

LE NUOVE POLITICHE ATTIVE, LA VIA ITALIANA AL SISTEMA DUALE

Presentazione di FOMAL e dell'Impresa Formativa Circolo Ufficiali

Fomal è un Ente diocesano che opera per la promozione della persona nella società, realizzando attività educative, formative e sociali.

“La persona al centro” è la sintesi della pedagogia adottata dall’Ente: si lavora per la crescita globale della persona, perché maturi un’autonomia legata alla responsabilità, così da favorire un’inclusione positiva nella società e nel mercato del lavoro.

FOMAL realizza percorsi di formazione personale e professionale rivolti in particolare ai giovani, nell’ambito del sistema regionale IeFP (Istruzione e Formazione Professionale), soprattutto nel campo della ristorazione, uno dei settori trainanti dell’economia regionale, in grado di offrire buone possibilità di occupazione per gli allievi.

In linea con gli indirizzi del sistema duale di istruzione e formazione, FOMAL investe sullo sviluppo di un’alleanza educativa tra mondo della formazione e quello del lavoro, riconoscendo e promuovendo il valore formativo dell’alternanza scuola-lavoro, come modalità di approfondimento delle conoscenze, per la specializzazione delle competenze, rafforzando il grado di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle diverse attività formative/lavorative.

In questa direzione, FOMAL farà parte della rete degli Enti accreditati per i servizi per il lavoro, qualificandosi ulteriormente nelle attività di orientamento e placement e nello sviluppo dell’apprendistato, valorizzando il sistema di relazioni con le numerose imprese partner con le quali si collabora per promuovere il successo formativo e l’occupazione di giovani e adulti.

Il corso di 4 anni “Tecnico di cucina” è stato progettato, insieme alle imprese partner, tutto in situazione aziendale, sperimentando la metodologia innovativa dell’“impresa formativa”: qui, infatti, gli allievi veramente “imparano lavorando”, partecipando a tutte le fasi del processo lavorativo, dal ricevimento della clientela, alla cucina, al servizio di sala e bar, servendo clienti veri e quindi confrontandosi, pur essendo ancora in formazione e supportati da formatori e tutor, con gli standard di mercato: si potrebbe dire che il loro compito in classe è preparare buoni pranzi e il voto glielo danno i clienti! Più tardi, al buffet, sarete voi stessi a valutare le loro competenze! Pensiamo che quest’esperienza stia davvero creando le basi per una maggiore responsabilizzazione dei ragazzi, sviluppando anche competenze strettamente legate a quanto richiesto dal mondo della ristorazione professionale.

Si tratta di un percorso sperimentale promosso e finanziato dalla RER avviato nel settembre 2016 con la titolarità di Aeca (Associazione Emiliano-Romagnola Enti Autonomi di Formazione Professionale) ed in partenariato con l’Ente di Formazione Cescot. Il corso, che dura 1000 ore, si svolge tutto in assetto aziendale, per 500 ore in “impresa formativa” e per 500 ore presso le imprese partner, che partecipano attivamente allo sviluppo del percorso formativo di ogni allievo, anche attraverso incontri periodici di programmazione e verifica degli apprendimenti.

L’articolazione del progetto sperimenta il “modello tedesco”, caratterizzato dall’alternanza su base settimanale di due giornate presso l’impresa formativa e tre/quattro giornate in azienda, formandosi nei diversi cicli di lavorazione e reparti, corrispondenti a specifiche competenze e obiettivi formativi che l’impresa stessa contribuisce a raggiungere sul campo.

La classe è composta da 23 allievi, buon numero se si pensa che il corso non è obbligatorio per assolvere il diritto/dovere dell’istruzione, di cui 6 femmine e 17 maschi. Tra loro ci sono 7 “nuovi cittadini” (30 %). Gli allievi provengono da alcuni Enti di Formazione della regione Emilia Romagna.

La finalità è anche quella di promuovere una “comunità educante” tra giovani e adulti, quindi tra formatori, famiglie, imprenditori e ragazzi, con incontri periodici, anche virtuali, di formazione e condivisione, per condividere una piattaforma adatta al dialogo tra tutte le parti in campo.

Ci sembra che tutti questi ingredienti: la sede formativa di qualità alta, l’innovazione della modalità formativa in situazione aziendale reale ed il coinvolgimento attivo delle imprese partner nel progetto, permettano quell’importante salto di qualità promosso dalla “via italiana al sistema duale”, cioè offrano un’opportunità significativa di buona formazione personale e professionale finalizzata all’occupazione degli allievi.