

Si vuole arricchire la professionalità degli operatori condividendo buone prassi, accrescendo oltre che la competenza specifica e tecnica anche la sensibilità e l'attenzione verso il rispetto dell'ambiente

Problematiche che si intendono affrontare

In tale ambito trova anche applicazione la tematica secondaria del FSE afferente l'inclusione attiva per promuovere le pari opportunità, la partecipazione e il miglioramento dell'occupabilità.

L'operazione: *vuole affrontare* pertanto le seguenti tematiche: strumenti per la sostenibilità del servizio di ristorazione, le materie prime alimentari, gli impatti ambientali della logistica, l'organizzazione del servizio, la gestione dei rifiuti, la comunicazione ambientale e il *green public procurement*;

3. Obiettivi:

(obiettivi della proposta progettuale in relazione al riferimento programmatico: priorità di investimento/ obiettivo specifico/azione AdP del POR FSE Liguria 2014/2020); in termini concreti, le motivazioni in base alle quali si ritiene l'Operazione proposta sia rispondente ai fabbisogni indicati al punto 2.

Obiettivi:

1. condividere modalità operative tra le varie sedi operative
2. migliorare l'affidabilità degli operatori aumentando il senso di appartenenza alla struttura e il bagaglio di competenza
3. migliorare il servizio ristorazione individuando il percorso e gli strumenti necessari per l'adozione di un servizio ad alta sostenibilità ambientale
4. favorire l'educazione degli attori coinvolti nel percorso di aggiornamento ad una alimentazione più consapevole più attenta alla natura rivolta al benessere e alla salute
5. accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni locali
6. ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio
7. prevenire l'avanzo di cibo e la produzione di rifiuti
8. Riallineare le competenze pregresse degli operatore con le nuove richieste in virtù dei cambiamenti in atto nel sostenere la crescita e la competitività dell'impresa con personale formato ad affrontare nuovi bisogni

4. Risultati attesi a livello di progetti e di operazione:

(descrivere i risultati attesi in termini di efficacia per

- mantenere i posti di lavoro esistenti e generare nuove opportunità di crescita e occupazione;
- riallineare le competenze e le conoscenze in virtù dei cambiamenti in atto negli scenari di riferimento;
- sviluppare la competitività dell'impresa valorizzando il capitale umano in essa presente;
- sostenere la crescita e mantenere un grado di competitività che permetta a imprese e territori di continuare a crescere in modo intelligente e sostenibile;
- favorire la permanenza al lavoro e la ricollocazione dei lavoratori coinvolti in situazioni di crisi).

Misurazione dell'efficacia dell'attività formativa

Alla fine dell'operazione verrà redatta una relazione sull'efficacia dell'attività formativa in particolare si valuteranno :

- Il mantenimento dei posti di lavoro esistenti ad un mese dalla fine del percorso e a 3 mesi verificando che tutti gli operatori restino occupati e le eventuali variazioni di organico.
- L'aumento della professionalità degli operatori e della qualità dei servizi erogati ad un mese e a 3 mesi dalla fine del percorso. La valutazione verrà effettuata sul "campo" cioè le strutture valuteranno la qualità dei servizi offerti direttamente secondo le procedure interne del sistema qualità ;
- Il gradimento percepito dal gruppo-aula in merito all'attività formativa erogata relativamente a sei indicatori di qualità (*Presentazione e raggiungimento obiettivi formativi; Chiarezza ed efficacia docenti; Qualità del materiale didattico, dei macchinari e delle tecnologie proposte; Qualità globale del corso; Grado di interesse suscitato nell'allievo; Organizzazione dell'attività didattica*) mediante la somministrazione di questionari;

5. Descrizione delle azioni finanziabili:

(azioni che saranno poste in essere per il conseguimento degli obiettivi dell'Operazione, descrivendo:

- finalità,
- contributo alla realizzazione dell'obiettivo generale dell'operazione,
- durata
- articolazione temporale (articolazione del monte ore in termini di moduli formativi e loro durata nonché indicazioni sulle modalità di svolgimento)
- metodologia e delle modalità di realizzazione di ciascuna attività di cui si compone la proposta progettuale ponendo in evidenza eventuali elementi di innovazione e trasferibilità).

