



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PROGRAMMA ERASMUS+

PROGETTO PACETRAINING

N. 2017-1-IT014-KA202-006052

Evento moltiplicatore n. 5 - Italia



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Il progetto Pacetraining



3 anni di lavoro

6 Partner transnazionali

- AFP – Colline Astigiane – Italia - Capofila
- VHS Cham – Germania
- LIVE Vocational College – Finlandia
- CECE – Spagna
- CIFASA – EFA LA SERNA – Spagna
- MALPILS TAUTSKOLA - Lettonia



4 Produzioni intellettuali – Intellectual Outputs

I.O. 1

Progettazione e sperimentazione di un corso di formazione condiviso, basato sugli stessi risultati dell'apprendimento e lo stesso livello EQF, per giovani e adulti con limitazioni intellettuali dell'apprendimento (Sindrome di Down, Autismo, Disturbi Comportamentali ecc.), settore turistico alberghiero

I.O. 2

Progettazione e sperimentazione di un corso di formazione formatori attraverso l'individuazione delle metodologie formative e degli strumenti appropriati per porre il corpo docente in condizioni di lavorare correttamente con allievi Special Needs

I.O. 3

Progettazione e sperimentazione di una campagna di comunicazione strategica con le piccole, medie e grandi aziende, attraverso l'identificazione di messaggi chiave e la diffusione attraverso strumenti media e face to face

I.O. 4

Linee guida per la replicabilità del modello PACETRAINING in altri settori formativi – in corso di lavorazione.



4 Produzioni intellettuali – Intellectual Outputs

I.O. 1

Progettazione e sperimentazione di un corso di formazione condiviso, basato sugli stessi risultati dell'apprendimento e lo stesso livello EQF, per giovani e adulti con limitazioni intellettuali dell'apprendimento (Sindrome di Down, Autismo, Disturbi Comportamentali ecc.), settore turistico alberghiero

Focus sul processo di elaborazione di percorsi finalizzati alla certificazione di competenze per allievi con bisogni educativi speciali (SN) : applicazione al settore turistico-alberghiero



Sommario

1. Progettare una nuova qualifica
 2. Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)
 3. La proposta del percorso formativo Pacetraining
- Nella presentazione odierna proponiamo, in sintesi, una ricostruzione delle fasi di lavoro e degli obiettivi raggiunti
 - Maggiori informazioni sul progetto sono disponibili online sul sito internet ufficiale www.pacetraining.eu
 - I risultati delle sperimentazioni vengono aggiornati e resi disponibili alla pagina www.pacetraining.eu/results/



Progettare una nuova qualifica per SN

- Questa prima parte del progetto di ricerca ha avuto come obiettivo la predisposizione di una qualifica nel settore dei servizi alberghieri e di cucina per persone SN (Special Needs - esigenze speciali).
- La ricerca ha condotto il gruppo di lavoro internazionale a confrontarsi sulle seguenti tematiche, affrontando talvolta piccoli ostacoli nel confronto tra sistemi VET:
 1. Presentazione del sistema VET nei settori della cucina, della sala e dei servizi alberghieri per persone con SN
 2. Descrizione delle qualifiche esistenti secondo i sistemi nazionali/regionali (descrizione delle mansioni principali e delle attività e di altre informazioni rilevanti per l'analisi e la mappatura di un unico profilo condiviso)
 3. Descrizione delle norme esistenti nei paesi partner riguardanti la formazione professionale per persone con disabilità
 4. Descrizione delle competenze ed abilità richieste per la qualifica in base ai documenti ufficiali



Definizione di Special Needs - SN

- Per giungere a una comprensione comune, in questo contesto il termine “esigenze speciali” (Special Needs - SN) si riferisce a un gruppo di riferimento più ampio che comprende tutti i tipi di disabilità mentale, così da non limitare il progetto a disabilità specifiche come la Sindrome di Down ma estenderlo a un panorama più vasto di ritardi nell’apprendimento (di grado medio o severo).



