

DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F. ISTRUZIONE, FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E SERVIZI
TERRITORIALI PER LA FORMAZIONE E SERVIZI PER IL MERCATO DEL LAVORO (CENTRI IMPIEGO)

Oggetto: Art.10 L.R. n.16/90 -Autorizzazione alla realizzazione di un corso sperimentale per apprendisti di primo livello per il conseguimento della certificazione IFTS - ENFAP Marche di Ancona

VISTO il documento istruttorio e ritenuto, per le motivazioni nello stesso indicate, di adottare il presente decreto;

VISTO l'articolo 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20 (Norme in materia di organizzazione e di personale della Regione);

DECRETA

- Di approvare il verbale di valutazione relativo al progetto formativo presentato da ENFAP Marche di Ancona, in attuazione della DGR n.992/2017 ed al DDPF n.459/2017,
- di autorizzare quindi, ai sensi della legge regionale n.16/90 art.10, l'Ente di Formazione ENFAP Marche di Ancona alla realizzazione di percorso sperimentale di formazione per apprendisti di primo livello di cui all'art. 43 D.lgs.n.81/2015, ai fini del conseguimento della Certificazione IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore) –“Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Addetto alla vendita di prodotti gastronomici “– di cui all'Allegato c) del Decreto Interministeriale del 7 febbraio 2013, secondo la scheda sintetica che viene allegata al presente decreto costituendone parte integrante e sostanziale.
- di nominare Responsabile di Procedimento della suddetta iniziativa il Funzionario Giuseppe Soverchia,

Si attesta l'avvenuta verifica dell'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i.

Attesta, inoltre, che dal presente decreto non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione.

Il Dirigente
(dott.ssa Graziella Gattafoni)

Documento informatico firma digitalmente



DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

Legge Regionale 26/3/1990 n.16 “ *Ordinamento del sistema regionale di formazione professionale* “

Legge Regionale 10 agosto 1998, n. 31

Inquadramento nel ruolo unico regionale del personale operante nella formazione professionale. Modifiche ed integrazioni alle leggi regionali 26 marzo 1990, n. 16 e 18 gennaio 1996, n. 2.

Decreto Interministeriale del 7 febbraio 2013 “ *Definizione dei percorsi di Specializzazione Tecnica Superiore di cui al Capo III del DPCdM 25 gennaio 2008* “

D.Lgs 15/6/2015 n.81 “ *Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183.*”

DGR n. 485 del 23/5/2017 “ *Definizione degli standard formativi dell'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) ai sensi dell'art.43 del D.Lgs.n.81 del 15/6/2015 e del Decreto Interministeriale del 12/10/2015- Revoca DGR 1536 del 31/10/2012*“

DGR n.992 del 29/08/2017 ad oggetto “ *Disposizioni per l'autorizzazione di azioni formative per l'ammissione delle stesse al catalogo regionale dell'offerta formativa a domanda individuale (FORMI.CA)* “

DGR n.464 del 09/04/2018 ad oggetto “ *L.R. n.16/90, art.10 Disposizioni per l'autorizzazione di azioni formative nell'ambito dei percorsi di Istruzione Formazione Tecnica Superiore (IFTS)* “

Motivazione

La legge regionale del 26 marzo 1990 n.16 , come modificata e integrata dalla L.R. n. 31 del 10/8/1998, disciplina l'attività della Formazione professionale nella Regione Marche . L ' art.10 in particolare prevede che le iniziative formative che vengono realizzate senza intervento finanziario pubblico , c.d. libere, se danno luogo al rilascio di attestati di qualifica professionale devo essere autorizzate dall'Ente delegato. L'art.5 della stessa L.R. n. 16/90 assegna alle Province le funzioni amministrative regionali in materia di formazione professionale. Le stesse amministrazioni provinciali hanno esercitato tale funzioni fino all'entrata in vigore della legge n. 56 del 7 aprile 2014 con la quale la materia della formazione professionale è ritornata nella competenza della Regione, che pertanto deve procedere in ordine alle autorizzazioni di cui all'art.10 della L.R. n.16/90.

