



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Progetto Apprendistato

Realizzazione di azioni collegate alle attività formative
previste dalla Direttiva Regionale 2002 sull'Apprendistato della Regione Veneto
(approvato con DGR 3781/2001)

AZIONE A

INDIVIDUAZIONE DEL MODELLO E DEGLI STANDARD FORMATIVI

Analisi e comparazione
dei più significativi esempi di modelli
per la descrizione delle competenze professionalizzanti

**STUDIO
M&ETA
& associati** srl
RICERCA, CONSULENZA E INTERVENTI NELLE
ORGANIZZAZIONI E NEI SISTEMI FORMATIVI
mandatario

ASTER
SCIENZA TECNOLOGIA IMPRESA
mandante

Assessorato alle Politiche dell'Occupazione e della Formazione Professionale

INDICE

	Premessa	3
Cap. 1	Prima sezione I modelli esaminati	4
1.1	MIUR – ISFOL Percorsi IFTS – Il modello (format) per la descrizione delle competenze	5
1.2	Provincia di Milano Il modello per gli standard delle competenze di fine corso della formazione iniziale	7
1.3	Regione Emilia Romagna Schede descrittive delle competenze relative alle qualifiche conseguibili in obbligo formativo	9
1.4	Regione Piemonte Il modello per gli standard delle competenze di fine corso della formazione iniziale	12
1.5	Commissione nazionale per la definizione dei contenuti professionalizzanti della formazione esterna in apprendistato	15
1.6	Provincia Autonoma di Trento – Agenzia del Lavoro Le Unità Formative per l'apprendimento delle unità di competenza. Proposte formative per l'apprendistato	17
Cap. 2	Seconda sezione Comparazione tra il modello proposto per il veneto ed i modelli esaminati	19
2.1	I criteri per l'aggregazione delle competenze delle macro-aree e dei gruppi di qualifica in unità di competenze	20
2.2	Il modello (format) per la descrizione delle UC	22

Premessa

In questo documento vengono riportati e posti a confronto i modelli elaborati ed adottati in diversi contesti territoriali che assumono particolare interesse in quanto hanno costituito il supporto ed il riferimento per la costruzione degli standard per l'apprendistato veneto.

Si tratta di modelli predisposti per la progettazione standard di progetti formativi rivolti a destinatari diversi:

- progetti IFTS, elaborati dal MIUR e dall'ISFOL
- progetti per la formazione iniziale: Provincia di Milano, Regione Emilia Romagna, Regione Piemonte
- progetti per la formazione esterna degli apprendisti: Commissione nazionale, Provincia Autonoma di Trento

Nella Prima Sezione vengono riportate le parti dei modelli esaminati che interessano il processo di standardizzazione avviato per il contesto veneto, con particolare riguardo ai criteri adottati per l'aggregazione delle figure professionali e per la configurazione del format per la descrizione delle competenze professionalizzanti.

Nella Seconda Sezione vengono ripresi in forma sintetica gli elementi fondamentali del modello elaborato per il Veneto e posti a confronto con quanto emerge dall'analisi dei modelli esposti nella prima sezione.

Gli elementi presi in esame sono:

- i criteri per l'aggregazione delle competenze delle macro-aree e dei gruppi di qualifica in UC
- i modelli per la descrizione delle UC

Poiché l'esemplificazione del format per la descrizione delle competenze riportato nel Progress Doc. 22 del 28 aprile 2004 si riferisce alla Macro-area "*Settore servizi turistici e ristoro*", Gruppo di qualifica "*Cuochi – ristoranti e alberghi*", per facilitare la comparazione si è cercato – dove possibile – di riportare nella Prima Sezione del presente documento le modalità con cui le diverse esperienze analizzate hanno proceduto alla descrizione di tale figura professionale.

CAPITOLO 1

Prima sezione - I modelli esaminati

1.1

MIUR – ISFOL

Percorsi IFTS

Il modello (format) per la descrizione delle competenze

Si attribuisce particolare rilevanza a questo modello in quanto rappresenta l'unico prototipo relativo alla standardizzazione dei percorsi formativi attualmente riconosciuto a livello istituzionale (da MIUR e dalle Regioni) e diffuso e praticato in tutto il territorio nazionale.

In sintesi la scheda che, con riferimento alle singole UC contiene le indicazioni per la certificazione si suddivide in due parti.

Nella prima viene riportata la descrizione delle competenze comprese nella UC indicando:

- sotto la formula *il soggetto è in grado di...*: le attività cui fa riferimento la UC
- sotto la formula *il soggetto deve sapere come...*: l'articolazione del sapere professionale necessario per svolgere ciascuna delle attività sopra indicate

Nella seconda parte vengono riportati gli strumenti necessari per valutazione e la certificazione indicando:

- sotto la formula *il soggetto deve dimostrare di...*: le prestazioni ed i risultati attesi
- sotto la formula *gli indicatori sono...*: gli aspetti delle prestazioni in base ai quali si può dedurre il possesso delle competenze attese.

