



**SO.GE.SE. TER - CAT Srl**  
**Confcommercio**



# I NUOVI FORNAI

## Report

*Intervento formativo istituito con determinazione dirigenziale n. 279 del 12/06/2007 finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di addetto fornaio panificatore*

*Codice progetto: 14967*

*Matricola attività: LU20070289*

*n. ore: 1200*

*Area d'intervento: Provincia di Lucca*

*Data inizio: 29/10/2007*

*Data fine: 28/11/2008*

*Partecipanti previsti: 12*

*Partecipanti iscritti: 14*

*Partecipanti ammessi agli esami: 11*

*Partecipanti esaminati: 11*

*Partecipanti idonei: 11*

*Partecipanti non idonei: 0*



L'intervento trae spunto dalla rilevazione, da parte dell'amministrazione Provinciale di Lucca e delle agenzie formative Cescot e Sogeseter, della carenza di figure operanti nel settore della panificazione e dalla necessità di qualificarle adeguatamente, in nome di una reale esigenza espressa unanimemente dagli esercenti attività del comparto, che ne lamentavano una cronica carenza ed inadeguatezza alle attuali richieste di mercato.

Grazie anche alla collaborazione e al contributo di Confcommercio e Confesercenti, gli esperti del soggetto capofila Cescot e quelli del soggetto partner So.Ge.Se.Ter. CAT Srl hanno portato a compimento le attività di direzione del progetto, amministrazione, coordinamento, tutoraggio, docenza, selezione, informazione e disseminazione di un intervento formativo complesso in cui sono fortemente integrati aspetti tecnici, comportamentali e professionali.

Gli allievi coinvolti nell'intervento formativo, finanziato dal F.S.E. (Obiettivo: 3, Misura prevalente: A2) sono stati complessivamente n. 13. Di questi n. 10 si sono iscritti inizialmente al corso e hanno iniziato a frequentarlo regolarmente dal 29/10/2007 (data di inizio del corso).

In data 16/11/2007 un allievo è stato dimesso e contestualmente è stata data la possibilità ad un nuovo partecipante di fruire dell'intervento formativo. Il numero complessivo dei partecipanti è rimasto in questo modo invariato (n. 10 persone).

Successivamente, in data 30/11/2007 sono stati ammessi ulteriori due allievi che avevano manifestato un forte interesse nei confronti del corso di cui in oggetto e in questo modo il numero complessivo degli allievi costituenti la classe si è incrementato sino a n. 12 persone.

Ma il 17/12/2007 un altro allievo (il secondo) è stato dimesso e così da quel momento gli allievi sono stati n. 11 persone.

Tali n. 11 allievi sono stati tutti ammessi alla prova finale ottenendo un risultato finale calcolato in centesimi che risulta compreso fra 67 e 91 e tutti hanno così potuto conseguire l'idoneità.

L'intervento formativo ha riscontrato una discreta assiduità di frequentazione, tant'è che nelle statistiche che abbiamo elaborato la percentuale di ore di frequenza effettiva media per gli allievi non dimessi si attesta intorno all'84,71%, ovvero oltre 14 punti percentuali sopra il minimo consentito.

Sulla base di tali statistiche è stato elaborato un prospetto (Tabella 1) che mostra le ore di lezione svolte da ogni allievo per ogni mese. Il diagramma non comprende le ore di stage, ma riporta anche le ore svolte dagli allievi dimessi.

Analizzando la relazione fra le ore effettive di lezione in aula frequentate (colore bordeaux) e il risultato della prova finale (colore blu) si evince che in generale chi ha frequentato maggiormente le lezioni è riuscito a

portare a termine la prova finale con un risultato maggiore. Si veda in proposito la Tabella 2.