Metodo di lavoro

- Sono state paragonate le aree di formazione specifiche, per esempio "lavorare in cucina", nel contesto di competenze, abilità e saperi afferenti ai vari profili nei diversi paesi partner. Abbiamo cercato di fare una mappatura delle competenze e delle attività descritte partendo dai profili presenti nei sistemi della formazione italiana e dei paesi partner.
- Seguendo le procedure in uso per ECVET, le competenze e abilità sono state definite attraverso i risultati dell'apprendimento (Learning Outcomes). Sulla base dei risultati dell'apprendimento raccolti e sulla successiva descrizione delle competenze è stata formulata la proposta delle unità formative.



Osservazioni comuni a tutto il processo

- è necessario evidenziare che alcune informazioni/contenuti forniti dai paesi partner derivano da sistemi in uso anche molto differenti, soprattutto in riferimento a SN
- i sistemi VET presentati dai diversi paesi mostrano grandi differenze nel contesto delle normative, della formazione e della presentazione di abilità e competenze.
- è stato talvolta difficoltoso paragonare i dati tra di loro, si è lavorato per analogie e differenze
- è stata applicata la regola di non focalizzarsi sulle qualifiche generali, ma piuttosto su tutte quelle informazioni utili per andare incontro alle esigenze di studenti con SN



Sommario

1. Progettare una nuova qualifica
 2. Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)
 3. La proposta del percorso formativo Pacetraining
- Nella presentazione odierna proponiamo, in sintesi, una ricostruzione delle fasi di lavoro e degli obiettivi raggiunti
 - Maggiori informazioni sul progetto sono disponibili online sul sito internet ufficiale www.pacetraining.eu
 - I risultati delle sperimentazioni vengono aggiornati e resi disponibili alla pagina www.pacetraining.eu/results/



Progettare una nuova qualifica

Presentazione del sistema VET nei settori
della cucina, della sala e dei servizi
alberghieri per persone con SN

- I risultati si fondano sulla ricerca condotta dai paesi partner, sono state esaminate le proprie organizzazioni e sono stati condotti colloqui (formali e/o informali) con specialisti dei sistemi VET ed è stata raccolta ed analizzata la documentazione ufficiale sul sistema VET per persone con disabilità resa disponibile dalle autorità pubbliche
- La ricerca ha anche preso in considerazione la letteratura esistente riguardante il settore dell'istruzione sulle arti culinarie per persone con disabilità



Progettare una nuova qualifica (1)

Presentazione del sistema VET nei settori
della cucina, della sala e dei servizi
alberghieri per persone con SN

Benché la situazione del sistema VET
per le persone con disabilità sia
diverso da paese a paese, si
riscontrano alcune somiglianze...

Finlandia e Germania: in questi paesi le norme nazionali impongono la stretta collaborazione tra gli enti di formazione e le aziende

- In **Germania**, in un percorso VET, almeno 12 settimane devono essere svolte in azienda
- In **Finlandia** i percorsi formativi vengono selezionati in stretta collaborazione tra chi somministra la formazione e l'Agencia finlandese per l'istruzione



Progettare una nuova qualifica

Presentazione del sistema VET nei settori
della cucina, della sala e dei servizi
alberghieri per persone con SN

Benché la situazione del sistema VET
per le persone con disabilità sia
diverso da paese a paese, si
riscontrano alcune somiglianze...

In molti paesi il sistema di istruzione non determina qualifiche/normative specifiche per studenti con disabilità, ma viene predisposto un sistema di gestione.

- Questo è il caso, ad esempio della **Lettonia** e della **Finlandia**, dove è comune fare piccoli adattamenti dei programmi di formazione regolari per studenti con SN (ad esempio con procedure di valutazione parametrate).



Progettare una nuova qualifica

Presentazione del sistema VET nei settori
della cucina, della sala e dei servizi
alberghieri per persone con SN

Benché la situazione del sistema VET
per le persone con disabilità sia
diverso da paese a paese, si
riscontrano alcune somiglianze...

In altri paesi ci sono programmi aggiuntivi strutturati che integrano ulteriori normative.

- Per esempio in **Spagna** viene predisposto un programma che ruota attorno alla transizione verso l'età adulta per persone con bisogni educativi speciali svolto da centri specializzati.
- In **Lettonia** l'approccio si focalizza su un sistema completamente inclusivo senza qualifiche e corsi di formazione dedicati esclusivamente a persone con SN.