Per una ristorazione collettiva sostenibile

Il progetto finalizzato a favorire la crescita delle competenze professionali dei dipendenti (cuochi, amministratori, responsabili acquisti) per migliorare il servizio di ristorazione collettiva scolastica in un'ottica di sostenibilità sociale, economica ed ambientale prevede l'attivazione di un'attività corsuale, sviluppata in 1 aula-corso da 12 allievi)

Durata: di 32 h

Articolazione:

Competenze relazionali 2

Green economy e economia solidale 4

Comunicazione ambientale 2

Green Public Procurement = Appalti Pubblici Ecologici/innovazioni ambientali nella ristorazione scolastica 4

Agricoltura biologica 4

Analisi delle filiere alimentari 2

Dietetica e nutrizione umana 2

Raccolta differenziata e gestione degli scarti 2

Analisi sensoriale 4

Economia del territorio e del settore agroalimentare 2

Tutela dell'ambiente- sviluppo sostenibile 4

Destinatari: 12 (di cui 10 cuochi o aiuto cuochi 2 impegnati amministrativi) . Verranno individuati i dipendenti con maggiore personalità e capacità di relazione e comunicazione così da formare dei motivatori ed efficaci gestori del servizio

Modalità di svolgimento: lezione d'aula di tipo frontale e laboratori della durata di 8 ore settimanali.

Metodologie:

L'intervento che si intende realizzare è fortemente orientato ad una formazione esperienziale, pur non tralasciando le necessarie competenze teoriche. Il destinatario dell'intervento sarà soggetto attivo e consapevole del proprio progetto di apprendimento; avrà la possibilità, infatti, di imparare attraverso attività individuali e di gruppo interagendo con docenti/esperti del settore al proprio fianco in uno spirito che intende unire elementi di rigore didattico ad aspetti più pratici. La sistematicità didattica dei docenti e del tutor, unita a momenti di valutazione, autovalutazione e monitoraggio dei percorsi, rappresenteranno un punto di forza indispensabile per permettere agli allievi di avere maggiore consapevolezza del proprio percorso e dei risultati attesi. Sempre con l'intento di portare i partecipanti ad una conoscenza approfondita e consapevole degli argomenti trattati, all'interno di ogni modulo verranno inserite delle verifiche, che oltre alla funzione di rinforzo dell'apprendimento, avranno la funzione di fornire un feedback per quanto riguarda il livello di padronanza delle conoscenze e competenze e delle capacità operative acquisite, sia per i docenti che per i partecipanti stessi.

6. Dettaglio Progetti/Risorse strutturali e strumentali:

(azioni che saranno poste in essere per il conseguimento degli obiettivi dell'Operazione, descrivendo le risorse strutturali -laboratori, attrezzature, ecc.- e strumentali -essenzialmente metodi di lavoro- che il proponente intende attivare per l'esecuzione dell'Operazione).

A corredo dei punti 5. Descrizione delle Azioni Finanziabili e 6. Dettaglio Progetti/Risorse strutturali e strumentali, è necessario compilare il successivo diagramma di GANTT semplificato

Compilare la tabella sottostante per ogni progetto

PROGETTO	ORE TEORIA	ORE PRATICA	ORE STAGE	TOTALE
Per una ristorazione collettiva sostenibile	28	4		32

DIAGRAMMA DI GANTT SEMPLIFICATO

Progetto	Azione	Mese inizio	Mese fine	Durata in mesi
Per una ristorazione collettiva sostenibile	Formazione	Gennaio 2018	Febbraio 2018	1 mese

7. Destinatari:

I destinatari dell'operazione sono in totale 12 dipendenti della s.r.l SERIS IMPERIA in particolare verranno interessati 10 cuochi o aiuto cuoco e 2 impiegati amministrativi

8. Organizzazione:

(descrizione dei profili professionali che saranno impiegati nello svolgimento del progetto, in funzione delle Azioni riportate nel punto 5 del presente Formulario, nonché degli strumenti di lavoro e delle procedure organizzative che saranno adottate al fine di assicurarne una gestione adeguata sotto il profilo qualitativo).