Tabella 1: Prospetto ore allievo

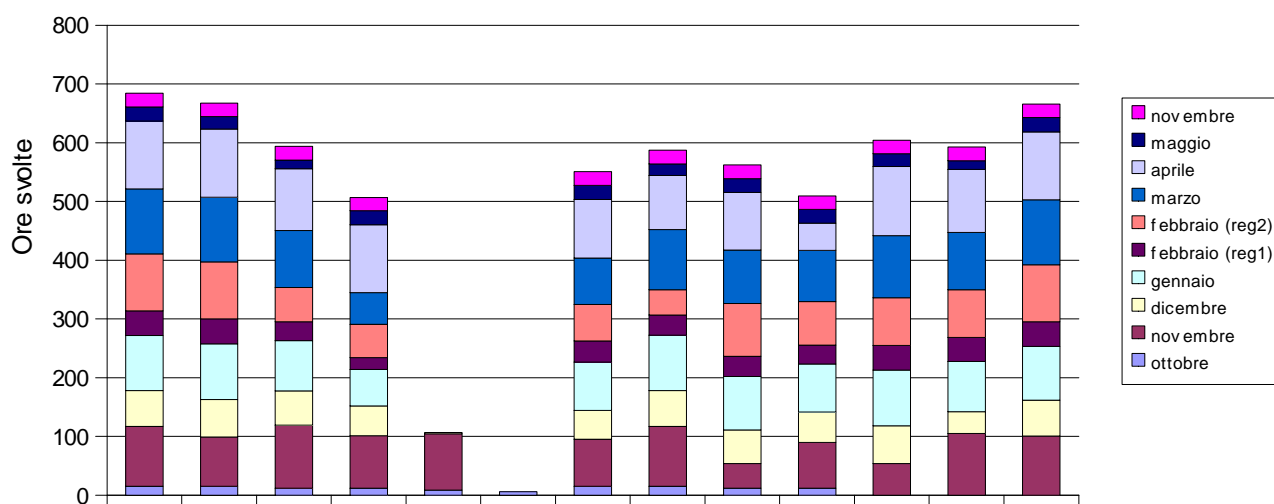
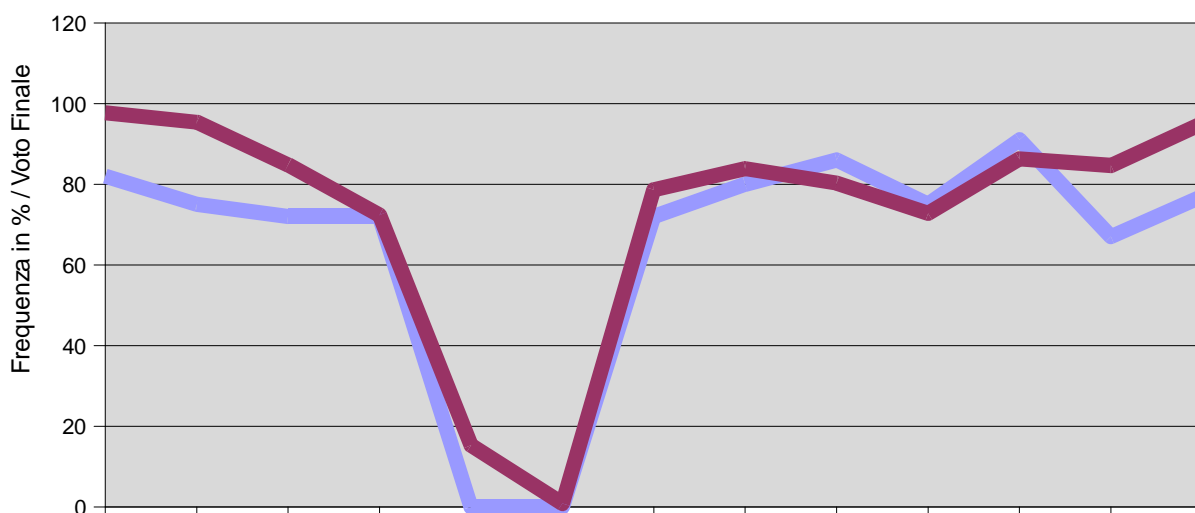


Tabella 2: Frequenza / Voto Finale



L'intervento ha previsto al proprio interno, sia momenti di formazione, finalizzati all'obiettivo principale ravvisato nell'inserimento lavorativo, sia momenti di pratica diretta nel mondo del lavoro.

