

Centro Formazione Professionale "CASA NAZARETH"

Sede Legale: PONTON via Domegliara, 9 (VR) Tel. 045/6861088 Fax 045/6860995
Sedi Operative: SAN PIETRO IN CARIANO (VR) via Claudia Augusta, 44 Tel. 045/ 7725835 Fax 045/6858189
MOZZECANE (VR), via Duca degli Abruzzi 5, Tel 045 7975382 Fax 045 6333084
PEC: amministrazione@pec.casanazareth.it

PIANO dell'OFFERTA FORMATIVA

CENNI STORICI SULL'ISTITUTO PEDAGOGICO CASA NAZARETH

L'attività dell'Istituto inizia nel 1921 per opera del venerabile Padre Filippo Bardellini e di alcune religiose.

Da allora le iniziative educative si sono evolute secondo la necessità dei tempi, in fedeltà alla missione iniziale, rivolta in particolare alla gioventù debole mentale. Con il contributo di personale laico l'Istituto gestisce oggi attività educativo assistenziali per più di 200 utenti, ospiti di 3 Centri Residenziali, 3 Centri Diurni e 2 Centri di Formazione Professionale.

Accanto a queste attività interne da alcuni anni è iniziata la collaborazione con scuole e servizi del territorio su tematiche ed attività legate all'educazione, formazione e riabilitazione dei bambini in età scolare e dei giovani.

IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE CASA NAZARETH

L'attività del Centro di Formazione Professionale Casa Nazareth è iniziata nel 1973.

Il CFP ha svolto corsi a qualifica della Regione Veneto per "Aiuto ortofloricoltores" e per "Addetto ai servizi di cucina e pulizie"; corsi del Fondo Sociale Europeo (FSE) per "Collaboratore scolastico/ Addetto ai servizi di pulizia" e per "Aiuto florovivaista / Aiuto giardiniere"; corsi di "Avviamento al lavoro" finanziati dall'ULSS 22 di Bussolengo.

Attualmente è attivo un triennio per "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI"

Il CFP collabora con Scuole Medie e Superiori per progetti individualizzati di osservazione/ valutazione /orientamento di giovani allievi in età di obbligo scolastico o obbligo formativo.

Nel 1999 il CFP ha aperto una nuova sede operativa a Mozzecane, per rispondere meglio alle richieste degli allievi residenti nel territorio del distretto di Villafranca.

DESTINATARI DEL CFP

Il CFP si rivolge a giovani disabili o appartenenti a fasce deboli per offrire percorsi finalizzati alla maturazione personale e lavorativa in vista di una vita adulta, autonoma ed attiva.

Tali percorsi vengono concordati con gli interessati ed i loro familiari in collaborazione con i servizi sociali delle Aziende ULSS, con le scuole o i servizi di provenienza.

Gli stages lavorativi vengono programmati e valutati in collaborazione con il Servizio di Integrazione Lavorativa (SIL) ed il Servizio di Integrazione Sociale (SIT) della ULSS 22 di Bussolengo.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Dopo il completamento del percorso formativo, sulla base anche dei risultati conseguiti negli stages, gli allievi vengono o avviati direttamente al lavoro, o segnalati ai SIL per continuare il percorso formativo, od orientati in Cooperative di lavoro o Centri Diurni presenti nel territorio.

ORGANIZZAZIONE

ORARIO: dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 e 30 alle ore 15 e 00.

MENSA: è prevista la mensa interna.

TRASPORTI: è previsto il servizio di trasporto qualora non siano accessibili i mezzi pubblici.

EQUIPE PROFESSIONALE

Le due sedi dispongono di una equipe professionale composta da formatori, educatori, operatori socio sanitari, pedagogisti e tecnici di laboratorio. Sono previste riunioni d'equipe di due ore con cadenza quindicinale e la supervisione di una psicologa.

LA FORMAZIONE PROFESSIONALE DEI DISABILI

La finalità della FP consiste nella formazione globale della persona ad integrarsi nell'età adulta attraverso il lavoro: quindi imparare a lavorare ma anche imparare ad essere adulti lavoratori. Pertanto la formazione propone azioni con lo scopo di aiutare l'allievo disabile a crescere culturalmente, emotivamente, professionalmente.