Progettare una nuova qualifica

Presentazione del sistema VET nei settori
della cucina, della sala e dei servizi
alberghieri per persone con SN

Benché la situazione del sistema VET
per le persone con disabilità sia
diverso da paese a paese, si
riscontrano alcune somiglianze...

In **Germania** la situazione è definita da
normative nazionali molto forti

(Legge sulla formazione professionale, normativa sui
mestieri e la German Social Security Code)

- Questi documenti cercano di chiarire che le
persone disabili dovrebbero essere formate per la
professione attesa in uscita, tuttavia le loro speciali
circostanze necessitano particolare considerazione.
Gli studenti con SN possono ricevere forme di
sostegno per gli svantaggi che presentano in alcune
situazioni di apprendimento, per esempio l'uso di
strumenti compensativi durante la formazione.



Progettare una nuova qualifica (2)

Descrizione delle qualifiche esistenti secondo i sistemi nazionali/regionali (descrizione delle mansioni principali e delle attività e di altre informazioni rilevanti per l'analisi e la mappatura di un unico profilo condiviso)

Spagna e Germania

- 1 -

- In **Spagna** la descrizione della qualifica si basa sul grado più basso delle qualifiche in Arte Bianca e Pasticceria, Servizi Domestici e di Lavanderia, Cucina e Ristorazione.
- In **Germania**, il sistema VET è ampio e regola, per esempio, le seguenti professioni nell'ambito dell'industria alberghiera: aiuto per la ricezione alberghiera, cucina, servizi domestici. E' di rilievo il fatto che non è necessario un titolo di studio per la qualifica di "aiutante nell'industria alberghiera".



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle qualifiche esistenti secondo i sistemi nazionali/regionali (descrizione delle mansioni principali e delle attività e di altre informazioni rilevanti per l'analisi e la mappatura di un unico profilo condiviso)

Finlandia e Italia

- 2 -

- In **Finlandia**, la qualifica in servizi alberghieri e della ristorazione è divisa in tre aree di competenza, cioè servizio al cliente (con il corrispondente titolo di cameriere/a), servizi d'albergo (receptionist) e servizio pasti (cuoco).
- In **Italia**, la qualifica si rivolge ai settori cucina, sala-bar, servizi alberghieri-pulizia, aiuto segretario (accoglienza-reception). Regione Piemonte prevede corsi FAL di Formazione al Lavoro con certificazione di competenze.



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle qualifiche esistenti secondo i sistemi nazionali/regionali (descrizione delle mansioni principali e delle attività e di altre informazioni rilevanti per l'analisi e la mappatura di un unico profilo condiviso)

Lettonia

- 3 -

In **Lettonia** le professioni sono divise in gruppi (in base alla normativa vigente) e secondo questo sistema le persone con disabilità intellettiva svolgono professioni schematizzate in questo modo:

- “personale di servizi e vendita” (5° gruppo),
- “artigiani “(7° gruppo)
- “professioni semplici” (9° gruppo)



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle qualifiche esistenti secondo i sistemi nazionali/regionali (descrizione delle mansioni principali e delle attività e di altre informazioni rilevanti per l'analisi e la mappatura di un unico profilo condiviso)

I livelli EQF

- 4 -

E' importante notare che molte fra le qualifiche descritte sono riferite ai percorsi regolari di formazione e sono indicati i livelli EQF 3 e 4.

Tenendo tuttavia in considerazione le abilità e i processi cognitivi di queste tipologie di studenti, in caso di formazione professionale per studenti con SN, alcuni paesi limitano le qualifiche ai livelli EQF 1 o 2.

Questo è il motivo per cui, in Pacetraining, i partner hanno deciso di concentrarsi sui livelli EQF nella scala da 1 a 3.



Progettare una nuova qualifica (3)

Descrizione delle norme esistenti nei paesi partner riguardanti la formazione professionale per persone con disabilità

Bibliografia e riferimenti completi sono disponibili nel documento I.O.1 e sul sito www.pacetraining.eu

In tutti i paesi partner c'è traccia di normative sulla formazione professionale per persone disabili nel settore di cucina e servizi alberghieri.