Gli allievi hanno affrontato materie sia teoriche che pratiche. Insieme alla formazione in aula e laboratorio è stata svolta un'importante fase di stage presso le aziende e questo ha consentito ai partecipanti di venire a conoscenza delle principali fasi lavorative all'interno delle stesse realtà aziendali.

L'attività formativa è stata suddivisa in unità formative capitalizzabili concernenti: l'informatica di base, i diritti/doveri del lavoratore e specificità professionali, igiene e sicurezza sul luogo di lavoro, la conduzione del negozio e i rapporti con i fornitori, relazionarsi, materie prime e agenti lievitanti dosaggi e impasti, tempi di cottura e di lievitazione, i macchinari e gli strumenti di lavorazione, modellamento, le tendenze del gusto, prodotti innovativi e nuove merceologie.

Alle suddette UFC sono state dedicate complessive 700 ore di lezione, distribuite nel corso di un biennio, cui si sono andate ad aggiungere 500 ore di stage.

La distribuzione delle ore è stata fatta in modo che agli allievi fossero anzitutto fornite quelle competenze di base che consentissero loro la conoscenza dei procedimenti e delle procedure atte alla produzione del

pane in qualità e sicurezza, successivamente si è dato agli allievi la possibilità di spendere queste nozioni e metterle alla prova sul campo in un contesto lavorativo reale. Infine, prima della prova conclusiva, gli alunni hanno fatto ritorno in aula e questo ha consentito loro di condividere le esperienze di stage svolte, consolidando le esperienze più importanti e portando a compimento il processo formativo.

La principale finalità dello stage è stata infatti quella di impratichire i corsisti coinvolgendoli entro un contesto pratico nuovo, dinamico, composito e stimolante, fortemente connotato dallo studio concreto e dalla messa in opera della teoria appresa in aula.

Gli allievi hanno evidenziato come lo stage abbia consentito loro di fruire di un'opportunità in più per avvicinarsi al mondo del lavoro, realizzare un confronto diretto ed effettivo con la realtà lavorativa di riferimento rispetto al profilo professionale prescelto, mettere in pratica gli insegnamenti consolidati tramite le lezioni frontali e accrescere le possibilità di aumentare la propria professionalità.

L'intervento formativo è riuscito nel l'intento di favorire la crescita di figure altamente qualificate, capaci di apportare alle nuove e vecchie imprese dei Pubblici esercizi nel settore della ristorazione un valore aggiunto in termini di qualità del servizio, incrementando sostanzialmente la competitività e garantendo una tenuta e uno sviluppo dei livelli

occupazionali.

Punto di forza di questo progetto è stata l'acquisizione di competenze realisticamente spendibili nel mondo del lavoro, quello dell'addetto fornaio panificatore è infatti un profilo professionale effettivamente richiesto dal mercato.

L'intervento aveva come obiettivo quello di combattere la disoccupazione giovanile puntando sulla prevenzione. Nello specifico, l'intervento è riuscito ad attivare una connessione costruttiva tra il mondo del lavoro e i ragazzi in cerca di un'occupazione, fornendo loro competenze quelle competenze che sono necessarie per svolgere un impiego con adeguata preparazione.

Nella realizzazione dell'intervento Cescot e Sogeseter hanno potuto contare su una vasta rete relazionale con istituzioni, enti (da sottolineare l'importante e proficuo rapporto di collaborazione che lega le agenzie formative con le altre realtà associative lucchesi, prime fra tutte Confcommercio, Confesercenti e Confartigianato) ed imprese toscane, che hanno assicurato l'integrazione dell'intervento in oggetto con i progetti di sviluppo locale.

