

Percorsi Alternanza Scuola Lavoro 2018-2019



Rif. Protocollo Regione Toscana, Sistema Camerale toscano, Ufficio Scolastico Regionale Toscana e I.N.D.I.R.E per la promozione, implementazione e realizzazione di percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro 2016-2020.

Sulla base di detto protocollo e, in coerenza con le linee strategiche di “Europa 2020”, le Camere di Commercio, in qualità di enti di raccordo tra il mondo delle imprese e quello della Scuola, si adoperano per favorire l’alternanza ed il tirocinio, rafforzando l’occupabilità dei giovani, rispondendo in maniera adeguata alle richieste del mercato del lavoro.

L’alternanza è servita 

Progetto

“L’alternanza è servita” è un percorso condiviso con l’Ufficio Scolastico Regionale, che le Camere di Commercio toscane hanno pensato partendo da un format comune per offrire un’esperienza orientativa e professionalizzante, che permetta agli studenti di entrare in stretto contatto con le imprese, il mondo esterno alla scuola ed il territorio.

“SERVITA” nel senso di utile per lo studente e nel senso di una progettualità messa a disposizione delle Scuole dalle Camere di Commercio.

L’obiettivo specifico è orientare gli studenti delle classi 4°e 5° verso opportunità lavorative e di business nell’ambito della comunicazione digitale e del web

Settori: Ciascuna Camera individua uno/due settori particolarmente significativi e trainanti per l’economia di ciascuna provincia, nell’ottica di facilitare il tessuto economico del proprio territorio e contribuire a formare profili professionali coerenti con i bisogni delle imprese. Nel caso specifico , si tratta di filiere che costituiscono un asset per l’intero ambito regionale.

Di seguito i settori individuati

CCIAA	SETTORE DI INTERESSE	N. Percorsi attivabili
Lucca	Turismo e agroalimentare	10
Massa Carrara	Turismo e agroalimentare	30
Pisa	Turismo e agroalimentare	60
Prato	Turismo e agroalimentare	10

Destinatari

Studenti del 4° e 5° anno degli Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo Grado, appartenenti ad un'unica classe

Dove

Nelle province delle Camere di Commercio della Toscana aderenti al progetto:

CCIAA	SETTORE DI INTERESSE	N. Percorsi attivabili
Lucca	Turismo e agroalimentare	10
Massa Carrara	Turismo e agroalimentare	30
Pisa	Turismo e agroalimentare	60
Prato	Turismo e agroalimentare	10



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana*

L'alternanza è servita 

ENTE	Unioncamere Toscana
Progetto	Si tratta di un percorso strutturato di alternanza di qualità, comprensivo di orientamento, formazione e periodo di inserimento nelle aziende del territorio. Il Sistema Camerale toscano presenta un pacchetto integrato e completo dal punto di vista della omogeneità della formazione, del monte orario delle sessioni “in aula” e di quello esperienziale in azienda, con il focus specifico sulla comunicazione digitale.
Destinatari	Studenti del 4° e 5° anno delle Istituti di Istruzione Secondaria di Secondo Grado, appartenenti ad un'unica classe.
Focus	Comunicazione digitale e web