Prendiamo, a titolo di esempio, una UC della figura del **Tecnico superiore per l'assistenza alla direzione di Agenzie di viaggio e ai tour operator** (dal sito www.indire.it/ifts)

UNITÀ CAPITALIZZABILE N° 1

1 - Analizzare i dati economici e le tendenze del mercato, ricercando le fonti informative, applicando le metodologie di studio e le tecniche di elaborazione delle informazioni.

A – STANDARD MINIMO DELLE COMPETENZE

Il soggetto è in grado di:

1. raccogliere ed elaborare i dati socio economici del proprio mercato;
2. esaminare i dati raccolti e ricavare informazioni da tabelle, grafici ed altra documentazione statistica al fine di rilevare le tendenze, attuali e potenziali, del mercato turistico.

<p>1. Per raccogliere ed elaborare i dati socio economici del proprio mercato, il soggetto ha bisogno di sapere come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ricercare, selezionare ed organizzare le fonti informative relative ai dati statistici socio economici • elaborare e rappresentare i dati raccolti;
<p>2. Per esaminare i dati raccolti e ricavare informazioni da tabelle, grafici ed altra documentazione statistica al fine di rilevare le tendenze, attuali e potenziali, del mercato turistico, il soggetto ha bisogno di sapere come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esaminare e confrontare le informazioni e i dati raccolti; • individuare le tendenze del mercato di riferimento.

B - DECLINAZIONE DI LIVELLO

Per essere in grado di:

1. raccogliere ed elaborare i dati socio economici del proprio mercato;
2. esaminare i dati raccolti e ricavare informazioni da tabelle, grafici ed altra documentazione statistica al fine di rilevare le tendenze, attuali e potenziali, del mercato turistico

Il soggetto deve dimostrare di:	Gli indicatori sono:
<p>1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper organizzare i dati relativi ad una situazione reale in tabelle e grafici; • saper progettare una base di dati con <i>access</i> od altri programmi applicativi di <i>db</i>; • saper creare schede, interrogazioni e reportistica . 	<ul style="list-style-type: none"> • La coerenza complessiva delle fonti di informazione scelte rispetto alla situazione da analizzare; • la pertinenza dei dati da utilizzare in relazione al problema proposto; • la sistematicità nell'aggregazione delle informazioni.
<p>2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper correlare le varie informazioni; • saper descrivere l'andamento di un fenomeno a partire da un grafico o da una tabella; • saper individuare le linee di tendenza della domanda e dell'offerta del mercato turistico di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • La precisione nella correlazione delle informazioni; • articolazione e coerenza delle argomentazioni.

1.2

Provincia di Milano

Il modello per gli standard delle competenze di fine corso della formazione iniziale (2400 ore)

Si tratta di standard predisposti per la formazione iniziale, *finalizzata al conseguimento delle qualifiche di base* (www.provincia.milano.it/formazione)

Si estrapola pertanto da questo modello quanto può risultare indicativo per la formazione degli apprendisti.

Le sezioni iniziali del modello prevedono la compilazione di due schemi:

<i>Processi di lavoro</i>	<i>Compiti</i>

<i>Compiti</i>	<i>Operazioni</i>	<i>Competenze</i>

Le successive sezioni non interessano la presente analisi, in quanto sono particolarmente centrate sulle modalità con cui attuare gli interventi per la formazione di base (struttura delle unità formative capitalizzabili, metodologie didattiche, strumenti per la verifica dei risultati, ecc.)

Si riportano, a titolo di esempio, i due schemi iniziali relativi alla figura di **Aiuto cuoco (ristoranti ed alberghi)**.

Si tratta, è bene ricordarlo, di compiti e competenze riguardanti il percorso di formazione iniziale per la qualifica di base che solo in parte corrisponde a quelli della formazione per gli apprendisti..