I partner si sono riuniti al principio dell'attività formativa pianificando l'attività didattica e organizzativa del progetto, individuando i ruoli e definendo gli incarichi professionali.

A questo primo incontro sono seguite periodiche riunioni allo scopo di affrontare le problematiche specifiche dell'attività da organizzare, di valutare l'andamento complessivo del progetto, individuandone le criticità e proponendo eventuali correttivi a partire anzitutto dall'attento ascolto delle aspettative e del vissuto (soprattutto in termini di competenze formali, informali e non formali sviluppate nell'arco della vita) di ogni singolo allievo.

Ma il dialogo fra i diversi soggetti coinvolti nell'intervento si è configurato nei termini di un contatto assiduo che si è avvalso di sistemi informatici (posta elettronica, forum, area riservata nel sito web dedicato al progetto) rendendo possibili le comunicazioni fra coordinatori, tutor, valutatori, direzione e partner del progetto.

Sono state inoltre scambiate elettronicamente i rapporti di valutazione sull'andamento complessivo del percorso formativo elaborati a conclusione di ogni modulo, nonché i dati di monitoraggio e le indicazioni sui punti di criticità emersi nello svolgimento del corso ed i relativi correttivi possibili.

Il soggetto sostenitore ha collaborato alla realizzazione del progetto mediante la costruzione di una rete di consulenze fornite dai soggetti sostenitori, con contatti costanti con il direttore di progetto e il Comitato Tecnico Scientifico.

I numerosi soggetti sostenitori (Confesercenti Provinciale Lucca, Associazione del Commercio, Turismo e Servizi - Confcommercio - della Provincia di Lucca, GAL Garfagnana, Sindacato Provinciale Panificatori, Comunità Montana della Garfagnana, Comunità Montana Mediavalle, Città del pane, Apt Lucca - Azienda di Promozione Turistica, Comune di Altopascio, Confesercenti Versilia) hanno messo a disposizione i propri mezzi e strumenti per pubblicizzare il progetto e la figura professionale in uscita sul mondo del lavoro.

La loro professionalità è stata determinante per creare una relazione fra le realtà

operanti nel settore della panificazione nel territorio al fine di coinvolgerli nell'attuazione del progetto stesso nonché nella diffusione dei suoi risultati.

Si è trattato di un progetto provinciale: l'area in cui l'intervento formativo è ricaduto è stata quella della Provincia di Lucca, coinvolgendo associazioni, enti, imprese che hanno la loro sede unica o legale o operativa nella Provincia.

L'intervento formativo si è dunque inserito in maniera coerente all'interno del territorio provinciale lucchese. Fondamentale in questo senso il sostegno allo stesso da parte dell'associazione Città del Pane di Altopascio. Questa associazione è nata con lo scopo di:

- promuovere il riconoscimento e la valorizzazione dei pani e di tipologie specifiche di pane legate a determinati territori;
  - operare in collaborazione con i panificatori e con gli enti pubblici competenti per la maggior tutela della qualità del pane e delle risorse storiche e culturali ad esso legate;
  - coordinare le manifestazioni promozionali, tecniche e culturali sul pane, realizzare materiale documentario e promozionale per favorire la conoscenza del pane da ogni punto di vista;
  - stimolare la cultura del pane anche attraverso la creazione di un centro di documentazione, di convegni, di manifestazioni espositive;
  - promuovere la valorizzazione delle risorse ambientali, paesaggistiche, artistiche, storiche e culturali dei territori che fanno parte dell'Associazione;
  - costituire una rete di collaborazione e solidarietà tra gli associati, per favorire l'animazione territoriale e lo sviluppo economico e sociale.
- Insomma la tradizione del pane e dell'ospitalità è radicata nella cultura della gente di Altopascio, ma più in generale del territorio provinciale lucchese all'interno del quale le tradizioni legate alla riscoperta delle tradizioni antiche è fondamentale per l'economia del territorio.
- Il contributo di questa Associazione al progetto è risultato quindi di