Progetto	Profili professionali impiegati	Numero di risorse	Partner di appartenenza	Ruolo nel progetto
----------	---------------------------------	-------------------	-------------------------	--------------------

1.PER UNA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE	Esperto di progettazione con esperienza almeno quinquennale	1	CPFP G.Pastore	Progettista
	Progettista esperto del settore della ristorazione collettiva	1	CPFP G.Pastore	Progettista esterno
	Docente competenze relazionali : psicologo o laureato esperto in comunicazione con esperienza nella formazione continua	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Docente green economy e economia solidale + Comunicazione ambientale: laureato esperto in comunicazione ambientale e green economy	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Docente Green Public Procurement: Laureato Esperto di gestione di ristorazione collettiva sostenibile	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Docente agricoltura biologica + Analisi delle filiere alimentari: laurea in scienze agrarie o biologiche	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Docente Dietetica e nutrizione umana: Laureato Nutrizionista/ tecnologo alimentare	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Docente tutela ambiente sviluppo sostenibile + Economia del territorio +analisi sensoriale + raccolta differenziata e gestione degli scarti: laureato esperto in educazione ambientale con esperienza nella formazione	1	CPFP G.Pastore	Docente esterno
	Tutor formativo con esperienza almeno quinquennale	1	CPFP G.Pastore	Tutor
	Tutor formativo con esperienza nel settore ambientale	1	CPFP G.Pastore	Tutor esterno

	Direttore del progetto con esperienza almeno triennale	1	CPFP G.Pastore	Direttore
	Esperto rendicontativo con esperienza triennale nella gestione di FSE	1	CPFP G.Pastore	Amministrativo

Le **metodologie** di intervento che si intendono realizzare sono fortemente orientate ad una formazione pratica, pur non tralasciando le necessarie competenze teoriche.

La “**formazione in laboratorio**” intende attutire il rischio di una formazione distante dalle esigenze degli allievi e dalle richieste del mercato del lavoro, rafforzando gli aspetti pratici ed esperienziali.

Questo *metodo di lavoro*, condiviso e sostenuto dal corpo docente in particolar modo per quanto concerne l’attività pratica permette di raggiungere i migliori livelli di preparazione, allineando metodi tradizionali ad elementi più innovativi.

Il destinatario dell’intervento sarà soggetto attivo e consapevole del proprio progetto di apprendimento; avrà la possibilità, infatti, di imparare attraverso attività individuali e di gruppo interagendo con docenti/esperti del settore al proprio fianco in uno spirito che intende unire elementi di rigore didattico ad aspetti più pratici.

La sistematicità didattica dei docenti e del tutor, unita a momenti di valutazione, autovalutazione e monitoraggio dei percorsi, rappresenteranno un punto di forza indispensabile per permettere agli allievi di avere maggiore consapevolezza del proprio percorso e dei risultati attesi.

Sempre con l’intento di portare i partecipanti ad una conoscenza approfondita e consapevole degli argomenti trattati, all’interno di ogni modulo verranno inserite delle verifiche, che oltre alla funzione di rinforzo dell’apprendimento, avranno la funzione di fornire un feedback per quanto riguarda il livello di padronanza delle conoscenze e competenze e delle capacità operative acquisite, sia per i docenti che per i partecipanti stessi.

Tutti i docenti saranno professionisti del settore ad alta specializzazione con esperienza nella formazione,

I tutor, direttori di progetto e il personale amministrativo impiegati avranno esperienza almeno triennale in attività analoghe.