<i>Processi di lavoro</i>	<i>Compiti</i>
Gestione della funzionalità e dell'operatività del laboratorio di cucina	Collaborare al funzionamento razionale ed efficiente del lavoro di cucina
Gestione delle procedure e delle tecniche operative per il controllo quantitativo e qualitativo delle derrate	Collaborare al controllo delle merci in entrata
Gestione delle procedure di stoccaggio, conservazione e movimentazione delle materie prime e dei prodotti finiti	Eseguire le corrette procedure e tecniche operative per la conservazione e lo stoccaggio dei cibi semilavorati
Preparazione, cottura e finitura dei piatti sulla base di istruzioni date	Eseguire attività di preparazione, cottura e finitura dei piatti utilizzando tecnologie e tecniche operative specifiche dei principali contesti organizzativi

Gestione degli archivi (ricette, inventari) e delle comunicazioni interne ed esterne	Collaborare alla gestione ed aggiornamento degli archivi e dei database professionali ai fini della comunicazione interna ed esterna
--	--

<i>Compiti</i>	<i>Operazioni</i>	<i>Competenze</i>
Collaborare al funzionamento razionale ed efficiente del lavoro di cucina	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le fasi di pulizia, detergenza e sanificazione delle attrezzature e dei locali di lavoro in base ai principi del sistema HACCP - Controllare il corretto funzionamento degli impianti microclimatici (celle, frigo, ecc.) secondo i principi del sistema HACCP - Collaborare alla rilevazione dell'inventario e dei consumi della cucina utilizzando anche strumenti informatici 	<p><u>Programmazione, organizzazione, controllo</u> Organizza i controlli e le verifiche agli impianti secondo le procedure assegnate</p> <p><u>Relazionarsi e comunicare</u> Esegue i lavori assegnati adottando comportamenti cooperativi con gli altri operatori</p> <p><u>Informatica</u> Utilizza un'apparecchiatura informatica e alcuni pacchetti applicativi dedicati</p> <p><u>Igiene/sicurezza</u> Esegue la pulizia e la sanificazione degli ambienti, delle attrezzature secondo le procedure assegnate; Adotta un comportamento igienico corretto ed adeguato all'attività svolta</p>
Collaborare al controllo delle merci in entrata	-

1.3

Regione Emilia-Romagna

Schede descrittive delle competenze relative alle qualifiche conseguibili in obbligo formativo

Il modello (format) adottato dalla Regione Emilia Romagna per le qualifiche di base è in parte simile a quello predisposto dall'ISFOL per gli IFTS.

Esso, per quanto concerne lo standard relativo alla descrizione delle competenze, comprende i seguenti campi di analisi:

<i>Unità di competenza</i>	<i>Capacità (essere in grado di)</i>	<i>Conoscenze (conoscere)</i>

Indicazioni per la valutazione delle Unità di competenza

<i>Unità di competenza</i>	<i>Oggetto di osservazione</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Risultato atteso</i>	<i>Modalità</i>

Come si può notare, alcuni descrittori del format sono stati modificati o aggiunti – rispetto al modello ISFOL – in quanto si tratta di percorsi di formazione iniziale (di due anni) rivolta a giovani adolescenti, strutturata secondo le modalità organizzative e logistiche dei CFP.

Si riporta, a titolo di esempio, il format relativo alla figura **Operatore della ristorazione**.

Le UC e la descrizione delle loro competenze

<i>Unità di competenza</i>	<i>Capacità (essere in grado di)</i>	<i>Conoscenze (conoscere)</i>
1.Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	- il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative
	Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati	- principali componenti di servizio della sala ristorante e bar
	Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime	- elementi di base della lingua inglese - caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti
2.Preparazione piatti	Individuare i piatti che possono comporre un menu semplice	- principi di enogastronomia
	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette	- criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu
	Applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci	- sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati, dei prodotti finiti
	Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge	- tecniche di preparazione dei piatti - tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli
3.Distribuzione pasti e bevande	
4. Preparazione e distribuzione bevande e snack	-

Indicazioni per la valutazione delle Unità di competenza

<i>Unità di competenza</i>	<i>Oggetto di osservazione</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Risultato atteso</i>	<i>Modalità</i>
1.Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari	§ pulizia e preparazione degli alimenti § conservazione degli alimenti	Materie prime e semilavorati trattati secondo le norme HACCP	Prova pratica in simulazione
2.Preparazione piatti	Le operazioni di preparazione dei piatti	§ predisposizione di un menu § preparazione di piatti semplici § porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti § controllo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati	Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	
3.Distribuzione pasti e vivande	Le operazioni di distribuzione di pasti e vivande	§ allestimento sala e tavoli § presentazione del menu § acquisizione ordinazione § somministrazione dei piatti al tavolo	Servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	
4.Preparazione e distribuzione bevande e snack	Le operazioni di preparazione e distribuzione bevande e snack	§ allestimento dello spazio bar § preparazione delle bevande e di snack § somministrazione bevande e snack	Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	

1.4

Regione Piemonte

Il modello per gli standard delle competenze di fine corso della formazione iniziale (2400 ore)

Per la stesura di questo capitolo si è fatto riferimento al volume: *Regione Piemonte, Standard Formativi. Riferimenti normativi-Schede descrittive iter formativi standard.*

Il modello della regione Piemonte qui riportato (va tuttavia evidenziato che esso attualmente è in fase di revisione ed informatizzazione) si articola, per ciascuna figura professionale, in tre Parti.

