

ENGIM SAN PAOLO

KIT DI ORIENTAMENTO -settore agroalimentare -

PROGETTO ROMANIA "Insertia elevilor din invatamantul liceal pe piata muncii, prim stagii de pregatire eficienta si inovatoare" (Inserimento degli allievi delle scuole superiori nel mercato del lavoro attraverso tirocini efficaci ed innovativi)

2 FASE - BILANCIO DI COMPETENZE

- Settore agroalimentare -

STRUMENTI:

Scheda 1 "Le mie risorse e il mio futuro professionale"

Scheda-2 "Le mie idee a confronto con la realtà professionali"

"Test di Auto valutazione"

Scheda 3 "Piano di sviluppo personale/professionale"

Scheda 4 "Verifica del Piano di sviluppo personale/professionale"

Scheda "Sintesi del percorso di Bilancio di competenze"

"Questionario di gradimento percorso di orientamento"

PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

SCHEDA 1-"LE MIE RISORSE E IL MIO FUTURO PROFESSIONALE"

- settore agroalimentare -

Nominativo _____

Corso di formazione _____

Sintesi della fase di accoglienza (a cura dell'orientatore da compilare prima dell'inizio dell'attività)

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

Svolgi attività extrascolastiche quali sport, hobby, volontariato etc?

SI

NO

Se SI indicare. tipo di attività - luogo di svolgimento e tempo settimanale impiegato

Osservazioni

Prova ad completare queste frasi (è possibile aggiungere più di una affermazione):

Sono capace di:

Mi piace:

Non sopporto:

Quando sto insieme agli altri (amici, parenti, persone conosciute.....) mi sento:

Quando mi trovo con persone sconosciute ho questo atteggiamento:

Il mio "sogno nel cassetto" è.....

*Pensando al tuo futuro professionale ne settore agroalimentare nel quale ti stai formando prova a dare un ordine da (1- meno importante a 10 più importante) alle seguenti affermazioni. Leggi l'elenco proposto e poi comincia a riscrivere la lista che rispecchia le tue opinioni partendo da numero **10***

Ho scelto di formarmi in questo settore perché

- | | |
|---|------|
| • Mi interessa questo tipo di mestiere | - 10 |
| • Penso che troverò certamente lavoro | - 9 |
| • Mi piace | - 8 |
| • La mia famiglia vuole così | - 7 |
| • Mi piacerebbe fare carriera | - 6 |
| • Mi pare costi poca fatica | - 5 |
| • Mi fa guadagnare molto | - 4 |
| • Ho dei talenti e non li vorrei sprecare | - 3 |
| • Penso che sia un lavoro creativo | - 2 |
| • Vorrei poter aprire una mia azienda | - 1 |

Cerca di descrivere quali secondo te sono le caratteristiche principali della tua futura professione compilando le singole parti presenti nella tabella

NOME DELLA PROFESSIONE

TITOLO DI STUDIO NECESSARIO

IN CHE COSA CONSISTE (descrivi cosa pensi di dover fare, le tue mansioni lavorative)

COME SI LAVORA (seduti, in piedi, in posizioni scomode....)

DOVE SI LAVORA condizioni dell'ambiente caldo, fresco, inquinato...)

ABILITÀ E CAPACITÀ NECESSARIE (cosa è necessario saper fare e conoscere per poter svolgere il proprio lavoro) indicare anche (qualità fisiche: resistenza, forza fisica, buona vista....) qualità morali (onestà, senso del dovere.....) qualità tecniche (conoscenza degli strumenti e dei materiali utilizzati.....)

FATICA/FISICA MENTALE (specificare se prevale l'una o l'altra e se il lavoro risulta essere ripetitivo)

ORARIO DI LAVORO (indicare se si lavora su turni, full-time tutti i giorni, part-time etc)

TIPO DI CONTRATTO CHE VIENE APPLICATO A QUESTOS ETTORE DI ATTIVITA'

RETRIBUZIONE (livelli: basso, medio, alto)

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

SCHEDA-2 "LE MIE IDEE A CONFRONTO CON LA REALTÀ PROFESSIONALI"

- settore agroalimentare -

La presente scheda viene utilizzata dopo la compilazione della Scheda 1 -"LE MIE RISORSE E IL MIO FUTURO PROFESSIONALE" al fine di fornire all'allievo il profilo professionale completo¹ del settore nel quale si sta formando ed migliorare e/o acquisire informazioni utili inerenti il suo futuro professionale.

