



Avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione di cui alla lett. b), comma 3, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22

RELAZIONE PER LA DIFFUSIONE DEI RISULTATI

CORSO

“RESPONSABILE DI CUCINA-CHEF”- SEDE ORISTANO

DCT 2020RLR22A07119 - CUP E11B20001200009 - CLP 100103AFPQ200020

RST SINERGIA PER IL LAVORO

ISFORCOOP Società Cooperativa Impresa Sociale (Capofila)

IAL Sardegna Innovazione Apprendimento Lavoro Srl e Sardegna Sapere Impresa Sociale Srl (Partner)
ENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037

Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via Efsio Loni, 6 Loc. Su Planu
tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920

Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop





Agenzie formative del raggruppamento RST “Sinergia per il lavoro”

ISFORCOOP Società Cooperativa Impresa Sociale (Soggetto capofila)

IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Sardegna Srl Impresa Sociale (Partner)

Sardegna sapere impresa sociale Srl (Partner)

Le Agenzie formative associate operano da diversi anni nella realizzazione di interventi formativi legati alla qualificazione professionale dei disoccupati e nell'aggiornamento del capitale umano delle imprese.

Nello specifico hanno realizzato le seguenti tipologie di attività formative:

- corsi di qualifica per la formazione di inoccupati e disoccupati, in particolare nei settori socio-assistenziale; agroalimentare; culturale; turistico; ambientale e delle energie rinnovabili; dell'edilizia e della ICT;
- corsi di qualificazione, aggiornamento e specializzazione, nell'ambito degli interventi di politiche attive del lavoro, destinati alle persone a rischio di espulsione dal mercato del lavoro e volti all'acquisizione di competenze di base, trasversali, e tecnico-professionali;
- piani di formazione continua per i lavoratori delle imprese, sia obbligatori per legge che di aggiornamento delle competenze professionali;
- percorsi formativi e di sostegno all'avvio di impresa riservati ai soggetti appartenenti alle categorie svantaggiate;

Isforcoop e IAL Sardegna sono accreditate presso la Regione Sardegna per lo svolgimento di servizi per il lavoro.

Il mercato del lavoro

L'indagine sulle forze di lavoro ISTAT e le comunicazioni obbligatorie SIL Sardegna sono le due fonti informative maggiormente utilizzate per l'analisi del mercato del lavoro.

Dall'analisi dell'ASPAL sull'andamento del mercato del lavoro in Sardegna riferita al II semestre 2020, emerge un quadro piuttosto preoccupante: si riducono gli occupati, ma soprattutto aumentano drasticamente gli inattivi. Infatti, il clima di incertezza e la crisi economica rendono più difficile trovare un'occupazione e sembrano favorire lo scoraggiamento. Si assiste infatti ad un calo congiunturale ma soprattutto tendenziale degli



RST SINERGIA PER IL LAVORO
ISFORCOOP Società Cooperativa Impresa Sociale (Capofila)
IAL Sardegna Innovazione Apprendimento Lavoro Srl e Sardegna Sapere Impresa Sociale Srl (Partner)
ENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037

Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via Efsio Loni, 6 Loc. Su Planu
tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920

Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop





occupati, che tornano sui livelli raggiunti nella fase più acuta della crisi economica toccata negli anni 2013 e 2014: 563 mila occupati nel secondo trimestre 2020, contro 548 mila e 553 mila occupati nei trimestri corrispondenti degli anni 2013 e 2014. Nello stesso trimestre il tasso di occupazione della Sardegna risulta più basso della media nazionale, ma soprattutto presenta il terzo calo più ampio rispetto al secondo trimestre dell'anno 2019 tra tutte le regioni d'Italia: -2,6 punti percentuali. Se si osservano i dati del tasso di attività, la Sardegna fa registrare valori inferiori alla media nazionale, con un trend che mostra una riduzione maggiore rispetto al dato italiano.

In termini di assunzioni, emerge una nettissima differenza tra il 2019 e il 2020. Infatti, mentre nel 2019 si sono verificate oltre 225 mila assunzioni, nel 2020 se ne sono verificate meno di 170 mila, con una differenza tra i due anni di quasi 56 mila assunzioni, equivalente a quasi il 25% in meno. A livello settoriale, in generale, per tutti i settori si riscontrano meno assunzioni nel 2020 che nel 2019, ad eccezione di tre: Servizi domestici (+1%), Estrazione di minerali (+8%) e Servizi finanziari (+12%). Emerge che i maggiori volumi di mancate assunzioni si generano nel settore Alberghi e ristoranti sia per i maschi che per le femmine, anche se in modo ancora più accentuato per le femmine: -11,2 mila per le prime, contro -10 mila per i secondi. Reggono inoltre settori quali l'Agricoltura e i Servizi domestici, che hanno ricevuto ampie deroghe durante il lockdown e la cui domanda evidentemente si è ridotta in misura minore rispetto ad altri settori.