<i>Parte Prima</i> <i>Descrizione dei requisiti di ammissione</i>	- Titolo di studio - Prova selettiva o di orientamento
<i>Parte seconda</i> <i>Descrizione iter formativo</i>	- Descrizione sapere - Descrizione del Profilo - Descrizione strumenti - Descrizione stage
<i>Parte terza</i> <i>Verifica finale</i>	- Descrizione abilità da verificare - Descrizione modalità verifica

Si riporta, a titolo di esempio, il contenuto dei descrittori che interessano la presente analisi riguardanti la figura di **Addetto cucina**.

Parte 2 – Descrizione iter formativo

Descrizione Sapere

L'Addetto cucina sarà in grado di organizzare e gestire in modo autonomo il servizio di cucina e di pasticceria da ristorante, applicando le tecniche di base inerenti alla realizzazione dei singoli piatti (cucina locale, regionale, ecc.) e delle relative guarnizioni e decorazioni (in base alle direttive impartite dai capi servizio); saprà preparare menu armonici ed equilibrati nel rispetto dei valori dietetici, che non sono a fondamento della ristorazione.

Sarà inoltre in grado di programmare gli acquisti, valutare l'articolazione dei costi e determinare il "costo piatto"; produrrà la stesura di ricette o menu, anche in lingua straniera, con un corretto utilizzo della terminologia specifica del settore.

L'allievo sarà in grado di :

- utilizzare le varie attrezzature e i macchinari specifici, (affettatrici, forno, padelle, impastatrici tirapasta, coltelleria e attrezzatura minuta del contesto lavorativo) nel rispetto delle norme generali concernenti l'igiene personale e dell'ambiente di lavoro, e attenendosi alle norme antinfortunistiche del settore
- applicare alle attività operative le caratteristiche merceologiche degli alimenti e i principi fondamentali della dietologia
- applicare la conoscenza dei vari tipi di bevande (vini, liquori, ecc.) nel servizio della ristorazione (cotture, abbinamenti, ecc.)
- applicare le normative igieniche e antinfortunistiche al contesto operativo
- conoscere (e inserire in un menu organico ed equilibrato) le principali ricette locali, regionali, nazionali e internazionali
- conoscere le tipologie alberghiere in relazione alla struttura dei reparti e all'inquadramento del personale
- conoscere il fenomeno turistico e le sue implicazioni economiche
- conoscere le regole e le normative fiscali relative alla somministrazione dei servizi alberghieri
- conoscere e applicare le basi delle lingue inglese e francese, con approfondimento delle specificità professionali
- conoscere e applicare la lingua italiana (scritta e orale) ad un livello adeguato alle esigenze relazionali, professionali e sociali dell'individuo adulto
- conoscere i fondamenti lavorativi e contrattuali di settore
- inserirsi in un lavoro di équipe

Descrizione Profilo

L'Addetto cucina potrà essere impiegato in qualità di commis di cucina per svolgere le mansioni tipiche di aiuto cuoco (o aiuto pasticciere) in strutture alberghiere e/o ristorative anche in grado elevato.

In tempi relativamente brevi potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, qualità di lavoratore autonomo, di un punto di servizio ristorativo

Parte 3 – Verifica finale

Descrizione abilità da verificare

L'allievo dovrà essere in grado di:

- applicare le norme igieniche e legislative riferite all'ambiente di lavoro
- confezionare, decorare e presentare svariate preparazioni gastronomiche (regionali, nazionali e internazionali)
- utilizzare le attrezzature a disposizione dei vari reparti
- "relazionarsi" all'interno di una situazione lavorativa di gruppo gerarchicamente composta, utilizzando la corretta terminologia tecnica
- "relazionarsi" con il datore di lavoro e con i clienti, utilizzando il linguaggio e le regole del settore, comprese le conversazioni in lingua etera (francese e inglese)
- comporre una sequenza logica di piatti per creare un menu, analizzandone i contenuti merceologici, dietetici, contabili, enogastronomici e linguistici.

Descrizione modalità verifica

Si tratta di una prova unificata realizzata dalla commissione comparto alberghiero. La verifica finale è suddivisa in tre parti: Prova teorica, prova pratica e Colloquio.

1.5

Commissione nazionale per la definizione dei contenuti professionalizzanti della formazione esterna in apprendistato

Il modello adottato dalla Commissione per la definizione degli standard dei profili-tipo comprende due sezioni. (cfr: *La sfida dell'alternanza. Rapporto Apprendistato 2002, ISFOL*).

La prima contiene l'indicazione delle Qualifiche che fanno riferimento al Profilo-tipo, dell'area di attività ad esse pertinente, del Settore di appartenenza.