Va rilevato che ENFAP Marche di Ancona, ha rappresentato alla Regione Marche la volontà e la possibilità di organizzare un corso di IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore) per n.12 apprendisti assunti ai sensi dell'art.43 del D.Lgs. n.81 del 15 giugno 2015 ; Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore, c.d. apprendistato di primo livello.

La tipologia di contratto in questione si caratterizza per la sua finalizzazione ad ottenere un titolo di studio. La certificazione IFTS (Istruzione Formazione Tecnica Superiore) può essere ottenuta anche attraverso un percorso misto di formazione frontale in aula nonché sul luogo di lavoro, con la suddivisione oraria e specifiche modalità attuative stabilite dal Decreto



Interministeriale del 12/10/2015 recepito con DGR n. 485 del 23/5/2017.

ENFAP Marche ha inoltre comunicato che nella realizzazione pratica collaborerà con Ali Spa di Roma (Agenzia di lavoro interinale a carattere nazionale) che assumerà dodici apprendisti diplomati in apprendistato di primo livello per il conseguimento della certificazione IFTS. I ragazzi presteranno la loro attività lavorativa all'interno dei supermercati del Gruppo Gabrielli Spa di Ascoli Piceno (marchi Tigre e OASI).

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministro del Lavoro e Politiche Sociali del 7 febbraio 2013 ha individuato le Specializzazioni Tecniche Superiori che costituiscono le figure di riferimento a livello nazionale che corrispondono alla richiesta di competenze tecnico professionali che provengono dal mondo del lavoro, con particolare riferimento alle piccole e medie imprese e ai settori interessati da innovazioni tecnologiche e dalla internazionalizzazione dei mercati.

Tra queste ENFAP Marche ha precisato che la certificazione IFTS rilasciata agli apprendisti al termine del percorso sarà quella di "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Addetto alla vendita di prodotti gastronomici " – di cui all'allegato C) del DI citato , e che tutti i costi relativi all'attività saranno sostenuti dall'impresa che assumerà gli apprendisti (Ali spa).

Visto che la proposta di progetto, senza precedenti analoghi, per le sue caratteristiche innovative di sicuro interesse, quali la formazione di un gruppo-classe omogeneo con modalità di formazione anche sul luogo di lavoro, si colloca di fatto nell'area delle sperimentazioni che la Regione Marche promuove e sostiene, visto inoltre che ENFAP Marche è soggetto formativo accreditato dalla Regione per la macrotipologia formativa formazione superiore (DD n. 393/SIM del 9 /11/ 2016) quindi si trova nelle condizioni di poter realizzare le attività proposte, si ritiene opportuno autorizzare ENFAP Marche alla realizzazione dell'attività come delineata nella scheda che viene allegata al presente decreto. La DGR n.464 del 09/04/2018 ha previsto che la sperimentazione descritta, deve essere autorizzate alla stregua di corso libero, ai sensi dell'art.10 della LR n. 16/90, senza entrare a far parte del catalogo regionale dell'offerta formativa a domanda individuale (FORMI.CA) quindi l'Ente formativo ha provveduto ad inserire il progetto sul sistema Siform 2 da dove si evince la volontà a costituirsi in ATI con altri partner così come prevede la normativa sugli IFTS. Il progetto è stato ammesso e valutato, pertanto si rende necessario provvedere alla relativa autorizzazione ai sensi dell'art.10 della L.R. n.16/90.