Nello specifico, il settore dei servizi turistici, ricettivi e della ristorazione in Sardegna ha vissuto e sta vivendo una grave crisi produttiva e di conseguenza occupazionale, pur facendo rilevare una lieve ripresa nella stagione estiva di quest'anno. Ma nel complesso i dati mostrano una forte rallentamento, con un impatto significativo sui posti di lavoro. Nei primi 6 mesi del 2020, si registra infatti un calo del 15% di occupati rispetto allo stesso periodo del 2019, facendolo diventare uno dei settori più colpiti dalla pandemia.

Il fabbisogno formativo emerso

Secondo quanto emerso dall'analisi del tessuto produttivo e del mercato del lavoro, a cui si affianca una analisi interna della domanda di formazione da parte delle agenzie partner di progetto operative nei territori, si è scelto di orientare la scelta del percorso formativo sulla linea di intervento dell'Hospitality Management. In questo quadro, nell'ambito della linea di intervento Hospitality Management si è individuato il profilo professionale di Responsabile di Cucina – Chef (codice profilo 152). Secondo il sistema informativo Excelsior, per questa figura professionale emerge una certa difficoltà di inserimento nelle imprese sarde del settore che hanno l'esigenza di reperire figure con una preparazione adeguata e con competenze professionali e personali fortemente orientate al problem solving, una buona propensione alla flessibilità e all'adattamento, nonché una spiccata capacità a lavorare in gruppo. Le opportunità di inserimento professionale sono maggiori nelle imprese di piccole e medie dimensioni (fino ad un massimo di 45 addetti), con una tipologia contrattuale prevalente del





contratto a tempo determinato, con una forte componente stagionale. L'ambito territoriale su cui si intende realizzare il percorso formativo è rappresentato dalla Provincia di Oristano, baricentrica rispetto all'intero territorio regionale, con la presenza di realtà interessanti e innovative nel campo della ristorazione come il Montiferru, ma anche quelle limitrofe del Marghine, delle Baronie e del Mandrolisai. Qui si stanno consolidando strategie di valorizzazione delle eccellenze nel campo dell'agroalimentare e del turismo enogastronomico. Lo svolgimento del percorso formativo in quest'area consentirà da un lato di attrarre maggiormente potenziali destinatari, per via anche della presenza del corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari del Consorzio UNO di Oristano; dall'altro di coinvolgere un maggior numero di imprese interessate a questa figura professionale, anche in virtù di una consolidata capacità ristorativa nelle zone interne del centro Sardegna. Come emerso anche nell'analisi delle proiezioni del mercato del lavoro, questa figura rientra tra le professioni richieste e di maggiore interesse per l'economia territoriale, nella quale il settore turistico-alberghiero svolge un ruolo importante e necessita, a garanzia di un'offerta di qualità, di un'adeguata formazione degli operatori nel segno delle tradizioni culturali ed enogastronomiche.

Andando a monitorare più nello specifico il settore e l'ambito territoriale riferito alla presente proposta progettuale, secondo quanto emerge dai micro dati delle comunicazioni obbligatorie SIL Sardegna, nella provincia di Oristano nel settore della ristorazione nei primi 9 mesi del 2020 il numero delle assunzioni è pari a 3039 unità, in calo rispetto allo stesso periodo del 22. La maggiore concentrazione di assunzioni si rileva nelle classi di età tra i 15 e i 34 anni (60%), mentre per le classi di età più alte l'impiego di unità lavorative risulta più marginale con evidenti difficoltà di ricollocamento. In termini di numero di cessazioni, nelle fasce di età più elevate si registra infatti un tasso di variazione negativo che si attesta in media al 14%.

La tipologia contrattuale prevalente in questo settore sempre per l'area di Oristano è quella del contratto a tempo determinato (il 73% del totale delle assunzioni nel 2020 riguarda questa tipologia), con una forte componente stagionale (85%).