In tal modo risulta possibile inquadrare e definire con una certa precisione i confini del profilo-tipo.

La seconda contiene la descrizione delle competenze del profilo-tipo, articolate in tre dimensioni:

- competenze di settore
- competenze di area
- competenze di profilo

A titolo di esempio si riporta l'elaborato della Commissione relativo al

- **Profilo-tipo: Addetto alla produzione**
- **Area di attività: Alimenti e bevande**
- **Settore: Turismo**

Qualifiche di riferimento

Dietologo
Cuoco
Chef tecnologico
Gastronomo
Commis di cucina
Addetto di cucina
Pizzaiolo
Gelatiere
Pasticcere
Sfoglina
Altre qualifiche afferenti al profilo non espressamente comprese nella predetta elencazione

Competenze di settore

- Conoscere le caratteristiche del settore
- Conoscere e saper presentare il territorio in cui si opera
- Conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali ed il contesto in cui opera
- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità, all'accoglienza ed alla soddisfazione del cliente
- Conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto
- Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi

Competenze di area

- Conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio
- Sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali
- Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie proprie all'area di attività
- Conoscere e saper utilizzare il linguaggio tecnico appropriato
- Conoscere la merceologia degli alimenti e delle bevande
- Conoscere i principali piatti e vini locali e nazionali
- Conoscere e saper applicare le norme, le disposizioni e i criteri di autocontrollo in materia di igiene alimentare
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da sostenere conversazioni brevi ed elementari
- Conoscere e saper utilizzare le principali tecniche di comunicazione

Competenze di profilo

- Riconoscere il proprio ruolo all'interno del contesto aziendale del processo di erogazione del servizio
- Saper adottare uno stile comunicativo adeguato al proprio ruolo
- Saper leggere ed interpretare la documentazione tecnica
- Saper utilizzare il personal computer e i principali software applicativi
- Svolgere le operazioni di preparazione delle materie prime
- Saper preparare fondi e salse, antipasti, primi piatti, secondi piatti, piatti a base di paste lievitate, dolci e gelati
- Saper curare la coreografia del piatto
- Conoscere e saper applicare le tecniche relative al controllo del costo-pasto
- Conoscere e saper utilizzare le norme sulla etichettatura e marcatura dei prodotti
- Conoscere e saper applicare le procedure stabilite per l'approvvigionamento, l'uso, la conservazione e la rotazione di strumenti, dotazioni e materiali
- Saper organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale, assicurando lo stato di efficienza e di pulizia di strumenti e dotazione
- Saper operare nel rispetto delle disposizioni di tutela igienico sanitaria
- Conoscere e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale

1.6

Provincia Autonoma di Trento

Agenzia del lavoro

Le unita' formative per l'apprendimento delle unita' di competenza

Proposte formative per l'apprendistato

Il modello adottato dalla Provincia Autonoma di Trento si articola in due fasi (cfr *Agenzia del Lavoro di Trento, Proposte formative per l'apprendistato, Guida alla progettazione formativa*, 3 volumi).

Prima fase: con riferimento ai Settori economici ed alle Aree professionali di inserimento, sono state identificate le principali figure professionali e, per ciascuna di esse, sono stati individuati i compiti (le Aree di attività - ADA) più frequentemente assegnati agli apprendisti.

Seconda fase: per ciascuna Area di attività delle figure professionali viene costruita una Unità Formativa, sulla base dello schema predisposto dall'ISFOL per le UFC (Unità Formative Capitalizzabili).

E' interessante notare che il modello adottato distingue ed evidenzia:

- le competenze da porre come obiettivo della formazione esterna, riguardanti il sapere dichiarativo e procedurale
- le competenze da porre come obiettivo della formazione aziendale, riguardanti l'acquisizione della capacità di *svolgere le attività in situazione reale*.

Il modello adottato per la descrizione delle UFC è il seguente:

Qualifica	
ADA	
Titolo della UF	
Attività	
Obiettivi della formazione esterna	
Contenuti della formazione	
Prerequisiti per l'accesso alla UF	
Durata della UF	
Competenze da sviluppare nella formazione aziendale	