fondamentale importanza perché finalizzato alla valorizzazione della tradizione della panificazione e di tutto ciò che vi è legato, ma nello stesso tempo ha favorito anche lo sviluppo economico e sociale del territorio. Per tutte queste ragioni ha rappresentato una risorsa importante per i partecipanti che hanno il percorso formativo e si sono inseriti nel mondo del lavoro.

Ma l'esigenza dell'intervento era nata anche a partire dalle analisi effettuate sulla dispersione scolastico-formativa negli istituti professionali dell'Area Lucchese. Si è così riusciti non solo a fornire ai giovani nuove prospettive occupazionali consentendo loro di portare a termine un percorso di obbligo formativo, ma in questo modo si è inteso anche compiere un primo importante passo per dare un valore aggiunto alla tipica produzione del pane nella provincia lucchese.

L'articolazione dei moduli è risultata proficua, allorché lo sviluppo delle competenze volte al miglioramento dell'attenzione al cliente ha evidenziato l'esigenza di un modulo formativo specifico inerente le tecniche di comunicazione che ha consentito agli interessati di ottenere un duplice vantaggio: se da un lato questo ha consentito agli allievi una maggiore capacità di relazionarsi con l'esterno, ovvero con la clientela, dall'altro permetterà di avere anche riscontri positivi all'interno nell'azienda, cioè nei rapporti tra gli stessi addetti ai lavori e nel proporsi

nel mercato del lavoro.

Al di là dei vantaggi di una migliore gestione delle relazioni (sia con i clienti, sia con i colleghi che i fornitori) non bisogna dimenticare che gli allievi sono stati forniti anche delle competenze utili ad incontrare le esigenze della clientela prestando attenzione alle nuove merceologie e le nuove tendenze del gusto della clientela. Questo modulo è stato particolarmente apprezzato dagli allievi che sono stati messi in condizione di sperimentare nuovi mezzi e hanno potuto trovare stimoli e motivazioni ulteriori nel mettere in gioco la propria creatività.

Tutto l'iter del processo di formazione ha contemplato una verifica finale per ogni UFC in modo da creare strumenti didattici ed documenti indispensabili per supportare l'argomento successivo: grazie a questa metodologia la progressione dell'iter formativo è stata seguita e controllata regolarmente consentendo di esaminare la soddisfazione dell'aula, l'efficacia dei successivi argomenti trattati, i progressi effettuati dagli allievi come gruppo e singolarmente.

Sono stati infatti messi in atto anche accertamenti periodici che hanno coinvolto l'aula nel suo insieme. Questo processo è stato valutato assai positivamente sia dai docenti che dagli stessi allievi, consentendo la discussione collettiva sugli argomenti trattati a lezione e la conseguente riflessione foriera di spunti e proposte innovative.

Questi accertamenti collettivi sono stati messi in atto sotto forma di semplici interrogazioni, domande dirette, test di profitto strutturati e semistrutturati, prove concrete, risoluzioni di casi pratici che hanno reso possibile non solo rendere meno pesante il consistente monte ore del corso, ma anche concretizzare, con l'ausilio di casi pratici ed esperienze, la parte di teoria prevista e consolidare l'affiatamento e la coesione del gruppo, facendo percepire l'importanza del concetto di team e la logica collaborativa nel particolare ambiente della pizzeria e della ristorazione in genere.