Date le caratteristiche dei ragazzi i contenuti e gli obiettivi devono considerare il livello cognitivo degli utenti ed essere adattati e diversificati in relazione ai deficit presenti, soprattutto nelle aree matematiche e del linguaggio.

Si prevedono azioni di sostegno con figure specialistiche: psicologo, pedagista, addetto all'assistenza ed educatore.

Al termine del percorso formativo è prevista l'integrazione sociale del soggetto disabile e il suo inserimento in contesti lavorativi.

Il lavoro potrà essere in contesti non protetti oppure protetti, scelta effettuata in relazione alle caratteristiche di ciascun allievo.

L'OFFERTA FORMATIVA

Il triennio di qualifica di Operatore della ristorazione indirizzo preparazione pasti

Il triennio per il conseguimento della qualifica professionalizzante è normato per la parte culturale dagli standard minimi formativi fissati nell'accordo della Conferenza Stato – Regioni del 27 luglio 2011, mentre per la parte tecnico-professionale dagli standard di competenze previsti dal Repertorio Nazionale dell'offerta di istruzione e formazione professionale di cui agli accordi in Conferenza Stato – Regioni del 29 aprile 2010, del 27 luglio 2011 e del 19 gennaio 2012.

Se ne ricava che l'operatore della ristorazione interviene nella preparazione dei pasti a livello esecutivo, su indicazione dello chef e sulla base di ricettari, pianificando e organizzando il proprio lavoro e gestendo il magazzino: al termine del percorso triennale gli allievi avranno acquisito le competenze a ciò necessarie.

Le competenze di base:

- Competenze linguistiche: comprendere testi di diversa tipologia e complessità, comunicare verbalmente e con testi scritti utilizzando anche strumenti tecnologici e informatici.
- Competenze matematiche e scientifico-tecnologiche: applicare procedure di calcolo per affrontare problemi individuati nel proprio contesto professionale, rilevare ed elaborare dati, utilizzare un linguaggio tecnico matematico specifico
- Competenze storico e socio-economiche: conoscere il sistema socio-economico di appartenenza, identificare il modello organizzativo del proprio contesto aziendale, conoscerne il sistema di regole, il ruolo professionale e le modalità imprenditoriali.
- Competenze in lingua straniera: livello A2 del quadro europeo.

Le competenze professionali:

- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati
- Realizzare la preparazione di piatti tipici della tradizione enogastronomica locale, su indicazione dello chef e sulla base di ricettari.
- Utilizzare le tecniche di cottura adeguate.
- Utilizzare adeguatamente attrezzature e macchine secondo le procedure standard.
- Operare nel rispetto della sicurezza su lavoro, dell'igiene personale, della sicurezza degli alimenti e degli spazi di lavoro.
- Gestire il magazzino stoccando e conservando adeguatamente le merci.

La personalizzazione dei percorsi nel CFP Casa Nazareth

La specificità dell'utenza dei corsi di Casa Nazareth fa sì che nel primo anno svolga un ruolo fondamentale l'osservazione delle competenze presenti, la valutazione degli obiettivi formativi realisticamente perseguibili per ciascun allievo, la individuazione di sottogruppi il più possibile omogenei e l'inizio della formazione professionalizzante. Le fasce individuate sono almeno tre: quella di chi risulta in grado di svolgere il percorso previsto per la qualifica, una intermedia di chi ha alcuni punti di forza ma anche delle evidenti fragilità, una di coloro per cui non è realisticamente ipotizzabile un percorso lavorativo, ma che possono sviluppare e consolidare autonomie e competenze cognitive, manuali, sociali.

Il laboratorio di cucina è in ogni caso prezioso per la concretezza dell'impegno e delle competenze che richiede, e per il feedback immediato rappresentato dalla possibilità di assaggiare subito il prodotto del proprio lavoro. Il laboratorio è organizzato in modo professionale e permette di assegnare compiti operativi di diversa complessità in relazione alle caratteristiche di tutti. Prevede il rispetto di tempi e nei modi richiesti, di integrare il risultato del proprio operato con quello dei colleghi, di collaborare e fare squadra. Si tratta così di un laboratorio che introduce subito il primo anno il fare luogo privilegiato dell'apprendimento.

