza delle infrastrutture/strumentazioni	4,2

Nell'anno 2016/17, sul fronte delle politiche attive per l'occupazione dei giovani dai 15 ai 29 anni, il Centro ha promosso, nell'ambito del piano esecutivo regionale, 22 azioni di Garanzia Giovani articolate in interventi di orientamento al lavoro (colloqui di accoglienza, presa in carico, bilancio di competenze e progettazione lavorativa) e di successiva esperienza lavorativa in apprendistato o in stage lavorativo.
Tali azioni mirano ad offrire alle persone in cerca di prima occupazione e in difficoltà occupazionale:

- una serie di servizi orientativi tesi a migliorare la conoscenza del mercato del lavoro e le tecniche di ricerca attiva di lavoro
- un'esperienza lavorativa in apprendistato o in stage per implementare le loro chances di crescita professionale e di occupabilità in futuro.

L'idea del nostro Centro è stata quella di illustrare ed offrire tale opportunità agli ex studenti qualificati e diplomati in cerca di lavoro.
Hanno così usufruito di tale iniziativa complessivamente 22 ragazzi/e aventi le seguenti caratteristiche:

- 9 maschi e 13 femmine
- tutti con un'età inferiore a 20 anni
- tutti in possesso di un titolo di qualifica
- tutti inoccupati, ovvero alla ricerca di primo impiego/lavoro

Sostanzialmente il percorso orientativo realizzato contemplava una serie successiva di azioni, alcune obbligatorie, introduttive ai servizi specialistici e personalizzabili:

SERVIZI PER IL LAVORO

	Tipologia di servizi	Utenti	Note descrittive
servizi obbligatori	Colloquio 1° livello: INTRODUTTIVO	22	verifica dei requisiti d'accesso e ad una raccolta dati sull'utente per la presa in carico
servizi obbligatori	Colloquio 2° livello: DI APPROFONDIMENTO	22	analisi degli interessi, delle motivazioni/ aspirazioni, delle esperienze pregresse etc
servizi obbligatori	Definizione percorso: IDENTIFICAZIONE DEL PERCORSO IN BASE AI BISOGNI PERSONALI	22	definizione degli ambiti di sviluppo successivi.
servizi personalizzati	BILANCIO DELLE COMPETENZE	22	Iter guidato di valutazione delle proprie conoscenze /abilità acquisite in ambito personale e professionale
servizi personalizzati	COACHING	13	Insieme di attività che mirano a supportare le persone nel loro processo di crescita professionale.
servizi personalizzati	STAGE FORMATIVO IN AZIENDA MONITORATO DA ORIENTATORE	13	Attività di monitoraggio e supervisione stage

Dei 22 ragazzi presi in carico, 13 hanno sperimentato una esperienza di stage.
Di seguito viene riportato il risultato del questionario di soddisfazione[2] somministrato a fine servizi.

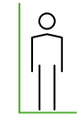
RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

Aspetti	Media (minimo:1 – massimo:5)

2 Si è utilizzato il modello della Regione Lombardia.

RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

È soddisfatto del modo in cui è stato accolto dall'operatore che l'ha presa in carico?	4,6
È soddisfatto del modo in cui l'operatore che l'ha presa in carico ha esaminato il suo percorso di studi e le sue precedenti esperienze di lavoro?	4,4
Ritiene che il Piano di Intervento Personalizzato (PIP) sua stato redatto tenendo conto delle sue esigenze individuali?	4,1
L'operatore cui si è rivolto ha preso in considerazione le sue aspettative e le motivazioni alla base della sua scelta di partecipare alla dote?	4,3
È soddisfatto delle modalità con cui l'operatore ha approfondito le sue competenze e le sue potenzialità?	4,3
Ritiene soddisfacente l'organizzazione dell'operatore che l'ha presa in carico (orari tempi di attesa, efficienza della gestione delle pratiche)?	4,5
È soddisfatto dell'assistenza prestata dall'operatore che l'ha presa in carico	4,4
È soddisfatto dell'affiancamento offerto dal tutor lungo il suo percorso (attività di orientamento, supporto alla ricerca attiva, aggiornamento del CV e lettera di presentazione, invio delle candidature, valutazione delle proposte e contatto/ colloquio con le aziende)?	4,5
In generale si ritiene soddisfatto della qualità dei servizi erogati dall'operatore che l'ha seguita nel corso della dote?	4,4
Giudica il servizio di cui ha fruito nel suo complesso soddisfacente?	4,6
I servizi fruiti all'interno del percorso sono coerenti con le aspettative e gli obiettivi prefissati?	4,1
Ripensando alle motivazioni iniziali che l'hanno spinta ritiene di aver ottenuto i risultati?	4,0



DIFFICOLTÀ LAVORATIVA

Attività rivolte a uomini e donne occupati in formazione continua e/o in difficoltà lavorativa in fase di riqualificazione