Qualifica	Cuoco Primo Anno
ADA	RICEVERE, STOCCARE, CONSERVARE LE MERCI
UF	Affiancare il tutor aziendale nella esecuzione di attività semplici e predeterminate
Attività	<ul style="list-style-type: none"> - Suddividere le materie prime a seconda delle procedure di conservazione previste dalla normativa - Sistemare correttamente negli spazi assegnati le merci - Conservare correttamente gli alimenti eventualmente rimasti dalle lavorazioni di cucina - Controllare lo stato di conservazione degli alimenti - Verificare la funzionalità e la pulizia delle celle frigo e dei magazzini - Effettuare la pulizia dei luoghi di conservazione
Obiettivi	<p><u>Conoscenze teorico-tecniche</u></p> <p>Riconoscere, in base a elementi valutazioni di carattere merceologico, le diverse materie prime e i diversi prodotti alimentari</p> <p>Conoscere le modalità con cui leggere e interpretare le etichette dei prodotti</p> <p>Conoscere le tecniche e procedure per effettuare la pulizia dei luoghi di conservazione (magazzini e celle frigo) e per verificare la loro funzionalità</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali della normativa HACCP relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - igiene della persona e dell'abbigliamento - pulizia e disinfezione di materiali, attrezzature, macchine e dei luoghi di lavoro e conservazione delle merci e prodotti alimentari - controlli di idoneità delle merci e prodotti alimentari - procedure per la conservazione delle merci e dei prodotti alimentari <p>Conoscere gli elementi fondamentali dei principi di ergonomia</p>
Contenuti	<p>Classificazione merceologica delle materie prime e dei prodotti (elementi di base)</p> <p>Normativa HACCP relativa alla pulizia dei luoghi di conservazione dei prodotti alimentari</p> <p>Principi di ergonomia</p>
Prerequisiti	Partecipazione alla UF per le competenze di base specifiche di settore
Durata	16 ore di formazione extra-aziendale per le competenze-tecniche
<i>Competenze da sviluppare nella formazione aziendale</i>	
Competenze	<p><u>Sviluppare la capacità di:</u></p> <p>Svolgere in forma responsabile le operazioni relative alla pulizia dei luoghi di conservazione degli alimenti</p> <p>Operare in sicurezza rispettando le regole igieniche e sanitarie previste dalla normativa</p> <p>Effettuare le operazioni di stoccaggio in forma razionale e rispettando le indicazioni ricevute</p> <p>Controllare lo stato di funzionalità delle attrezzature e lo stato di conservazione degli alimenti e dei prodotti</p> <p>Avvisare immediatamente lo chef nel caso di riscontro di qualsiasi anomalia</p>

CAPITOLO 2

Seconda sezione - Comparazione tra il modello proposto per il Veneto ed i modelli esaminati

2.1

I criteri per l'aggregazione delle competenze delle macro-aree e dei gruppi di qualifica in unità di competenze

a) L'aggregazione delle competenze in base alle categorie: Macro area e Gruppo di qualifica

Va premesso che la proposta contenuta nel modello veneto di aggregare le competenze in base alle due categorie: Macro-area e Gruppi di Qualifica, trova conferma in particolare nella proposta elaborata dalla Commissione nazionale per la formazione esterna degli apprendisti che – come sopra riportato – individua tre categorie: Competenze di settore, Competenze di area, Competenze di profilo.

b) Il concetto di UC come criterio-base per articolare le competenze

L'adozione del concetto di UC

Tutti i modelli standard che riguardano i percorsi “lungi” adottano per la descrizione delle competenze, in forma più o meno esplicita, il concetto di UC.

I due modelli per la formazione esterna degli apprendisti esaminati, invece, si differenziano. Quello della Commissione nazionale considera tutte le ore destinate alla formazione delle competenze professionalizzanti come una unica UC.

La proposta della Provincia A. di Trento, invece, articola tale monte ore (per ogni annualità) in due o più UC.

E' interessante tuttavia notare come tale modalità di articolazione delle competenze si riscontri soprattutto nelle offerte formative più recenti: esse infatti superano le esperienze passate (basate sulla rigidità dei *corsi*) e valorizzano le opportunità di modularizzazione e personalizzazione dei *percorsi* offerte dal modello basato sulle UC.

Le UC infatti costituiscono il principale quadro di riferimento per la progettazione dei moduli formativi (o delle UFC) e per il rilascio di attestati (crediti) in itinere.

I criteri per individuare e definire le UC

Il criterio comunemente adottato per l'individuazione e delimitazione delle UC deriva, in tutti i casi analizzati, dall'analisi del lavoro e dalle sue componenti, ossia:

- definizione del settore produttivo (di beni o di servizi) e dell'area professionale di riferimento
- identificazione del processo produttivo
- articolazione del processo in compiti o Aree di attività (ADA)
- analisi del compito o dell'ADA per la declinazione delle competenze standard necessarie per lo svolgimento del compito stesso.

Si riscontra una certa diversificazione per quanto concerne la dimensione e la configurazione delle UC.

Ciò è dovuto in gran parte alle caratteristiche dei progetti formativi per i quali l'analisi del lavoro viene effettuata.

La formazione professionale iniziale si pone come obiettivo l'apprendimento di un'ampia gamma di competenze al fine di assicurare un buon livello di occupabilità dei corsisti.