Le schede professionali vengono utilizzate come confronto con la realtà e come elemento ulteriore di riflessione per il proprio "sviluppo di carriera".

L'orientatore consegna all'allievo la scheda inerente il suo profilo professionale, ragiona insieme con lui sui diversi aspetti descritti e confronta le idee presentate dal giovane nella scheda n1 con quelle presenti nella descrizione del profilo professionale.

I profili presentati in quest'ambito riguardano 4 figure del settore agroalimentare ed in particolare: -

- **Addetto alla prima lavorazione delle carni**
- **Addetto alla lavorazione del pesce**
- **Panettiere**
- **Pasticcere.**

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

Nominativo _____

Corso di formazione _____

Consegna ed analisi del seguente profilo professionale: _____

¹ Cfr. <http://orientaonline.isfol.it/>

PROFILO PROFESSIONALE: ADDETTO ALLA PRIMA LAVORAZIONE DELLE CARNI

CARATTERISTICHE PROFESSIONALI

L'Addetto alla prima lavorazione delle carni, svolge tutte le attività legate alla macellazione, al sezionamento e all'eventuale confezionamento delle varie tipologie di carne, in funzione della loro destinazione finale (vendita al banco, seconda trasformazione, ecc.).

Le attività e i compiti di questa figura si differenziano a seconda della filiera del comparto agroalimentare in cui è inserito e della sua specializzazione: lavorazione di carne bovina, suina, ovo-caprina, avicola, ecc.. In genere si occupa della macellazione, ovvero dello scuoiamento, dello squartamento, del sezionamento della carne nei vari tipi di taglio, preparandola per la seconda lavorazione o per la vendita al banco. L'Addetto alla prima lavorazione delle carni può eseguire anche la disossatura, la battitura e la macinazione delle carni. Questa figura si può occupare anche della preparazione e del confezionamento di salumi e di insaccati, oltre che della pesatura della carne e dell'eventuale preparazione di etichette. Infine esegue la manutenzione ordinaria e la pulizia degli attrezzi e dei macchinari che utilizza.

Competenze

Il mestiere dell'Addetto alla prima lavorazione delle carni presenta degli aspetti tecnici e metodologici che si apprendono sul campo, spesso attraverso un periodo di apprendistato. Questa professione si caratterizza inoltre per la particolare attenzione, nelle diverse fasi di lavoro, alla garanzia di condizioni igienico-sanitarie adeguate e alle procedure di sicurezza e prevenzione dagli infortuni. Il Macellaio deve avere nozioni di anatomia animale per essere in grado di riconoscere le differenze morfologiche, che prevedono metodi e tecniche di lavorazione specifici. Conosce inoltre le caratteristiche qualitative ed organolettiche delle carni fresche, le basi microbiologiche delle loro alterazioni, sapendo utilizzare nei diversi contesti lavorativi le tecniche più opportune per una corretta conservazione delle carni durante il ciclo di lavorazione. È fondamentale quindi che conosca e sappia applicare il sistema H.A.C.C.P. (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) e le norme igienico-sanitarie in vigore. Sa poi utilizzare tutti gli utensili, come coltelli, mannaie o seghetti, e le diverse attrezzature manuali e meccaniche (tritacarne, impastatrici, affettatrici, spacciacici meccaniche, ecc.), ne conosce il funzionamento e la loro manutenzione ordinaria.

In alcuni casi deve essere in grado di organizzare l'esposizione delle carni sul banco di vendita.

Se svolge quest'attività come lavoratore autonomo, deve avere anche nozioni di gestione amministrativa e di organizzazione d'impresa artigiana o individuale. Doti di precisione, abilità manuale ed una certa forza fisica gli sono infine indispensabili.

Carriera

Con il tempo e l'esperienza, questa figura può arrivare ad assumere la responsabilità di un reparto di lavorazione oppure può specializzarsi nei processi di trasformazione o, infine, può mettersi in proprio.

Situazione di Lavoro

L'Addetto alla prima lavorazione principalmente, negli stabilimenti produttivi di aziende di trasformazione delle carni, sia industriali che artigiane, oppure nelle macellerie o nei reparti di macelleria della grande distribuzione. Nell'ambito della produzione industriale, l'Addetto si relaziona con il proprio Responsabile e si rapporta con i colleghi della stessa linea produttiva; se lavora in una macelleria, può avere contatti diretti anche con il pubblico. Opera con utensili da taglio manuali o con attrezzature automatiche per la lavorazione e per il confezionamento delle carni (vedi sopra). Il suo abbigliamento, in base alle norme igieniche, prevede l'uso di cuffie, di guanti sterili e di camici. La sua attività si svolge di solito per otto ore al giorno, anche se in alcuni reparti di macelleria industriale il lavoro può essere distribuito su più turni, come ad esempio nella lavorazione degli avicoli. Il monte ore complessivo è comunque di 40 ore settimanali. Per ciò che riguarda la retribuzione minima annua di un

lavoratore subordinato si può andare dai 9.500 ai 10.300 euro lordi. I guadagni di un Macellaio indipendente e ben avviato possono essere invece molto superiori.