Destinatari

In riferimento all'art. 5 dell'Avviso i destinatari del progetto formativo per "Responsabile di cucina-CHEF" dovevano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- aver compiuto il 18° anno di età;





- essere residenti o domiciliati nella Regione Sardegna;
- essere disoccupati in possesso della attestazione “Dichiarazione di Immediata Disponibilità” (DID) con data antecedente all’inoltro della domanda di partecipazione;
- non essere, al momento della pubblicazione dell’Avviso di selezione da parte dell’Agenzia formativa, destinatario di altri percorsi formativi1;
- avere un titolo di studio non inferiore al livello immediatamente precedente a quello in uscita del profilo, ossia EQF 5 (Diploma).

Azioni proposte per agevolare l’inserimento lavorativo dei destinatari

L’intervento proposto è finalizzato al potenziamento delle capacità lavorative dei destinatari e all’individuazione di metodi di abbinamento efficace tra le capacità e competenze personali e l’offerta del mercato del lavoro. A tale scopo è utile evidenziare che due delle Agenzie costituenti il RST sono soggetti accreditati all’erogazione dei servizi per il lavoro, che supportano già le aziende del territorio con servizi di ricerca e selezione del personale, e gli utenti tramite servizi di accoglienza e di orientamento.

E’ stato attivato un percorso di accompagnamento al lavoro individuale, della durata di n. 2 ore per ciascun allievo, con l’obiettivo di sostenere il destinatario nell’acquisire competenze e capacità utili a promuoversi attivamente nel mondo del lavoro per facilitarne l’inserimento socio-lavorativo. Si intende in questo senso favorire l’attivazione del destinatario e lo sviluppo di abilità di ricerca attiva del lavoro, supportandolo nella predisposizione di un progetto professionale e di piani di ricerca operativa. Seguendo questa logica, il servizio ha come obiettivo l’affiancamento dell’allievo per facilitare l’incontro domanda/offerta di lavoro attraverso prestazioni finalizzate ad un più veloce inserimento lavorativo. L’intervento è stato attuato per:

- Promuovere e sviluppare capacità attive per consentirgli un collocamento che sia adeguato alle sue capacità e competenze;
- Progettare l’attività di WBL finalizzandola a rendere compatibili con la struttura aziendale le caratteristiche soggettive del destinatario;





- Assicurare adeguate forme di monitoraggio/intervento dell'efficacia dell'inserimento lavorativo, funzionali a ridurre il rischio di perdita del posto di lavoro.

Caratteristiche del percorso formativo

Il percorso formativo per “Responsabile di cucina-CHEF” è ha avuto una durata di 600 ore, articolata in 420 ore di teoria, comprendenti le attività pratiche e attività di FAD, e in 180 ore di Stage (Work based learning).

I periodi di apprendimento mediante esperienze di stage normalmente fanno parte integrante dei percorsi formativi volti alla realizzazione del profilo professionale con obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale relativi al PQ (Profilo di qualificazione).

Accanto all'azione propriamente formativa, il progetto prevede la realizzazione di attività di tipo trasversale, ossia la fase di promozione e di comunicazione, e di tipo specialistico, come la fase di accompagnamento al lavoro, resa possibile dagli operatori dei servizi per il lavoro presenti all'interno dell'RST “Sinergia per il lavoro”.

Descrizione del Profilo di Qualificazione indicato nell'RRPQ

(Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione)

Denominazione Profilo	Responsabile di cucina-CHEF	
Codice profilo	152	
SEP	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione	
Descrizione PQ	Definisce l'offerta gastronomica sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, tenendo conto delle risorse a disposizione e rispettando il budget definito. Controlla la qualità organolettica dei cibi; gestisce il personale di cucina ed il processo di produzione delle pietanze, garantendo il rispetto dei tempi di consegna alla sala e monitorando il livello di efficienza nell'impiego delle risorse. Individua e seleziona i fornitori e le condizioni di fornitura delle materie prime alimentari e delle attrezzature di cucina. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale	
Elenco delle UC (unità di competenza) del PQ		
N.	Codice UC	Denominazione UC



1	10072/620	Predisposizione del menù
2	10074/622	Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina
3	20029/632	Ideazione, sviluppo e realizzazione di ricette
4	25003/641	Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