Perciò le UC molte volte assumono una configurazione complessa e comprendono ambiti di sapere che vanno oltre lo stretto svolgimento dei compiti.

Diversamente, la formazione degli apprendisti deve tener conto delle caratteristiche dei contesti di lavoro in cui i soggetti sono inseriti e quindi le UC (tipico è il caso degli elaborati della Provincia A. di Trento) sono strettamente connesse alle attività solitamente affidate agli apprendisti e funzionali al loro migliore esercizio.

Viene inoltre tenuto presente il fatto che gli apprendisti, pur facendo riferimento a determinati profili-tipo (come sottolinea la Commissione nazionale) sono impegnati in diversificati contesti di lavoro, all'interno dei quali svolgono compiti (o, in altri termini, ADA) specifici.

c) Il modello proposto per il Veneto

In base a queste considerazioni, nel modello proposto per il Veneto (come si evince dalla esemplificazione riportata nel Progress Doc 22) l'identificazione delle UC per la formazione esterna degli apprendisti è stata elaborata tenendo presenti due criteri:

- da un lato, le articolazioni dei processi produttivi e la loro segmentazione in compiti o ADA
- dall'altro, le diverse posizioni di lavoro effettivamente occupate dagli apprendisti.

In tal modo:

- si favorisce, evidenziando il collegamento delle ADA/UC con le posizioni di lavoro occupate dagli apprendisti, la coerenza tra la formazione esterna e la formazione interna aziendale
- si aumenta – mediante i crediti acquisiti ad ogni UC – il grado di occupabilità degli apprendisti e la loro capacità di affrontare con efficacia il mercato del lavoro.

Ad esempio (riprendendo l'elaborato del Progress Doc 22 sul Gruppo di Qualifica Cuoco) un apprendista che ha conseguito il credito relativo alla UC "Eeguire le operazioni di cottura dei primi piatti" può trovare più facilmente occupazione (qualora intenda passare ad un'altra azienda) anche in una Spaghetteria, in un Fast Food, in una Mensa Collettiva.

2.2

Il modello (format) per la descrizione delle UC

Alcuni tra i modelli riportati si limitano alla descrizione delle competenze riguardanti le UC, offrendo in tal modo materiale per i formatori-progettisti, senza soffermarsi sulle modalità (criteri ed indicatori) per la valutazione dell'acquisizione delle competenze stesse.

I modelli che, in forma più o meno esplicita fanno riferimento agli elaborati dell'ISFOL per gli IFTS, propongono degli schemi (format) che comprendono due sezioni:

- la prima, riguarda la descrizione delle competenze,
- la seconda, riguarda i criteri in base ai quali effettuare la valutazione del possesso delle competenze.

Tale sottolineatura recepisce in forma completa il concetto di standard: lo standard – per essere tale – deve essere riconoscibile dai diversi attori del sistema ed in particolare devono essere individuabili in forma trasparente e condivisa i criteri con cui sono valutati (e attestati) i risultati conseguiti, ossia le UC apprese mediante la formazione (per gli apprendisti: sia la formazione interna, sia quella esterna).

Il modello proposto per il Veneto

Sono state considerate con particolare attenzione le proposte dell'ISFOL e della regione Emilia Romagna per quanto riguarda la configurazione fondamentale del format ed in particolare la sua articolazione in due sezioni:

- Lo standard minimo delle competenze
- Le indicazioni per la valutazione della UC

Riprendendo quanto esposto nel Progress Doc 22, si ricorda che il format proposto, con riferimento alle due sezioni, è il seguente:

<i>Unità Capitalizzabile</i>

A. Standard minimo delle competenze

Il soggetto è in grado di	Il soggetto deve saper come
---------------------------	-----------------------------

.....

.....

B. Indicazioni per la valutazione delle UC

Per essere in grado di	Il soggetto deve dimostrare di
------------------------	--------------------------------

.....

.....

Per quanto concerne la sezione relativa allo **Standard minimo delle competenze** – che costituisce un riferimento per la progettazione ed erogazione della formazione, nonché per la valutazione delle competenze acquisite – si è adottato il criterio proposto dall'ISFOL che nella formula “*Il soggetto ha bisogno di sapere come*” aggrega sia le conoscenze dichiarative, sia quelle procedurali.

Va detto per inciso che il modello proposto dalla Regione Emilia Romagna (che distingue a questo proposito le *Capacità* dalle *Conoscenze*) introduce una distinzione utile per la formazione iniziale di base, ma non opportuna per la formazione degli apprendisti: si può notare infatti come le *Conoscenze* (nell'esempio riportato nella prima sezione) non sono articolate in UC, ma vengono distribuite in tutte le UC che compongono la figura professionale:

Tale modalità rende impossibile l'attribuzione di un credito specifico per ciascuna UC.