In base alle informazioni ricevute esprimo le seguenti riflessioni (sono possibili più risposte)

- Il lavoro descritto è abbastanza simile alle idee che avevo su questo settore professionale
- Ho acquisito nuove informazioni
- Mi sento in grado di fare questo lavoro
- Questo tipo di lavoro non mi interessa
- Le mie idee inerenti questo tipo di professione erano totalmente diverse
- Penso che per sapere se sono idoneo/a a questo lavoro devo sperimentarmi sul campo
- Non mi sento in grado di fare questo tipo di lavoro
- Ho bisogno di avere ulteriori informazioni riguardo....(specificare)
- Altro

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PROFILO PROFESSIONALE: ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEL PESCE

CARATTERISTICHE PROFESSIONALI

L'Addetto alla lavorazione del pesce è la figura che si occupa della pulizia, della preparazione e della conservazione del pesce fresco, dei crostacei e dei molluschi destinati al consumo alimentare.

Le attività di questa figura si differenziano a seconda della tipologia del prodotto ittico (pesci, molluschi, crostacei, ecc.), della sua destinazione finale (vendita, seconda lavorazione, ecc.) o dell'ambito lavorativo (esercizio commerciale o azienda). Il suo primo compito consiste nella selezione, per specie e per taglia, e nella suddivisione e sistemazione dei pesci in vari contenitori speciali. Per il pesce che deve essere surgelato o congelato, questa figura esegue l'eviscerazione, il sezionamento e la pulizia (desquamazione, deliscamento, ecc.). Queste mansioni possono essere svolte anche all'interno dei pescherecci, oppure nelle aziende che si occupano di acquacoltura o piscicoltura. Nelle imprese che trasformano e conservano i prodotti ittici con altre metodologie (cottura, essiccazione, affumicatura, salatura, salamoia, ecc.) quest'Addetto predispone e controlla i macchinari per i vari processi di lavorazione. Se lavora nella piccola e grande distribuzione, si occupa anche del confezionamento del prodotto e della sua etichettatura.

Competenze

Il settore in cui opera l'Addetto alla lavorazione del pesce presenta un livello di meccanizzazione medio-basso e molti dei suoi compiti sono ancora di tipo manuale. Le competenze richieste sono dunque legate ad aspetti tecnico-pratici che si apprendono sul campo. L'Addetto deve conoscere le diverse specie e l'anatomia di base dei prodotti ittici, con particolare riferimento alle differenze morfologiche, che prevedono metodi e tecniche di lavorazione specifici. Egli deve conoscere inoltre le caratteristiche qualitative ed organolettiche dei diversi pesci, compresi molluschi e crostacei, nonché le basi microbiologiche delle loro alterazioni. È in grado poi di applicare le tecniche di sezionamento, svisceramento, spinatura, filettatura e le successive tecniche di lavorazione per la gastronomia, oltre a quelle per una corretta conservazione del pesce durante il ciclo di lavorazione, sapendo utilizzare attrezzature manuali o automatiche (storditori, desquamatrici, diliscatrici, evisceratrici, forbici, affettatrici, ecc.), bilance, confezionatrici sotto vuoto, affumicatrici, ecc.. In certi casi questa figura possiede anche nozioni sulle tecniche di acquacoltura e di pesca. Fondamentale risulta la conoscenza del sistema H.A.C.C.P. (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) e delle norme igienico-sanitarie. Buona manualità, precisione e attitudini alla pulizia e all'igiene completano il profilo.

Carriera

Quest'Addetto, dopo aver maturato un'esperienza pluriennale, può arrivare a coordinare un reparto di lavorazione o una pescheria (diventandone eventualmente il titolare), oppure accedere a livelli di specializzazione nella lavorazione di prodotti per la gastronomia.