Questo "imparare facendo" rappresenta la specificità della formazione professionale.

In ogni annualità sono presenti, oltre ai laboratori specifici e alle materie professionali, moduli di informatica e di lingua inglese, competenze di cui oggi si può difficilmente fare a meno in qualsiasi contesto lavorativo; notevole importanza avranno inoltre le materie legate all'igiene e alla conservazione degli alimenti.

Le aree di cultura generale vengono anch'esse affrontate a partire dall'operatività grazie al lavoro di gruppo, alle ricerche, all'uso di strumenti multimediali.

Dal secondo anno vengono svolti periodi di tirocinio aziendale che rappresentano un momento formativo decisivo per la maturazione professionale e umana dell'allievo.

E' il formatore-tutor del corso a svolgere primariamente l'azione orientativa individuale volta anche alla miglior collocazione possibile in tirocinio, in base alle predisposizioni e passione dell'allievo in coerenza con le esigenze aziendali. Anche per questo decisivo è il rapporto con le famiglie con le quali si cerca, anche e soprattutto a livello individuale, di collaborare al fine di permettere la massima valorizzazione degli allievi. Questo periodo di permanenza in azienda ha lo scopo di far

fare un'esperienza reale di lavoro accompagnati dal formatore-tutor e far emergere le prime difficoltà e i primi successi.

Nel terzo anno lo stage è prolungato e ha lo scopo di portare a maturazione l'applicazione in ambiente reale delle competenze acquisite in laboratorio.

Quadro orario del triennio

AREA CULTURALE	I	II	III
	anno	anno	anno
Italiano	120	130	80
Storia e economia	110	70	80
Inglese	30	30	30
Matematica	50	40	30
Scienze	40	30	0
PERSONALIZZAZIONE			
Educazione motoria	10	10	10
Religione	10	10	10
Crescita personale	30	30	20
AREA TECNICO-PROFESSIONALE			
Cucina	340	330	320
Teoria di cucina	100	80	90
Informatica	90	60	50
Sicurezza	60	10	10
STAGE			
Stage	0	160	260
TOTALE ORE CORSO	990	990	990

Il modulo “crescita personale”

Consiste in un gruppo di scambio e rielaborazione settimanale guidato da un facilitatore, ma ha l'ambizione di attraversare trasversalmente tutte le attività formative del CFP diventando uno stile educativo. Il gruppo settimanale ne è comunque il fulcro: in questo spazio gli allievi hanno modo di parlare liberamente del loro tempo libero, dei loro problemi, dubbi, delle loro capacità, delle loro aspettative; elementi che fanno emergere un profilo essenziale di ogni allievo. L'equipe svolge una funzione di interpretazione delle dinamiche emerse durante gli incontri e, qualora lo valutasse utile, propone dei colloqui individuali con lo psicologo. L'educatore, presente agli incontri, ha il compito di facilitare gli scambi nel gruppo.

Alcuni argomenti degli incontri sono decisi a priori, ma si dà molto spazio a questioni e discussioni che emergono spontaneamente dagli allievi, accogliendo nuove tematiche.

Fra le proposte metodologiche la visione e discussione di materiale video, simulazioni, attività cooperative ed espressive, uscite e visite didattiche, elaborazione di un “patto formativo” con ciascun allievo su obiettivi da raggiungere e impegni reciproci.

Obbiettivi: essere consapevoli del percorso formativo proposto dal CFP, conoscere le regole e le opportunità offerte dal CFP, autovalutare il proprio comportamento, conoscere e valorizzare le capacità personali, conoscere e rispettare il proprio ruolo di allievo e i ruoli altrui (formatori, compagni, colleghi di lavoro, datori di lavoro), rafforzare e sostenere le proprie motivazioni e la propria autostima, acquisire consapevolezza dei propri atteggiamenti e comportamenti nel contesto formativo e lavorativo, imparare a comunicare correttamente, imparare a collaborare e aver fiducia nelle persone, imparare a fare gruppo, fare esperienze stimolanti e rielaborarle in gruppo, progettare il futuro.