Per ampliare queste norme sono previsti parecchi approcci aggiuntivi che supportano il sistema VET per studenti con SN.

Attraverso un supporto sistematico e pedagogico basato sugli obiettivi personali e sulle capacità degli studenti, si promuovono modifiche per l'insegnamento e l'acquisizione di abilità e competenze.



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle norme esistenti nei paesi
partner riguardanti la formazione
professionale per persone con disabilità

Bibliografia e riferimenti completi
sono disponibili nel documento I.O.1
e sul sito www.pacetraining.eu

In Italia, per esempio, la Formazione Professionale sotto la competenza delle regioni dispone di alcune iniziative che si concentrano su questi aspetti.

- LINEE GUIDA PER L'INCLUSIONE SOCIALE
- LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE DELLE PERSONE DISABILI



Progettare una nuova qualifica (4)

Descrizione delle competenze ed abilità
richieste per la qualifica in base ai documenti
ufficiali

Germania

In Germania sono richiesti alcuni prerequisiti come buone condizioni fisiche (poiché molte attività si svolgono stando in piedi o camminando) orientamento nel contatto e nel servizio, o abilità manuali (per esempio il taglio degli ingredienti).

Gli studenti per esempio imparano:

- Come servire cibi e bevande
- Come preparare semplici cibi e bevande
- Come stoccare e controllare la merce correttamente
- Quali norme igieniche osservare nell'industria alberghiera
- Come preparare stanze e tavoli per diverse occasioni
- Come pulire le stanze e il loro arredamento



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle competenze ed abilità
richieste per la qualifica in base ai documenti
ufficiali

Finlandia

In Finlandia sono considerate le tre professioni di cameriere/a, receptionist e cuoco, e per ognuna viene descritto il profilo di abilità e competenze.

Si propone per esempio il profilo Cuoco:

Le unità formative consistono di unità obbligatorie e facoltative.

Quelle obbligatorie del settore di competenza in servizio pasti sono servizio in hotel e ristorante e preparazione pasti.

Le unità facoltative comprendono preparazione di piatti alla carta, preparazione di catering e banchetti, servizio e distribuzione di funzioni di cucina così come produzione di piatti in una cucina istituzionale, servizi di fast food, servizi di caffetteria e servizi di catering a bordo di navi.



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle competenze ed abilità
richieste per la qualifica in base ai documenti
ufficiali

Italia

In Italia, ed in particolare in Regione Piemonte, le qualifiche SN sono descritte come attività e competenze di processi lavorativi.

Per i percorsi MDL/FAL presi in esame si trovano i seguenti indicatori:

- Realizzare un prodotto (FaL);
- Svolgere operazioni funzionali (FaL);
- Interagire con persone e ruoli (FaL);
- Applicare norme igieniche e di sicurezza nel contesto lavorativo (FaL)



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle competenze ed abilità
richieste per la qualifica in base ai documenti
ufficiali

Lettonia

In Lettonia, la descrizione del profilo si concentra sulla presentazione di competenze comuni e specifiche della professione e competenze generali.

Le competenze comuni per esempio possono essere: organizzare il proprio posto di lavoro, osservare le regole del lavoro e dell'igiene personale, mettere in pratica le norme di sicurezza e protezione.

Le competenze specifiche si riferiscono alla preparazione di semi-lavorati, di salse di base, insalate, snack, dolci, bevande ecc.. Le competenze generali sono quelle comunicative, il lavoro di squadra, il lavoro sotto supervisione dello chef e le abilità nel presentarsi.



Progettare una nuova qualifica

Descrizione delle competenze ed abilità
richieste per la qualifica in base ai documenti
ufficiali

Spagna

In Spagna, la descrizione per la qualifica di Arte Bianca e Pasticceria, Cucina e Ristorazione si focalizza sulla presentazione delle competenze pratiche rilevanti e sulle abilità nello svolgere queste professioni. Per raggiungere una qualifica di Arte bianca e Pasticceria si deve essere consapevoli dei processi base in questo settore, conoscere le pratiche del servizio al cliente e possedere capacità comunicative.