Situazione di Lavoro

L'Addetto alla lavorazione del pesce può essere impiegato in impianti di lavorazione a terra, su pescherecci oppure presso le pescherie. La figura dipende da un Responsabile di reparto, di linea o direttamente dal proprietario/gestore della pescheria, dove, se addetto anche alla vendita, può relazionarsi con i clienti. Per lo svolgimento delle sue mansioni utilizza diverse attrezzature manuali o automatiche (vedi sopra). In genere, gli impianti di lavorazione, a bordo di pescherecci o a terra, hanno una temperatura costante intorno a 2 gradi centigradi in modo da proteggere il pescato dal deterioramento. L'Addetto indossa un tipo di abbigliamento speciale: guanti parazigrinati, antitaglio o isolanti, grembiuli metallici protettivi, stivali per l'industria alimentare, ecc.. Il suo orario settimanale è di 40 ore; negli impianti in cui avviene la lavorazione del pesce appena pescato, il lavoro può essere distribuito su turni. La sua retribuzione minima, se dipendente, oscilla tra i 9.500 euro e i 10.300 euro lordi annui, a cui si aggiungono le maggiorazioni per i turni di notte e per il lavoro straordinario. Molto superiori sono i guadagni del titolare di una pescheria.

In base alle informazioni ricevute esprimo le seguenti riflessioni (sono possibili più risposte)

- Il lavoro descritto è abbastanza simile alle idee che avevo su questo settore professionale
- Ho acquisito nuove informazioni
- Mi sento in grado di fare questo lavoro
- Questo tipo di lavoro non mi interessa
- Le mie idee inerenti questo tipo di professione erano totalmente diverse
- Penso che per sapere se sono idoneo/a a questo lavoro devo sperimentarmi sul campo
- Non mi sento in grado di fare questo tipo di lavoro
- Ho bisogno di avere ulteriori informazioni riguardo....(specificare)
- Altro

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PROFILO PROFESSIONALE: PANETTIERE

CARATTERISTICHE PROFESSIONALI

Il Panettiere, detto anche Panificatore o Fornaio, è specializzato nella lavorazione e nella produzione di panetteria e di prodotti da forno.

Il Panettiere deve selezionare e pesare le materie prime (farine, acqua, lievito di birra, sale) in relazione alla ricetta dei diversi tipi di pane, che intende produrre. Dopo aver dosato gli ingredienti ed eventuali additivi (olio, latte, spezie, ecc.), li inserisce nelle impastatrici, ne programma i tempi e le modalità e sorveglia il processo di amalgama, fino a quando non ottiene una pasta con aspetto liscio, omogeneo e con consistenza elastica. Il Panettiere inserisce poi la pasta nelle spezzettatrici, da cui si ricavano dei pezzi che vengono modellati a seconda della forma desiderata (pagnotte, filoni, panini, ecc.). Egli sistema quindi le forme su vassoi che pone in un ambiente caldo-umido (almeno a 30°C) per farle lievitare, prima della loro cottura. Il Panettiere si occupa anche di regolare la temperatura dei forni, a riscaldamento diretto e indiretto, e di supervisionare la cottura del pane. Una volta estratto il pane dal forno, egli verifica la qualità del prodotto finito e procede al confezionamento e/o allo stoccaggio in appositi contenitori. Alla produzione di pane può essere abbinata anche la vendita e/o la produzione di biscotti, pizza e dolci.

Competenze

Il Panettiere deve conoscere le caratteristiche degli ingredienti e degli additivi che compongono le ricette per produrre i vari tipi di pane, oltre a conoscere a livello teorico e pratico le tecniche di panificazione. È importante anche la conoscenza e l'applicazione delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza degli alimenti, che devono essere rispettate durante tutto il ciclo produttivo. Il Panettiere deve possedere un'approfondita conoscenza dei macchinari (impastatrici automatiche, agitatori e miscelatori meccanici, stampi, bilance di precisione, ecc.), dei forni e del loro funzionamento, per utilizzarli nel modo più corretto e per individuare eventuali guasti, dovendone curare anche la manutenzione ordinaria. A questa figura può essere richiesto di organizzare e di gestire il magazzino delle materie prime: per questo egli deve essere in grado di curarne l'approvvigionamento. Se incaricato della distribuzione, possiede anche la patente di guida. La precisione e la capacità di gestire simultaneamente operazioni di durata e di natura diversa gli sono indispensabili, unite ad una buona attitudine alla sperimentazione e all'aggiornamento per poter ampliare sempre di più la gamma dei prodotti da forno. Egli deve infine sapersi adattare ad un tipo di orario di lavoro che si svolge quasi esclusivamente di notte. Se Titolare, conosce la gestione amministrativa e l'organizzazione di un'impresa artigiana o individuale.