Strumenti: il percorso di crescita personale porta alla autovalutazione della propria esperienza pregressa di vita e di autonomia, alla stesura di un adeguato curriculum vitae secondo il modello europeo, alla elaborazione di un pensiero personale sul proprio progetto futuro di vita con modalità e strumenti adattati alle caratteristiche di ciascuno. Non sono previste prove di verifica ma la redazione di un quaderno che funge da verbale e la registrazione di elementi significativi emersi nel corso della “crescita personale” o sul profilo individuale del singolo allievo o sui verbali delle riunioni d’equipe.

L’ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

L’orario

Le lezioni si svolgono per cinque ore giornaliere dalle 8.30 alle 15.00, con la pausa pranzo.

Tale organizzazione permette di erogare le 990 ore di formazione da settembre a giugno senza la necessità di aprire il centro al sabato.

La scelta del quadrimestre

L’anno formativo è distinto in due quadrimestri che terminano con la pagella di profitto. Per i primi anni, il CFP si impegna in un lavoro di osservazione degli allievi nei primi due mesi di scuola, così da adattare il percorso alle caratteristiche degli allievi. La consegna pagelle del primo quadrimestre consente quindi un confronto con i genitori su tali valutazioni iniziali e su eventuali correzioni del percorso. A conclusione del secondo quadrimestre, per le materie che permangono insufficienti vengono comminati i debiti formativi. Tutti gli allievi avranno in coincidenza dei primi giorni di lezione dell’anno successivo la possibilità di colmare il debito attraverso un esame.

Incontri con gli insegnanti

Ogni anno, in corrispondenza delle valutazioni di fine quadrimestre, vengono invitati i genitori a ritirare la pagella con la possibilità di incontrare i formatori. I genitori possono prenotare telefonicamente dei colloqui coi coordinatori e i formatori di classe.

Il Metodo induttivo

Il metodo tipico della formazione professionale sta adottando è quello dell’imparare facendo. La conoscenza si conquista attraverso l’operare, l’essere messo in azione su un compito definito il cui scopo è la soluzione di un problema concreto o comunque la realizzazione di un “prodotto” finito e misurabile dall’allievo.

Il Laboratorio “vero e concreto”

Prevede la realizzazione di un prodotto finito attraverso l’organizzazione tipica dell’ambiente di lavoro in cui occorre rispondere alle consegne nei tempi e nei modi richiesti; integrare il risultato del proprio operato con quello dei colleghi; operare, da parte di tutti i partecipanti, in modo attivo e responsabile, con una visibilità esterna del prodotto.

La lezione

Cerchiamo di partire da un compito, un problema da risolvere, e che tale compito abbia un senso, uno scopo comprensibile per gli allievi in relazione alla loro crescita culturale e professionale.

Il tirocinio formativo

Il tirocinio è una modalità didattica obbligata nei percorsi di formazione professionale. Può essere svolto da ragazzi che abbiano già compiuto l’età di 15 anni e quindi previsto a partire dal secondo anno. I tirocini vengono svolti attraverso apposite convenzioni tra l’Ente formativo e l’Azienda ospitante.

Gli esami

Gli esami di qualifica hanno, grazie all'accordo Stato-Regioni, valore su tutto il territorio nazionale. L'esame di qualifica triennale si compone di una prova professionale (in cui l'allievo è invitato a produrre un "capolavoro" relativo al proprio ambito professionale), di una prova multi-disciplinare comprendente la valutazione delle conoscenze/competenze/abilità nelle materie di Italiano, matematica, Inglese e di un colloquio orale.

L'ammissione all'esame avviene sulla base di una scheda di presentazione fornita dal CFP. L'allievo che in sede di scrutinio non acceda alla prova d'esame, avrà comunque certificati i crediti formativi acquisiti.

La commissione d'esame è formata da 6 esperti nominati dalla regione Veneto. Gli allievi idonei ricevono il diploma regionale con la qualifica di "Operatore della ristorazione indirizzo preparazione pasti". Quelli non idonei l'attestato delle competenze acquisite.