<p>Modalità di Adesione</p>	<p>L'istituto scolastico a partire dal 1/10/2018 dovrà inviare una PEC alla Camera di Commercio della propria provincia, <u>se presente nell'elenco</u>, con cui manifesta l'interesse ad aderire al progetto indicando la classe, il numero di studenti coinvolti e il tutor scolastico.</p> <p>Le richieste verranno accolte da ciascuna Camera di Commercio competente seguendo l'ordine cronologico (giorno e ora) di arrivo, fatta salva la possibilità di stabilire modalità alternative da parte di ciascuna Camera.</p> <p>E' il tutor scolastico che, sulla base dell'elenco delle imprese aderenti al progetto e disposte ad accogliere gli studenti in alternanza, seleziona le stesse per gli abbinamenti con i propri studenti.</p> <p><u>Camere di Commercio a cui inviare la richiesta di adesione:</u></p> <table border="1" data-bbox="399 649 1471 1657"> <thead> <tr> <th data-bbox="399 649 782 739">Camere di Commercio Partecipanti</th> <th data-bbox="782 649 1471 739">Contatti e referenti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="399 739 782 918">Camera di Commercio di Lucca</td> <td data-bbox="782 739 1471 918">Dott.ssa Paola Laurenzi, Dott.ssa Manuela Giovacchini tel. 0583/976673-0586/976657-0583/976636 Mail: sviluppo.imprenditoriale@lu.camcom.it PEC: camera.commercio.lucca@lu.legalmail.camcom.it</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 918 782 1299">Camera di Commercio di Massa Carrara</td> <td data-bbox="782 918 1471 1299">Dott.ssa Simonetta Menconi , sig.ra Giovanna Vaira e Sig.ra Lina Martelli Tel.0585/764232-0585/764223- 0585/764266 Dott. Massimo Marcesini tel. 0585 764268 Dott. Stefano Cucurnia tel. 0585 764204 Mail: simonetta.menconi@ms.camcom.it; giovanna.vaira@ms.camcom.it; lina.martelli@ms.camcom.it massimo.marcesini@ms.camcom.it stefano.cucurnia@ms.camcom.it PEC: cciaa.massacarrara@ms.legalmail.camcom.it</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 1299 782 1500">Camera di Commercio di Pisa</td> <td data-bbox="782 1299 1471 1500">Dott.ssa Patrizia Costia Fondazione ISI- Innovazione Sviluppo Imprenditoriale Tel: 050/503275 – fax 050/512365 Mail: info@fondazioneisi.org PEC: fondazione.innovazioneviluppo@legalmail.it</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 1500 782 1657">Camera di Commercio di Prato</td> <td data-bbox="782 1500 1471 1657">Dott.ssa Luciana Nistri e dott. Dario Caserta Tel -0574/612802-0574/612754 Mail: luciana.nistri@po.camcom.it ; dario.caserta@po.camcom.it PEC: protocollo@po.legalmail.camcom.it</td> </tr> </tbody> </table>	Camere di Commercio Partecipanti	Contatti e referenti	Camera di Commercio di Lucca	Dott.ssa Paola Laurenzi, Dott.ssa Manuela Giovacchini tel. 0583/976673-0586/976657-0583/976636 Mail: sviluppo.imprenditoriale@lu.camcom.it PEC: camera.commercio.lucca@lu.legalmail.camcom.it	Camera di Commercio di Massa Carrara	Dott.ssa Simonetta Menconi , sig.ra Giovanna Vaira e Sig.ra Lina Martelli Tel.0585/764232-0585/764223- 0585/764266 Dott. Massimo Marcesini tel. 0585 764268 Dott. Stefano Cucurnia tel. 0585 764204 Mail: simonetta.menconi@ms.camcom.it ; giovanna.vaira@ms.camcom.it ; lina.martelli@ms.camcom.it massimo.marcesini@ms.camcom.it stefano.cucurnia@ms.camcom.it PEC: cciaa.massacarrara@ms.legalmail.camcom.it	Camera di Commercio di Pisa	Dott.ssa Patrizia Costia Fondazione ISI- Innovazione Sviluppo Imprenditoriale Tel: 050/503275 – fax 050/512365 Mail: info@fondazioneisi.org PEC: fondazione.innovazioneviluppo@legalmail.it	Camera di Commercio di Prato	Dott.ssa Luciana Nistri e dott. Dario Caserta Tel -0574/612802-0574/612754 Mail: luciana.nistri@po.camcom.it ; dario.caserta@po.camcom.it PEC: protocollo@po.legalmail.camcom.it
Camere di Commercio Partecipanti	Contatti e referenti										
Camera di Commercio di Lucca	Dott.ssa Paola Laurenzi, Dott.ssa Manuela Giovacchini tel. 0583/976673-0586/976657-0583/976636 Mail: sviluppo.imprenditoriale@lu.camcom.it PEC: camera.commercio.lucca@lu.legalmail.camcom.it										
Camera di Commercio di Massa Carrara	Dott.ssa Simonetta Menconi , sig.ra Giovanna Vaira e Sig.ra Lina Martelli Tel.0585/764232-0585/764223- 0585/764266 Dott. Massimo Marcesini tel. 0585 764268 Dott. Stefano Cucurnia tel. 0585 764204 Mail: simonetta.menconi@ms.camcom.it ; giovanna.vaira@ms.camcom.it ; lina.martelli@ms.camcom.it massimo.marcesini@ms.camcom.it stefano.cucurnia@ms.camcom.it PEC: cciaa.massacarrara@ms.legalmail.camcom.it										
Camera di Commercio di Pisa	Dott.ssa Patrizia Costia Fondazione ISI- Innovazione Sviluppo Imprenditoriale Tel: 050/503275 – fax 050/512365 Mail: info@fondazioneisi.org PEC: fondazione.innovazioneviluppo@legalmail.it										
Camera di Commercio di Prato	Dott.ssa Luciana Nistri e dott. Dario Caserta Tel -0574/612802-0574/612754 Mail: luciana.nistri@po.camcom.it ; dario.caserta@po.camcom.it PEC: protocollo@po.legalmail.camcom.it										