Carriera

Il percorso di carriera del Panettiere dipende dal grado di anzianità e di esperienza maturata: egli può arrivare a coordinare le attività di un intero laboratorio o di un reparto produttivo, oppure può aprire un'attività in proprio.

Situazione di Lavoro

Il Panettiere ha un contratto di tipo dipendente, ma può svolgere anche un'attività autonoma come Titolare, oppure trovare impiego presso imprese di produzione di prodotti da forno o nella grande distribuzione. Il suo lavoro prevede lunghe ore in piedi e si svolge nei locali adibiti alla produzione e alla cottura dei prodotti da forno, luoghi generalmente molto caldi. Questa figura si relaziona con gli altri Addetti alla panificazione, con il Titolare dell'esercizio commerciale o col Responsabile di produzione dell'impresa industriale e, eventualmente, con clienti e fornitori. Per lo svolgimento della sua attività utilizza diversi macchinari e apparecchiature per la produzione di pane (vedi sopra). Egli deve indossare adeguati indumenti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. La sua attività si svolge prevalentemente di notte e anche nei giorni festivi. Il suo orario di lavoro complessivo è generalmente di 40 ore settimanali, a volte organizzato su turni. La sua retribuzione minima annua come dipendente può variare dai 15.700 euro fino ad un massimo di 18.000 euro lordi, senza considerare eventuali maggiorazioni per il lavoro straordinario.

In base alle informazioni ricevute esprimo le seguenti riflessioni (sono possibili più risposte)

- Il lavoro descritto è abbastanza simile alle idee che avevo su questo settore professionale
- Ho acquisito nuove informazioni
- Mi sento in grado di fare questo lavoro
- Questo tipo di lavoro non mi interessa
- Le mie idee inerenti questo tipo di professione erano totalmente diverse
- Penso che per sapere se sono idoneo/a a questo lavoro devo sperimentarmi sul campo
- Non mi sento in grado di fare questo tipo di lavoro
- Ho bisogno di avere ulteriori informazioni riguardo....(specificare)
- Altro

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PROFILO PROFESSIONALE: PASTICCERE

CARATTERISTICHE PROFESSIONALI

Il Pasticciere prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria e può essere specializzato anche in un'unica tipologia di pasticceria.

Il Pasticciere seleziona gli ingredienti per preparare gli impasti e verifica la qualità delle materie prime (farine, uova, zucchero, lieviti, marmellate, ecc.) prima di procedere alla dosatura e alla miscelazione. A seconda della ricetta, il Pasticciere applica il procedimento di lavorazione con l'eventuale cottura (in forno, a bagnomaria, frittura, ecc.) oppure con la refrigerazione del composto. In seguito, il Pasticciere può eseguire la preparazione e la decorazione del dolce, secondo l'estro individuale o in base ad eventuali personalizzazioni richieste dal cliente. Parte delle attività del Pasticciere consistono nella sperimentazione e nella ricerca di nuove ricette. Nel caso di piccole realtà produttive, il Pasticciere si occupa anche della vendita dei prodotti.

Competenze

Il Pasticciere deve conoscere sia le norme per una corretta utilizzazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, che le nozioni base dei principi nutrizionali degli alimenti. La figura deve essere in grado di programmare le macchine per la cottura e/o refrigerazione (forni, frigoriferi, ecc.) e di utilizzare utensili manuali (fruste, spatole, siringhe per le decorazioni, ecc.) o meccanici (impastatrici, frullatori, ecc.). Il Pasticciere sa scegliere accuratamente i fornitori delle materie prime, ne riconosce eventuali difetti qualitativi ed è in grado di organizzare e gestire il magazzino. Possiede inoltre abilità manuali e creative per preparare, decorare e presentare i dolci, rinnovando le proposte e mantenendo la massima qualità. Conosce e sa applicare le normative igienico-sanitarie, quelle relative alla sicurezza degli alimenti ed è in grado di effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti e dei macchinari. Se lavora anche al banco di vendita, possiede capacità relazionali e predisposizione al contatto con i clienti. Infine, deve avere la flessibilità e la disponibilità a lavorare su turni anche di notte e nei giorni festivi. Se è proprietario di una pasticceria, gli sono indispensabili capacità di gestione amministrativa ed organizzativa.