Il modello progettuale del corso e le metodologie in esso sviluppate rappresentano elementi che risultano facilmente riproducibili in tutta la realtà regionale. Non solo per l'emergenza costituita dalle tematiche affrontate, quelle legate alle difficoltà in cui versa il sistema distributivo di vicinato della Toscana, che comunque riguardano la tenuta del sistema, ma anche potenzialità che se sfruttate produrrebbero migliaia di nuove opportunità imprenditoriali ed occupazionali. In tal senso è non solo possibile, ma auspicabile che il modello proposto dal progetto per addetto fornaio panificatore venga riprodotto in altre realtà provinciali, visto che il problema evidenziato, non appartiene a questa o quella provincia, ma all'intero territorio regionale.

Da un monitoraggio svolto recentemente allo scopo di consentire una

valutazione il più oggettiva possibile sulle reali possibilità che il corso ha messo a disposizione agli allievi è risultato che degli 11 allievi qualificatisi ben 7 hanno trovato occupazione.

Possiamo dunque concludere che il progetto è riuscito a combattere la disoccupazione giovanile puntando sulla prevenzione. Nello specifico, l'intervento ha attivato una connessione costruttiva tra il mondo del lavoro e i ragazzi in cerca di un'occupazione, fornendo loro competenze necessarie a svolgere un impiego con adeguata preparazione.

Il progetto si è rivolto a giovani che necessitavano l'acquisizione di competenze tali da avere concrete possibilità di impiego al conseguimento di una qualifica professionale.

Il presente intervento è stato ideato e progettato pensando ai ragazzi a rischio di dispersione scolastica e formativa e/o che hanno lasciato scuole secondarie.

Gli allievi si trovavano in situazioni di disagio personale, economico, sociale che li esponeva al rischio di abbandono scolastico o a rischio di emarginazione soprattutto se immigrati, oppure si trattava di giovani che preferivano, per le motivazioni più svariate, terminare precocemente gli studi ed intraprendere un percorso finalizzato all'entrata nel mondo del lavoro. Questo intervento ha rappresentato una valida opportunità per coloro che intendevano conseguire l'obbligo formativo ed essere

introdotti in uno specifico ambiente di lavoro.

I destinatari del progetto sono stati ragazzi di età compresa tra i 16 e i 18 anni che dovevano aver conseguito il diploma di scuola media inferiore.

I destinatari sono stati reperiti mediante un'adeguata promozione dell'intervento su quotidiani locali, tascabili gratuiti diffusi sul territorio, inserzioni radiofoniche, manifesti appesi nelle vie cittadine maggiormente frequentate, presso istituti scolastici, Informagiovani, Centro per l'Impiego e volantini distribuiti nei bar, nelle sale giochi, nei pub, nei centri socio-culturali e nelle piazze.

Alle lezioni frontali in aula è seguito lo stage, cui sono state dedicate ben n. 500 ore, a sua volta questo è stato seguito da un breve ritorno in aula. Grazie a questo movimento l'esperienza pratica di stage è stata resa più proficua da una propedeutica preparazione di base e specifica ed è infine stata consolidata dal breve ritorno in aula dopo lo stage e prima della prova finale.

In data 28/11/2008 si è insediata la Commissione esaminatrice per l'accertamento dell'idoneità da conseguire ai sensi dell'art. 17 della L. R. 32 del 26.07.2003 e degli artt. 81, 82, 83, 84 del Regolamento di esecuzione della citata L.R.32/2002.

L'accertamento dell'idoneità si è svolto nella prova finale che consisteva in una prova scritta a risposta multipla e una prova pratica inerente le



**SO.GE.SE. TER - CAT Srl**  
**Confcommercio**



attività svolte in aula che è consistita nella preparazione di un impasto manuale, per pane pizza e focaccia.

La lavorazione di tale impasto è stato diversificato in produzione di filoncini, pezzatura secondo la fantasia dell'allievo e nella realizzazione di una pizza e di una focaccia.

Segue una tabella con le valutazioni complessive in centesimi riportate dagli allievi ammessi.

Valutazione complessiva
80.10
81.14
75.24
72.24
71.44
90.54
69.14
77.70
89.34
70.70
72.26