Durata	anno scolastico 2018-2019 90 ore
Obiettivi educativi	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire o migliorare le competenze comunicative e relazionali da applicare in differenti ambienti lavorativi e con il mondo degli adulti; - Consolidare le conoscenze acquisite in ambito scolastico offrendo, al contempo, allo studente una visione delle diverse possibilità lavorative presenti sul mercato (lavoro dipendente e “mettersi in proprio”); - Stimolare negli studenti la capacità imprenditoriale, coinvolgendoli in modo attivo nelle diverse fasi del progetto formativo; - Saper risolvere problemi nuovi ed imprevisi legati alle diverse realtà produttive e difficilmente riscontrabili in ambito scolastico; - Ampliare la visione dell’attuale società civile, educando all’osservanza delle regole, alla legalità ed al rispetto delle differenti culture che rendono sempre più complesso e articolato il mondo del lavoro.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> -saper integrare le conoscenze scolastiche conseguite nei diversi indirizzi di studio con quanto viene richiesto negli specifici ambiti lavorativi; -far emergere le potenzialità comunicative e relazionali, per un efficace e soddisfacente inserimento nell’ambito lavorativo; -facilitare la scelta verso il proprio futuro scolastico e lavorativo, valutando le proprie potenzialità e le proprie attitudini; -migliorare l’integrazione sociale degli studenti, attraverso la conoscenza delle diverse culture di provenienza; -comprensione e rispetto della struttura organizzativa di una impresa e delle sue procedure operative -utilizzo di strumenti professionali.
Articolazione del percorso ASL	<p>1. <u>Formazione/Orientamento tot. n. 27 ore</u></p> <p>a) Informazione e pubblicizzazione: presentazione del progetto L’Alternanza è servita. Seminario introduttivo.</p> <p>b) Le principali norme della sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro (modulo base a cura della scuola e formazione specifica a cura dell’impresa, <u>salvo accordi diversi stabiliti nella Convenzione</u>).</p> <p>b1) Formazione e orientamento al lavoro dipendente.</p> <p>b2) Formazione e orientamento all’autoimprenditorialità.</p> <p>c) Focus sul/sui settore/i selezionati e quelli di maggior rilievo per ciascuna provincia.</p> <p>d) Incontro Imprenditori-studenti: approfondimento su tematiche relative alla comunicazione e digitalizzazione delle imprese.</p> <p>2. <u>Inserimento in azienda tot n. 50 ore</u></p> <p>e) Presso le strutture ospitanti del territorio, affiancati dai tutor aziendali, gli alunni incontreranno il mondo del lavoro.</p> <p>3. <u>Attività di monitoraggio, restituzione ed evento finale n. 13 ore</u></p> <p>f) Attività di monitoraggio dell’esperienza del percorso, attraverso schede di rilevazione.</p> <p>g) Realizzazione di un elaborato (video) di restituzione dell’esperienza di alternanza vissuta.</p> <p>h) Evento finale (con sede da definire) e presentazione dei video, selezione del miglior video.</p>
Valutazione del percorso ASL	Il tutor aziendale fornirà all’istituzione scolastica gli elementi atti a verificare e valutare le attività dello studente e l’efficacia dei processi formativi durante il periodo d’inserimento in azienda. Il tutor scolastico ed i docenti/esperti forniranno la valutazione per quanto concerne la formazione/orientamento “in aula”.
Metodologia	Moduli di orientamento/formazione: lezioni frontali, sessioni laboratoriali, eventuali simulazioni e “learning by doing” nel periodo di inserimento in azienda.
Documentazione	Raccolta dei materiali eventualmente prodotti, in aggiunta ai video, per promuovere, implementare e diffondere buone pratiche.