Carriera

Il percorso di carriera del Pasticciere dipende dal grado di esperienza maturata: un professionista affermato può diventare Chef Pasticciere e coordinare quindi un'intera squadra di collaboratori e apprendisti oppure aprire un proprio laboratorio. Per aprire una pasticceria, è necessario iscriversi al registro esercenti della Camera di Commercio, avere una licenza di vendita, aprire la partita Iva ed ottenere l'autorizzazione sanitaria rilasciata dalla Asl.

Situazione di Lavoro

Il Pasticciere può operare come dipendente, oppure può svolgere un'attività autonoma. Nel primo caso lavora presso industrie dolciarie e aziende artigianali, bar, alberghi, ristoranti, villaggi turistici e navi da crociera. Le sue attività si svolgono all'interno del laboratorio o di un locale adibito alla produzione dei prodotti di pasticceria. Il Pasticciere svolge le sue mansioni da solo o in collaborazione con altri Pasticcieri e si relaziona con un Capopasticciere, con un Responsabile di produzione o con il titolare della struttura per la quale lavora. Egli utilizza macchine, utensili manuali, apparecchiature per la conservazione, la refrigerazione, la trasformazione e la cottura di prodotti semilavorati o finiti e, per lo svolgimento della sua attività, indossa gli indumenti adeguati, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie (camice, cuffietta, ecc.). Questa figura può lavorare anche nei giorni festivi e in orari notturni, per un massimo di 40 ore a settimana. La sua retribuzione minima annua da dipendente è tra i 14.000 e i 16.500 euro lordi, più gli straordinari, mentre un Pasticciere autonomo guadagna molto di più.

In base alle informazioni ricevute esprimo le seguenti riflessioni (sono possibili più risposte)

- Il lavoro descritto è abbastanza simile alle idee che avevo su questo settore professionale
- Ho acquisito nuove informazioni
- Mi sento in grado di fare questo lavoro
- Questo tipo di lavoro non mi interessa
- Le mie idee inerenti questo tipo di professione erano totalmente diverse
- Penso che per sapere se sono idoneo/a a questo lavoro devo sperimentarmi sul campo
- Non mi sento in grado di fare questo tipo di lavoro
- Ho bisogno di avere ulteriori informazioni riguardo....(specificare)
- Altro

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

"TEST DI AUTO VALUTAZIONE COMPETENZE PERSONALI"²

- settore agroalimentare -

Nominativo _____

Corso di formazione _____

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

PER OGNI AFFERMAZIONE INDICA con 0= per niente, 1= poco, 2 abbastanza, 3=molto, 4= moltissimo

1 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Mi piace la tecnologia

Sono in grado di fare velocemente calcoli numerici

Mi piace autosfidarmi a risolvere giochi con i numeri

La mia materia preferita è la matematica

Mi piace apprendere nuovi programmi informatici

Sono bravo/a ad utilizzare il computer

TOTALE AREA 1

2 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Mi piace scrivere

Dedico del tempo alla lettura

Mi piace imparare le lingue straniere

Ho amici con i quali parlo in inglese anche utilizzando strumenti tecnologici (internet, cellulare etc)

Sono in grado di descrivere facilmente, emozioni, eventi ed oggetti

Mi piace cercare il significato delle parole che non conosco

TOTALE AREA 2

3 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Conosco la costituzione italiana

So quali sono i miei diritti come cittadino

Mi piace confrontare con gli altri le mie idee

Sono interessato/a a conoscere nuove culture

Mi impegno a seguire le indicazioni date per la difesa dell'ambiente (come la raccolta differenziata)

Mi piace agire insieme ad altri per un bene comune

TOTALE AREA 3

4 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Dedico del tempo ad educare la voce e a cantare

² Riportiamo a titolo esemplificativo questo test di autovalutazione ma specifichiamo che in accordo con l'utente è possibile organizzare altre attività e/o somministrare altri test per sostenere l'allievo nella conoscenza e sviluppo delle proprie competenze.