Per la qualifica di Cucina e Ristorazione lo studente deve essere il grado di compiere operazioni di base come l'accoglienza, lo stoccaggio e la distribuzione di materie, conoscere i processi di confezionamenti e conservazione, così come le operazioni del prima e dopo servizio.



Sommario

1. Progettare una nuova qualifica
 2. Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)
 3. La proposta del percorso formativo Pacetraining
- Nella presentazione odierna proponiamo, in sintesi, una ricostruzione delle fasi di lavoro e degli obiettivi raggiunti
 - Maggiori informazioni sul progetto sono disponibili online sul sito internet ufficiale www.pacetraining.eu
 - I risultati delle sperimentazioni vengono aggiornati e resi disponibili alla pagina www.pacetraining.eu/results/



Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)

Le descrizioni dei risultati dell'apprendimento forniti dai paesi partner sono la base per sistemare i risultati dell'apprendimento del percorso formativo per persone con SN nel nostro progetto.

[La situazione dei risultati dell'apprendimento varia da paese a paese.](#)

In alcune nazioni (Germania, Lettonia, Spagna) le abilità e le competenze sono solo parzialmente descritte in termini di L.O. ECVET.

In **Germania** non c'è una descrizione ufficiale sui risultati dell'apprendimento, ma le qualifiche sono sviluppate in funzione delle operazioni pratiche, dalle quali è possibile identificare i risultati dell'apprendimento.

In **Lettonia** non ci sono standard specifici per persone con SN.

In **Spagna**, la descrizione delle qualifiche si occupa delle operazioni pratiche, il che può contribuire alla definizione dei risultati dell'apprendimento per specifiche aree di lavoro.



Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)

Le descrizioni dei risultati dell'apprendimento forniti dai paesi partner sono la base per sistemare i risultati dell'apprendimento del percorso formativo per persone con SN nel nostro progetto.

[La situazione dei risultati dell'apprendimento varia da paese a paese.](#)

In **Italia**, il sistema regionale in Piemonte accetta la descrizione dei risultati dell'apprendimento quando i crediti ECVET necessitano di essere riconosciuti, ma le qualifiche non sono progettate seguendo queste linee guida. Attualmente, per la qualifica di “Formazione al lavoro” (FaL), non c'è una progettazione per i risultati dell'apprendimento: il sistema prevede uno sviluppo in Fasi/UF

(Rif.: piattaforma Collegamenti e Sistemapiemonte-Gestione Percorsi Formativi)

L'unico paese partner in cui la qualifica è ben descritta nei risultati dell'apprendimento in stile ECVET è la Finlandia.



Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)

Le descrizioni dei risultati dell'apprendimento forniti dai paesi partner sono la base per sistemare i risultati dell'apprendimento del percorso formativo per persone con SN nel nostro progetto.

[La situazione dei risultati dell'apprendimento varia da paese a paese.](#)

Sono stati quindi definiti i seguenti risultati dell'apprendimento, suddivisi per Unità Formative modulari, in relazione ai settori specifici identificati nel progetto:

- settore di cucina
- settore servizi di sala
- settore dei servizi alberghieri

Ogni unità formativa definisce i risultati dell'apprendimento focalizzandosi su ciò che lo studente deve sapere, fare e capire alla fine del corso. Inoltre, per la scelta dei descrittori, sono stati considerati i processi cognitivi coinvolti nell'esecuzione delle mansioni.



Esempio di scheda per Learning Outcomes

SETTORE - UNITA' FORMATIVA n°

TITOLO	DESCRITTORE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO	SAPERI	COMPETENZE/ ABILITA'	LIVELLO*
				E-EASY-FACILE M-MEDIO D-DIFFICILE

* Il livello è stato introdotto per esplicitare il grado di difficoltà di ogni competenza così che l'abbinamento con i livelli EQF in uso nei vari paesi partner possa essere più semplice