I progettisti (1) hanno vasta esperienza in materia di progettazione formativa Esperienza più che decennale in materia

Per assicurare all’Operazione una gestione adeguata sotto il profilo qualitativo su ogni singolo progetto verrà effettuata, dal tutor , un’attività di monitoraggio quali-quantitativo, tramite l’ausilio di questionari di rilevamento e modulistica mirata per la relazione finale

9. Principio di pari opportunità e non discriminazione:

(in che modo l'Operazione contribuisce alla presa in conto del principio della promozione di pari opportunità tra uomini e donne e non discriminazione)

Indicare le modalità con cui nell'ambito dell'intervento si contribuirà al perseguimento del principio rispetto alle sei aree indicate all'art.19 del TFUE (sesso, razza, origine etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età e orientamento sessuale)

Il progetto contiene specifiche modalità operative per favorire le pari opportunità non solo dal punto di vista dei beneficiari, ma anche attraverso il presidio della gestione delle singole azioni riteniamo infatti che in fase organizzativa questo principio debba trovare attuazione nell'articolazione oraria, quando gli impegni personali, per esempio quelli di madre, debbano essere tenuti in opportuna considerazione.

Il nostro obiettivo è di agire senza alcun tipo di distinzione.

Tra le partecipanti c'è anche una alta percentuale di donne straniere nell'ottica delle politiche di non discriminazione (*sesso, razza, origine etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età e orientamento sessuale*) convinti che questo possa rappresentare un valore aggiunto a qualunque iniziativa sociale, oltre che ai fini del gruppo classe.

10. Principio di sviluppo sostenibile:

(in che modo l'Operazione contribuisce alla presa in conto del principio dello sviluppo sostenibile).

La formazione sostenibile richiede apprendimento partecipativo, una riflessione collettiva, sviluppo di capacità di giudizio etico, competenze sociali. Con la presente Operazione e tenendo conto del percorso formativo fortemente orientato ai principi di sviluppo sostenibile si è ritenuto comunque opportuno inserire un modulo formativo espressamente dedicato al tema di tutela dell'ambiente- sviluppo sostenibile. Il modulo sarà articolato in complessive 4 ore, svilupperà all'interno un intervento finalizzato al richiamo dei principali obiettivi che l'Unione Europea si prefigge di perseguire nella strategia 2020 e, tra essi, la promozione della crescita e dello sviluppo sostenibile. Tale intervento si articolerà in quattro ore/corso di cui una prima parte svilupperà il tema ambientale e la sua declinazione all'interno del percorso e la seconda sarà utilizzata per comprendere il livello di conoscenza in materia degli allievi.

th

11. Tematiche secondarie del FSE (da compilare solo per le Operazioni a valere sulla tipologia di attività B2 – Asse 1 Occupazione):

Specificare se l'Operazione contribuisce al raggiungimento delle tematiche secondarie collegate all'Asse 1 del POR indicate nella prima colonna da sinistra del prospetto e, se del caso, motivare brevemente la risposta (max. 500 caratteri per tema)

Tema secondario	Contributo	Motivazioni
Sostegno alla ricerca, sviluppo, innovazione	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì	
Sostegno alla diffusione delle ICT	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì	
Sostegno alla competitività delle PMI	<input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sì	L'azienda aggiornerà le proprie competenze in ottica di una maggiore competitività nei confronti delle aziende concorrenti e potrà fornire altri servizi di ristorazione collettiva allargando il proprio raggio di azione
Sostegno allo sviluppo sostenibile	<input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sì	percorso formativo fortemente orientato ai principi di sviluppo sostenibile si è inoltre previsto Modulo specifico all'interno del corso

12. Priorità specifica definita nell'AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI OPERAZIONI RELATIVE AD AZIONI DI FORMAZIONE CONTINUA E PERMANENTE A VALERE SUL PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020 (ASSE I – Occupazione e ASSE III - Istruzione e formazione)

Impresa/e beneficiaria/e aventi almeno un'unità operativa in una delle aree regionali di crisi industriale individuate dal paragrafo 3 del Piano Straordinario Anticrisi approvato con deliberazione di Giunta regionale n. 1360 del 30 dicembre 2016	<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì
---	--