N.	Titolo dell' Unità Formativa	Durata totale (ore)			UC/Competenze Chiave di riferimento
		N. ORE TEORIA	DI CUI FAD ²	N. ORE WBL	
1	Lingua inglese	30	30		Rif. KC Competenza multilinguistica; UC 641
2	Informatica	20			Rif. KC Competenza digitale
3	Autoimprenditorialità	10	10		Rif. KC Competenza imprenditoriale
4	Sicurezza sui luoghi di lavoro	12			Rif. UC 622
5	Primo soccorso	12			Rif. UC 622
6	Antincendio rischio medio	8			Rif. UC 622
7	Elementi di contabilità	10	10		Rif. UC 620/632
8	HACCP	8	8		Rif. UC 622/632/641
9	Caratteristiche e proprietà organolettiche degli alimenti	30	13	10	Rif. UC 632
10	Elementi di enogastronomia e ricette della cultura gastronomica	30	10	10	Rif. UC 620/632
11	Elementi di scienza dell'alimentazione	10	10	5	Rif. UC 620/632

12	Tecniche di comunicazione e relazione	10	10	5	Rif. UC 622
13	Tecniche di gestione del gruppo di lavoro	10	10	5	Rif. UC 622
14	Approvvigionamento materie prime	40	10	20	Rif. UC 620/641
15	Composizione del menù	30	5	5	Rif. UC 620/632
16	Tecniche e strumenti per la preparazione dei piatti	130		100	Rif. UC 620/622/632/641
17	Estetica e decorazione del piatto	20		20	Rif. UC 632
Totale ore		420	126	180	
Totale complessivo ore		600			

I dati del corso

Allievi che hanno partecipato alle procedure preselettive	17
Allievi all'avvio del percorso	14
Allievi che hanno concluso il percorso	8
Allievi che hanno partecipato agli esami di certificazione della qualifica	8
Allievi qualificati	8

Il corso è stato avviato il 2 marzo 2022, l'attività è stata svolta per 294 ore in aula e per 126 ore in modalità FAD (Formazione a distanza), come previsto da progetto. Le attività teoriche d'aula sono terminate il 30



novembre 2022. L'attività di stage in azienda (WBL) è stata avviata il 7 agosto 2022 ed è terminata il 15 settembre 2022. Gli esami per la certificazione della qualifica sono stati svolti il 5-6-7 dicembre 2022.

Aziende che hanno ospitato gli allievi nell'attività di stage Work based Learning

TRATTORIA PORTIXEDDA, VICOLO SOLFERINO, 6-09170-ORISTANO
LOCANDA DEL GALLO BIANCO PIAZZA MARIA AUSILIATRICE, 10-09092 ARBOREA (OR)
HOTEL GRAN TORRE-STRADA TORRE GRANDE PONTILE, 09072-CABRAS (OR)
HOTEL RAFFAEL VIA S'ARCHITEDDU, 58-09170LOC. PUTZU IDU-SAN VERO MILIS (OR)
RISTORANTE FREE BEACH-VIA ICHNUSA, 25-09043-COSTA REI, MURAVERA (CA)
HOTEL LIDO BEACH -VIA BOTTEGO, 75, 09170-TORREGRANDE (OR)
RISTORANTE LOCANDA DA RENZO-SS 131 KM 99, SN-09070-SIAMAGGIORE (OR)

Annotazioni

L'attività formativa è stata svolta regolarmente, alcuni allievi hanno rinunciato per impegni lavorativi.

L'età media degli allievi frequentanti è stata di circa 49 anni. Alcuni di essi lavorava già stagionalmente nel settore.

Placement e occupabilità

L'occupabilità risulta ormai un elemento essenziale per valutare la possibilità di affrontare con i giusti strumenti il mercato le opportunità del mercato del lavoro e di assicurarsi una continuità al suo interno. Pertanto è fondamentale la possibilità di sviluppare coerenti percorsi di carriera selezionando le Skill professionali, gli atteggiamenti e le attività volte a rafforzare, sviluppare e mantenere l'occupabilità individuale.





Possiamo considerare quest'ultima come una fase caratterizzata da una serie di comportamenti proattivi e adattativi che consentono di accrescere la corrispondenza tra individuo e skill professionali richieste nel mercato del lavoro. Nel contesto di generale di disoccupazione che coinvolge in modo particolare le fasce più deboli, i giovani e i meno giovani si assiste a un vero e proprio disallineamento tra le competenze richieste dalle imprese e quelle possedute dai potenziali lavoratori.

Il RST "Sinergia per il lavoro" valuterà, a circa 6 mesi dalla conclusione delle attività formative, le ricadute occupazionali di ciascun percorso realizzato nell'ambito dell'Avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione di cui alla lett. b), comma 3, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22. L'obiettivo è la corretta valutazione dell'efficacia dell'azione formativa in rapporto alla coerenza delle competenze/capacità individuate dal progetto formativo e quelle richieste dal mercato del lavoro.