Dedico del tempo a suonare uno strumento
Mi riesce facile disegnare
Ricordo a distanza di tempo l'organizzazione spaziale dei luoghi che ho visitato
Mi entusiasma comporre canzoni o brani musicali
So visualizzare in modo chiaro oggetti, persone, eventi

TOTALE AREA 4

5 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Dedico del tempo a praticare uno sport o un'attività sportiva
Ho una buona padronanza del mio corpo
Penso sia importante curare l'armonia tra mente e corpo
Mi prendo cura del benessere del mio corpo
Mi piace ballare
Sono appassionato di teatro e mi piace recitare

TOTALE AREA 5

6 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Sto attento a capire umori, carattere, intenzioni e desideri degli altri
Mi impegno a stare bene con gli altri
Mi prendo cura del benessere degli altri
Dò il mio contributo per creare una società più giusta e solidale
Mi interessa attivamente dei problemi politici e sociali
Dedico del tempo a curare le mie amicizie

TOTALE AREA 6

7 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Mi è facile autocontrollarmi
Mi piace crescere facendo nuove esperienze positive
Mi piace registrare su un diario personale degli eventi significativi della mia vita
Mi piace lavorare in gruppo
Mi impegno a conoscere e capire meglio me stesso/a
Sono interessato/a sviluppare le mie competenze e capacità

TOTALE AREA 7

8 AREA DI AUTOVALUTAZIONE

Riesco a comunicare con gli altri scambiando idee ed opinioni ed esprimendo anche il mio punto di vista

Ascolto con attenzione gli altri intervenendo solo quando hanno terminato di esprimere il loro pensiero

Conosco la differenza tra comunicazione verbale e non verbale
Adotto stili di comunicazione diversi a seconda delle persone con le quali mi trovo a relazionarmi (a scuola, tra gli amici, nello sport etc.)
Preferisco ascoltare gli altri invece di esprimere le mie idee

Quando lavoro in gruppo mi piace dare indicazioni agli altri per aiutare tutti a concludere al meglio l'attività iniziata

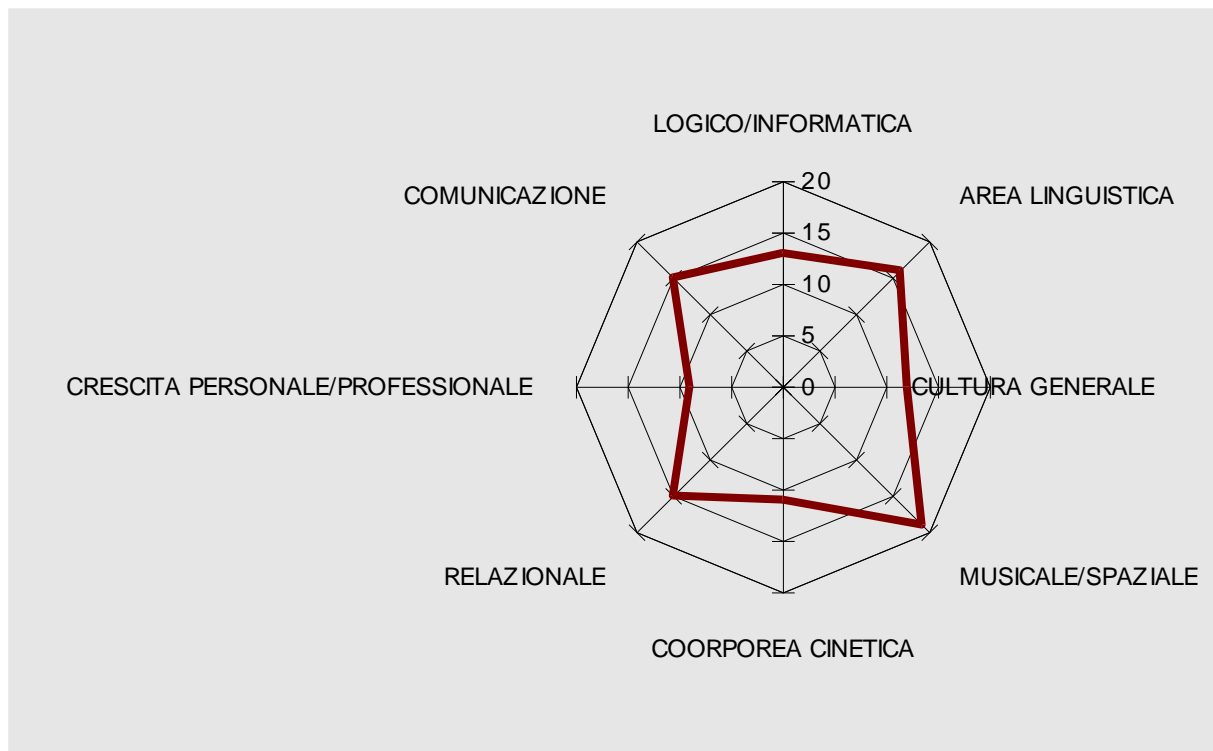
TOTALE AREA 8

Al termine della compilazione del test di autovalutazione in base ai risultati ottenuti viene elaborato un grafico riassuntivo del test nel quale sono evidenziate le diverse aree di sviluppo dell'allievo.