SERVIZI ALBERGHIERI – UNITA' FORMATIVA N. 2

Esempio di
scheda
compilata
UF n.2
LO1
Servizi ai
piani

Titolo dell'unità didattica	Risultati dell'apprendimento	Saperi	Competenze/abilità	Liv.
LO1 – SERVIZI AI PIANI	Lui/lei è consapevole delle modalità di comunicazione ed è in grado di applicarle interagendo col clienti	Conoscenza delle modalità di comunicazione in diversi contesti sociali e professionali e attraverso diversi mezzi e canali	Lui/lei è in grado di fornire al cliente semplici informazioni e inoltrare le richieste	E
		Conoscenza della terminologia di base per comunicare in situazioni lavorative	Lui/lei è in grado di usare le regole di cortesia nella relazione col cliente, considerando anche l'immagine aziendale o il posto di lavoro	E
		Conoscere le regole di cortesia nella relazione col cliente, essere consapevoli della comunicazione in diversi contesti sociali e professionali	Lui/lei è in grado di comunicare in maniera chiara e accurata in diversi contesti sociali e professionali e attraverso diversi mezzi e canali	M
		Conoscenza della terminologia di base in lingua straniera per comunicare in situazioni lavorative	Lui/lei è in grado di prestare attenzione al cliente dimostrando interesse e premura nel risolvere le necessità del cliente in modo soddisfacente	M
			Lui/lei è in grado di comunicare in situazioni di lavoro, possiede risorse linguistiche di base in lingua straniera	D

Correlazione tra il livello di difficoltà di competenze/abilità e gli standard definiti dall'European Qualification Framework

	Saperi <i>Nel contest dell'EQF, i saperi sono descritti come teorici e/o pratici</i>	Competenze <i>Nel contesto dell'EQF, le competenze sono descritte come cognitive (coinvolgono l'uso di pensiero logico, intuitive e creative) e pratiche(coinvolgono manualità e uso di metodi, materiali e strumenti)</i>	Responsabilità e autonomia <i>Nel contest dell'EQF, responsabilità e autonomia sono descritte come la capacità dello studente di applicare conoscenze e competenze in modo autonomo e responsabile</i>
Livello E (Facile) Livello 1	Conoscenza generale di base	Competenze di base richieste per compiere semplici mansioni	Lavorare o studiare sotto diretta supervisione in un contest strutturato
Livello M (Medio) Livello 2	Conoscenza pratica di base in un settore di lavoro o studio	Competenze cognitive e pratiche richieste per utilizzare informazioni rilevanti per	Lavorare o studiare sotto supervisione con parziale autonomia
		compiere mansioni e risolvere problemi di routine usando semplici regole e strumenti	
Livello D (Difficile) Livello 3	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali nel settore di lavoro e studio	Una gamma di competenze cognitive e pratiche richieste per compiere mansioni e risolvere problemi selezionando e applicando metodi, strumenti, materiali e informazioni di	Responsabilizzarsi per il compimento di mansioni adattando il proprio comportamento alle circostanze nelle risoluzione dei problemi
Livello D (Difficile) Livello 4	Conoscenza pratica e teorica in contesti ampi all'interno di un settore di lavoro o studio	Una gamma di competenze cognitive e pratiche richieste per generare soluzioni a problemi specifici in un settore di lavoro o studio	Esercitare l'autogestione all'interno delle linee guida dei contesti lavorativi che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti, supervisionare la routine lavorativa di altre persone, essere responsabili della valutazione e del miglioramento delle attività lavorative



Sommario

1. Progettare una nuova qualifica
2. Concordare i risultati dell'apprendimento in stile ECVET (Learning Outcomes)
3. **La proposta del percorso formativo Pacetraining**
 - Nella presentazione odierna proponiamo, in sintesi, una ricostruzione delle fasi di lavoro e degli obiettivi raggiunti
 - Maggiori informazioni sul progetto sono disponibili online sul sito internet ufficiale www.pacetraining.eu
 - I risultati delle sperimentazioni vengono aggiornati e resi disponibili alla pagina www.pacetraining.eu/results/



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

Premessa: nei paesi partner, i programmi di formazione per le qualifiche in ambito alberghiero si differenziano per durata, metodologia, divisione delle ore teoriche e pratiche.