Per quanto concerne la sezione relativa alle **Indicazioni per la valutazione delle UC** nel modello proposto per il Veneto viene ripresa dal modello ISFOL solo la colonna riguardante le prestazioni del soggetto: *Il soggetto deve dimostrare di...*, e non quella relativa agli Indicatori (*Gli indicatori sono*).

Tale scelta deriva dalla constatazione che gli Indicatori assumono significato per la valutazione solo qualora siano preventivamente definiti i *Criteri di accettabilità*.

Ciò richiede che venga attribuito a ciascuno degli indicatori un punteggio ponderato e che sia stabilita la media in base alla quale giudicare accettabile il grado di possesso delle competenze.

E' superfluo sottolineare come tale operazione – assai complessa in sede di elaborazione – rischia di incontrare notevoli difficoltà qualora si intenda porla come oggetto di concertazione tra i partner del sistema apprendistato.

Per ovviare a tale criticità si è adottato – nella proposta per gli standard del Veneto – una modalità di compilazione del descrittore *Il soggetto deve dimostrare di...* in base alla quale risulta possibile evincere anche gli Indicatori.

Poniamo a confronto due esempi di modalità di stesura del descrittore *Il soggetto deve dimostrare di...*

Modello ISFOL

<i>Il soggetto deve dimostrare di</i>	<i>Gli indicatori sono</i>
- saper organizzare i dati relativi ad una situazione reale in tabelle e grafici	- la coerenza complessiva delle fonti di informazione scelte rispetto alla situazione da analizzare
- saper progettare una base di dati con access od altri programmi applicativi di db	- la pertinenza dei dati da utilizzare in relazione al problema proposto
- saper creare schede, interrogazioni e reportistica	- la sistematicità nell'aggregazione delle informazioni

Modello veneto

Prendiamo, a titolo di esempio, il primo descrittore riportato nel Progress Doc 22, a proposito della UC-GQ-3.1. *Eseguire le operazioni di cottura dei primi piatti.*

<i>Per essere in grado di:</i>	<i>Il soggetto deve dimostrare di:</i>
Effettuare le operazioni di base riguardanti la bollitura di pasta e riso	<ul style="list-style-type: none">- eseguire in modo coordinato e nel rispetto dei tempi previsti le operazioni per la bollitura di pasta e riso ed esporre i motivi di tale comportamento-

Come si può notare, il modo di redigere il descrittore (riguardante *Il soggetto deve dimostrare di*) è più articolato di quello adottato dall'ISFOL, in quanto comprende anche suggerimenti per trovare gli indicatori per la valutazione.

Essi sono, in questo caso: coordinamento delle attività, rispetto dei tempi, correttezza nella esposizione orale.

Il modello per il Veneto non adotta lo schema predisposto dalla Regione Emilia Romagna che, come riportato nella prima sezione, prevede, per la valutazione delle UC, i seguenti descrittori: Oggetto di osservazione – Indicatori – Risultato atteso – Modalità (prove).

Si tratta infatti di uno schema interessante, in quanto sottolinea la distinzione tra processi (Oggetto di osservazione) e prodotti (Risultato atteso).

Tuttavia, evidenziare nello schema tale distinzione rischia di rendere complesso il lavoro di elaborazione e costruzione dei format per le UC (ed inoltre, in alcuni casi, come si può notare leggendo l'esempio riportato nella Prima sezione, si rischia di incorrere in ripetizioni inutili).

Ciò non esclude che, cogliendo il suggerimento della Regione Emilia Romagna, nel redigere i descrittori *Il soggetto deve dimostrare di...* si presti particolare cura nell'evidenziare - .qualora ciò risulti significativo – le competenze riguardanti la qualità dei processi e quelle riguardanti la qualità dei prodotti.

Il modello dell'Emilia Romagna inoltre riporta un descrittore riguardante le *Modalità*, che in tale caso specifica le prove in base alle quali il valutatore può rilevare se il soggetto possiede le competenze.

Si tratta di una indicazione suggerita dal contesto al quale questo format viene rivolto: la formazione iniziale, svolta dalle e nelle strutture dei CFP ed organizzata su base biennale.

Diverso è il contesto cui si rivolge il format per la formazione degli apprendisti.

In tale percorso le *prove* per la valutazione possono essere strutturate in forme diverse e collocate in contesti diversi.

Accanto alle prove solitamente adottate nei contesti della formazione esterna (prove scritte, prove orali, simulazioni, prove in laboratorio) sono da valorizzare anche le prove che in forma più o meno sistematica vengono attuate nell'ambito della formazione aziendale.

Non va dimenticato infatti che, come richiede la normativa, la valutazione delle competenze acquisite va fatta *anche* dal tutor aziendale, mediante prove svolte in concrete situazioni di lavoro.