Il responsabile del procedimento
dott. Giuseppe Soverchia

Documento informatico firmato
digitalmente

ALLEGATI



Allegato)

SCHEDA SINTETICA di PRESENTAZIONE del CORSO

Corso I.F.T.S. (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) sperimentale per apprendisti di primo livello, per il conseguimento del certificato di specializzazione tecnica superiore, autorizzato ai sensi dell'art.10 della legge Regione Marche n.16/1990

TITOLO DEL CORSO

“Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Addetto alla vendita di prodotti gastronomici “

SOGGETTI COINVOLTI NELLA REALIZZAZIONE IN ATS

- Istituzione Formativa Accreditata: E.N.F.A.P. Marche -Ancona
 - Realizzazione in osservanza delle disposizioni di cui al Decreto Interministeriale del 12/10/2015 “ *Definizione degli standard formativi e criteri generali per la realizzazione dei percorsi in apprendistato , in attuazione dell’art.46 c. 1 del D.Lgs. n. 81/2015* “ recepito dalla Regione Marche con la DGR n. 485 del 23/05/2016 “ *Definizione degli standard formativi dell’apprendistato per la qualifica e il diploma professionale , il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)* “
- Datore di lavoro: Ali S.p.A. Società Italiana per il Lavoro di Milano. Assunzione degli apprendisti effettuata ai sensi dell’art.43 del D.Lgs. n. 81/2015
- Scuola : ITCG “ANTINORI “ Camerino e Matelica
- Università: UNICAM

LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il corso di terrà in provincia di Ancona, si prevede l'utilizzo delle seguenti strutture:

- formazione esterna all’azienda in aula: aula formativa accreditata presso un punto vendita del Gruppo Gabrielli;
- formazione esterna all’azienda in laboratorio: laboratori di trasformazione alimentare accreditati presso tre punti vendita del Gruppo Gabrielli;
- formazione interna all’azienda: presso tre punti vendita del Gruppo Gabrielli;

STRUTTURA DEL CORSO

Formazione esterna all’azienda : 460 ore (aula, laboratorio, esami finali)

Formazione interna all’azienda : 440 ore (esperienza di lavoro)

Totale = 900 ore

ALLIEVI DI CUI SI PREVEDE L’ASSUNZIONE : 12



PROGRAMMA DIDATTICO

N.RO	MODULO	ORE
1	UFC 1.1 - ACCOGLIENZA E BILANCIO DELLE COMPETENZE, ORIENTAMENTO INIZIALE	4
2	UFC 2.1 - COMPETENZE INFORMATICHE	16
3	UFC 2.2 - LINGUA INGLESE PER IL SETTORE	20
4	UFC 2.3 - ORIENTAMENTO AL CLIENTE, COMPETENZE RELAZIONALI, CUSTOMER CARE E CUSTOMER SATISFACTION	32
5	UFC 2.4 - HACCP, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO, ANTINCENDIO	36
6	UFC 2.5 - LEADERSHIP E ASSERTIVITA'	40
7	UFC 3.1 - OPERARE AL BANCO CARNI	32
9	UFC 3.2 - OPERARE AL BANCO GASTRONOMIA TAGLIO	32
10	UFC 3.3 - OPERARE AL BANCO ORTOFRUTTA	32
11	UFC 3.4 - OPERARE AL BANCO PESCE	32
12	UFC 3.5 - SISTEMA DISTRIBUTIVO, TRACCIABILITA' E PROPRIETA' ORGANOLETTICHE	8
13	UFC 4.1 - ORIENTAMENTO FINALE	4
14	UFC 5.1 - PALESTRA FORMATIVA E ABILITAZIONE S.A.B.	160
15	UFC 6.1 - TRAINING ON THE JOB (STAGE)	440
18	UFC 9.1 - ESAMI FINALI	12
TOTALE		900

COMPETENZA IN ESITO AL CORSO

Specializzazione IFTS in “ Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomia “

Area Professionale di riferimento: Turismo e Sport

Codice professionale ISTAT (CP 2011): 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei cibi

COMPETENZA

Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà

ABILITA' MINIME

- Individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;



- Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti;
- Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio;
- Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici;
- Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici;
- Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali;
- Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici;
- Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche.