Le aree comuni sono relative a processi di comunicazione, lavoro in team e nell'ambiente lavorativo, lavoro in cucina, servizio e proposta di cibi e bevande inclusa la preparazione di sala ristorante e zona bar; lavoro in magazzino; lavoro nell'ambito dei servizi domestici (pulizie e lavanderia); lavoro nella gestione del merchandising.

Per rendere il percorso modulare si è deciso di raggruppare in Unità Formative la descrizione di saperi, abilità e competenze.



La proposta del percorso formativo PACETRaining

Si è deciso di mappare le stesse aree/unità comuni a tutti i paesi come base per creare il nuovo percorso

Identificazione delle
Soft skills

Identificazione delle
Competenze trasversali

Identificazione delle competenze
professionali

Identificazione delle
Competenze relative ai principi
generali della UE

Feedback provenienti dalla relazione
scientifica



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

- Per queste competenze vengono descritte le azioni riferite alla capacità dell'individuo di svolgere possibili mansioni nel settore alberghiero.
- Competenza professionale per allievi SN significa inoltre che l'individuo è preparato e abile a risolvere facili problemi basandosi sulle conoscenze di base e sulle abilità in modo appropriato e metodico, con guida e a valutare i risultati con l'aiuto di altre persone.

Identificazione delle competenze
professionali



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

Identificazione delle
Soft skills

Le competenze soft possono essere suddivise in tre diversi gruppi.

- l'auto-competenza: abilità critiche e autostima, sviluppo di valori di pensiero.
- competenza sociale: la capacità di intessere e vivere relazioni sociali, di comunicare con altri in maniera comprensibile e idonea.
- competenza comunicativa: la capacità di comprendere e prendere parte a situazioni di comunicazione. Significa anche percepire e capire ciò che si vuole esprimere.



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

Identificazione delle
Competenze trasversali

- Queste competenze possono essere divise in due gruppi. Il primo è la competenza metodica cioè la capacità di approcciarsi a mansioni e problemi in modo orientato e sotto supervisione. L'altra parte importante delle competenze trasversali è legata all'apprendimento. Significa che l'individuo è preparato e in grado di capire e valutare informazioni sotto supervisione. Inoltre, la persona che possiede questa competenza è preparata ad applicare tecniche e strutture di apprendimento, sviluppate da altri, sotto supervisione.



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

- Promozione di eguaglianza tra uomini e donne e di non discriminazione
- Sviluppo sostenibile
- Norme di sicurezza nel contesto lavorativo
- Norme di igiene alimentare (HACCP)

Identificazione delle
Competenze relative ai principi
generali della UE



La proposta del percorso formativo PACETRAINING

Feedback provenienti dalla relazione
scientifica

Infine sono stati considerati i contenuti e i feedback presenti nella relazione scientifica scritta dal Professor Vitiello dell'Università di Torino.

Una delle raccomandazioni è legata alla funzione cognitiva. Si evidenzia che uno dei più importanti fattori limitanti è il livello di funzionamento intellettuale, molti dei saperi, competenze e abilità descritte riassunte in specifici risultati dell'apprendimento “possono essere acquisite da persone con disabilità intellettiva di grado lieve, ma molto poche, se non nessuna, da persone con disabilità di grado moderato”.