L'offerta formativa afferente a questo obiettivo si propone di rinforzare, ampliare ed aggiornare le competenze professionali dei partecipanti nonchè di promuovere, in taluni casi, la riqualificazione di persone in difficoltà lavorativa sostenendone la ricollocazione.
Le attività svolte in questo ambito si riferiscono ad iniziative formative dalla connotazione fortemente professionalizzante, rivolte ad adulti desiderosi di approfondire e/o implementare le proprie competenze in un ambito lavorativo con fialità di ricollocazione lavorativa o, semplicemente, per motivi personali.
e della trasformazione agroalimentare,le iniziative realizzate sono state 2, rivolte a 22 adulti (corsi, promossi dal Centro e a pagamento) per un totale di 192 ore.
Dei 22 partecipanti, 12 erano domme e 10 uomini;
Per quanto riguarda la frequenza possiamo affermare che tutti i 22 iscritti hanno portato a termine il percorso
È molto importante sottolineare che uno dei partecipanti ai corsi di cucina ha deciso di capitalizzare l'esperienza formativo - lavorativa acquisita in questo settore professionale, sostenendo, in qualità di privatista, gli esami regionali previsti per il conseguimento della Qualifica.
Verificato il possesso dei requisiti richiesti, il candidato ha sostenuto e superato le prove previste qualificandosi come "Addetto alla ristorazione".
I risultati dei questionari di soddisfazione[3] somministrati alla fine dei corsi sono di seguito riportati:

RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

Aspetti	Media (minimo:1 – massimo:5)
Attinenza del percorso formativo rispetto alle attese, grado di applicazione degli insegnamenti e clima d'aula	4,1
Contenuti del corso	4,0
Preparazione del personale docente/tutor	4,5
Organizzazione della Sede e del corso	4,1
Adeguatezza delle infrastrutture/strumentazioni	4,6

Nell'ambito del giardinaggio, della panificazione e della pizzeria sono stati organizzati 3 corsi, a favore di 55 utenti per un totale di 144 ore svolti in collaborazione con la Caritas Diocesana, rivolti a cittadini extracomunitari inoccupati o in cerca di prima collocazione.
Di questi 52 erano uomini e 3 donne. la quasi totalità dei partecipanti (94,5%) aveva un tuitolo di studio basso (licenza media)
I risultati dei questionari di soddisfazione[4] somministrati alla fine dei corsi sono di seguito riportati:

RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

Aspetti	Media (minimo:1 – massimo:5)
Attinenza del percorso formativo rispetto alle attese, grado di applicazione degli insegnamenti e clima d'aula	4,9
Contenuti del corso	4,9
Preparazione del personale docente/tutor	4,9
Organizzazione della Sede e del corso	4,9
Adeguatezza delle infrastrutture/strumentazioni	4,9

Attività rivolte a persone che attraverso la formazione permanente hanno voluto approfondire e/o coltivare una passione personale rispetto ad

3 Si è utilizzato il modello della Regione Lombardia.
4 Si è utilizzato il modello della Regione Lombardia.

TEMPO LIBERO

alcune tematiche

In questo ambito sono state realizzate complessivamente 15 azioni formative monotematiche per adulti, all'interno dell'ormai consolidata collaborazione organizzativa con il Centro culturale S. Clemente
I 15 corsi serali sono a finanziamento privato

In dettaglio:
- Corso Cucina che passione
- Corso Pasticceria base
- Corso Barman 1° livello
- Corso Pasticceria salata
- Corso La cucina latto/ovo vegetariana
- Corso Pasticceria di Natale
- Corso Cucina veloce
- Corso Cucina base
- Corso Pasticceria base
- A Tavola in 30 minuti
- Corso Natale in stile finger
- Serata SUSHI 1°ED
- Serata SUSHI 2° ED
- Serata INDIANA
- Serata Cuciniamo la birra

per un totale di 196 ore.
I partecipanti sono stati complessivamente 154.
Di seguito alcuni dati di sintesi rispetto alle caratteristiche degli utenti:
- Caratteristiche di genere: 29,9% maschi e 70,1% femmine
- Nazionalità: 95,5% italiani; 0,6% comunitari e 3,9% extracomunitari
- Titolo di studio: 20,2% medio basso (licenza media/qualifica); 50,6% diploma e 29,2% titolo di studio alto (laurea/master).

Di seguito i risultati dei questionari somministrati al termine dei corsi:

RISULTATI QUESTIONARIO SODDISFAZIONE

Aspetti	Media (minimo:1 – massimo:5)
Attinenza del percorso formativo rispetto alle attese, grado di applicazione degli insegnamenti e clima d'aula	4,6
Contenuti del corso	4,7
Preparazione del personale docente/tutor	4,8
Organizzazione della sede e del corso	4,5
Adeguatezza delle infrastrutture/strumentazioni	4,4

PER AVERE INFORMAZIONI sulle nostre attività
e accedere ai servizi di accoglienza
e orientamento studenti è possibile

VISIONARE IL NOSTRO SITO www.brescia.cfpcanossa.it

CONTATTARE PERSONALMENTE O PER TELEFONO
(030 200 4013) la nostra segreteria nei seguenti orari:
— il mattino da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 13.00
— il pomeriggio lunedì e mercoledì dalle 14.00 alle 16.00

PARLARE con il direttore, con i coordinatori
e i referenti dei vari settori, previo appuntamento
telefonico in segreteria

FONDAZIONE ENAC LOMBARDIA – C.F.P. CANOSSA

SEDE DI BRESCIA
VIA S. Antonio 53, Brescia
TEL/FAX: 030 20 04 013
E-MAIL: **segreteriabrescia@cfpcanossa.it**
SITO: **www.brescia.cfpcanossa.it**

SEDE AMMINISTRATIVA
VIA della Chiusa, 9 – 20123 Milano
TEL/FAX: 02 58 430 208
E-MAIL: **enaclombardia@cfpcanossa.it**
SITO: **www.cfpcanossa.it**