Esempio

Unità Formative – e relative schede di valutazione/ assessment

SETTORE CUCINA – UNITA' FORMATIVA N. 1

20

Titolo dell'unità didattica	Risultati dell'apprendimento	Saperi	Competenze/Abilità	Livello
LO1 - LAVORARE IN CUCINA	Lui/lei è in grado di compiere mansioni di preparazione e applicare i metodi di cottura preparando, cucinando e servendo semplici piatti seguendo la ricetta	Conoscere I diversi tipi di materie prime e i loro usi	Lui/lei è in grado di differenziare le materie prime secondo i criteri sensoriali, nutritivi e psicologici e di selezionarle secondo l'uso che si intende farne	E
		Conoscere procedure di preparazione e metodi di cottura	Lui/lei è in grado di preparare semplici piatti secondo le ricette e sotto supervisione	M
		Conoscere le condizioni operative quando si usa l'attrezzatura	Lui/lei è in grado di operare con l'attrezzatura di cucina, inclusi piccoli strumenti elettrici	M
		Capire il funzionamento di semplici mansioni di cucina ed essere consapevoli delle circostanze necessarie per la conservazione dei prodotti	Lui/lei è in grado di portare a termine e presentare semplici mansioni di cucina secondo la definizione dei prodotti e i protocolli stabiliti per la loro conservazione	D
	Lui/lei è in grado di pianificare e	Essere consapevoli delle procedure di lavoro in cucina	Lui/lei è in grado di lavorare sotto il controllo dello chef	E
		Conoscere le tecniche di base per la relazione e la comunicazione nel contesto lavorativo	Lui/lei è in grado di identificare e applicare forme comunicative di base nel contesto lavorativo	E
		Essere consapevoli delle procedure per pulire e disinfettare	Lui/lei è in grado di pulire e disinfettare strumenti, attrezzatura e installazioni valutando le ripercussioni sulla qualità igienico-sanitaria dei prodotti	E
		Essere consapevoli dei benefici di un	Lui/lei è in grado di essere in sintonia con il luogo di	M



Unità formativa n.1 – Settore di cucina

Conoscere procedure di preparazione e metodi di cottura.	Adeguito per Sindrome di Down, autismo e altre forme di disabilità mentale con funzionamento cognitivo nella normalità o con disabilità intellettiva lieve. Non appropriato per persone con disabilità intellettiva di grado moderato.
In grado di preparare semplici piatti secondo le ricette e sotto supervisione.	

Conoscere le nozioni di base dei contratti di vendita e riconoscere i problemi ricorrenti.	Generalmente appropriato. Tuttavia, le persone con autismo hanno vari gradi di deficit nella comunicazione sociale. Inoltre, le difficoltà in alcuni casi dovrebbero essere anticipate. Non appropriato per persone con disabilità intellettiva di grado moderato.
Scrivere semplici contratti di vendita e di risolvere problemi ricorrenti in maniera professionale e amichevole.	

Esempi

Valutazione
prof.
Vitiello



Conclusioni (parte 1)

Lo scopo della formazione professionale di persone con diverse abilità è quello di metterli in condizione di lavorare sotto supervisione e dar loro l'opportunità di agire in maniera indipendente quando è possibile.

Si dovrebbero considerare i seguenti principi di insegnamento quando si lavora con queste tipologie di studenti:

- Inclusione consistente di contenuti dell'apprendimento in situazioni professionali specifiche
- Progettazione di processi di apprendimento che siano meno astratti e teorici
- Rivolgersi ai diversi sensi nei contenuti formativi



Conclusioni (parte 2)

- Riduzione e divisione in piccole parti dei contenuti dell'apprendimento
- Differenziazione orizzontale e verticale nelle lezioni
- Revisione continua e implicita e esercizio pratico usando una vasta gamma di esercizi
- Assistenza nell'auto-organizzazione dei processi di apprendimento (per esempio, offrire sequenze pianificate, modi per risolvere i problemi)
- Assistenza nel controllo e nella valutazione dei risultati dell'apprendimento (soluzioni campione, tabelle di analisi, tabelle di valutazione)
- Feedback immediato sul successo dell'apprendimento e correzione immediata degli errori.



Conclusioni (parte 3)

All'interno del sistema di implementazione del percorso di formazione professionale, si suppone che le organizzazioni responsabili facciano modifiche e supplementi specifici, per esempio riguardo al sostegno individuale, alla valutazione dell'operato e alla sede di apprendimento.

L'apprendimento dovrebbe essere orientato al lavoro pratico.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Grazie per l'attenzione



Il progetto Pacetraining

Dove trovare informazioni sul progetto Pacetraining

Sul sito di progetto www.pacetraining.eu

Sulla pagina Facebook del capofila dedicata i progetti transnazionali
<https://www.facebook.com/afperasmusplus/>

Sulla Piattaforma di pubblicazione dei risultati Erasmus+ (VALOR) a termine progetto
<https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects/eplus-project-details/#project/2017-1-IT01-KA202-006052>

Contattando direttamente uno dei partner di progetto