A titolo esemplificativo riportiamo i risultati di un test compilato da una ragazza di 17 anni che chiameremo Pamela³ inserita nel corso di pasticceria.

Profilo competenze personali

TOTALE AREA 1	LOGICO/INFORMATICA	13
TOTALE AREA 2	AREA LINGUISTICA	16
TOTALE AREA 3	CULTURA GENARALE	12
TOTALE AREA 4	MUSICALE/SPAZIALE	19
TOTALE AREA 5	CORPOREA CINETICA	11
TOTALE AREA 6	RELAZIONALE	15
TOTALE AREA 7	CRESCITA PERSONALE/PROFESSIONALE	9
TOTALE AREA 8	COMUNICAZIONE	15



Guardando il grafico quali sono le tue impressioni?

Secondo te per svolgere al meglio il tuo lavoro quale aree è necessario migliorare?

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

³ si veda anche la Mappa Relazionale di Pamela illustrata nelle conclusioni del presente documento

PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

SCHEDA 3 "PIANO DI SVILUPPO PERSONALE/PROFESSIONALE"

- settore agroalimentare -

Al fine di elaborare un Piano di sviluppo personale/professionale è necessario tenere presente tutti gli elementi sviluppati nei precedenti interventi (scheda 1- Scheda 2 - Test di Autovalutazione (ed eventuali altri test che si ritiene opportuno fare)

La presente scheda consiste nell'individuare insieme all'allievo alcuni obiettivi che si vuole conseguire.

Nominativo _____

Corso di formazione _____

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

Tenendo presente il percorso di bilancio di competenze fatto fin'ora insieme cerchiamo di individuare almeno due obiettivi che possono aiutare la tua crescita personale/professionale

1. OBIETTIVO	AZIONI DI SVLUPPO	DA REALIZZARE ENTRO...(data)	VERIFICA CON ORIENTATORE IL ...(data)

2. OBIETTIVO	AZIONI DI SVLUPPO	DA REALIZZARE ENTRO...(data)	VERIFICA CON ORIENTATORE IL ...(data)

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

SCHEDA 4 "VERIFICA DEL PIANO DI SVILUPPO PERSONALE/PROFESSIONALE"

- settore agroalimentare -

Al fine di elaborare una verifica del Piano di sviluppo personale/professionale è necessario tenere presente tutti gli elementi sviluppati nei precedenti interventi (Scheda 1- Scheda 2 - Test di Autovalutazione (ed eventuali altri test che si ritiene opportuno fare- Scheda 3)

L'incontro di verifica con l'orientatore avviene **attraverso un colloquio individuale**, concordato già nella stesura del Piano Operativo (incontro con orientatore) nel quale insieme **viene esaminato lo stato di "avanzamento dei lavori" rispetto al Piano operativo personale/professionale concordato.**

Nominativo _____

Corso di formazione _____

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

1 OBIETTIVO (riportare l'obiettivo scelto):.....

AZIONI SVOLTE	RISULTATI OTTENUTI	VALUTAZIONE FINALE
		<p><input type="checkbox"/> Obiettivo realizzato</p> <p><i>Se l'obiettivo è stato realizzato è possibile (se utile per il percorso) definire un nuovo obiettivo seguendo lo schema della Scheda 3.</i></p> <p><input type="checkbox"/> Obiettivo ancora in fase di realizzazione...</p> <p><i>Se l'obiettivo è ancora in fase di realizzazione è necessario revisionare il Piano operativo e stabilire nuove metodologie e tempi di realizzazione</i></p>

2 OBIETTIVO (riportare l'obiettivo scelto):.....

AZIONI SVOLTE	RISULTATI OTTENUTI	VALUTAZIONE FINALE
		<p><input type="checkbox"/> Obiettivo realizzato</p> <p><i>Se l'obiettivo è stato realizzato è possibile (se utile per il percorso) definire un nuovo obiettivo seguendo lo schema della Scheda 3.</i></p> <p>.</p> <p><input type="checkbox"/> Obiettivo ancora in fase di realizzazione...</p> <p><i>Se l'obiettivo è ancora in fase di realizzazione è necessario revisionare il Piano operativo e stabilire nuove metodologie e tempi di realizzazione</i></p>

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

SCHEDA SINTESI DEL PERCORSO DI BILANCIO DI COMPETENZE

(da elaborare dopo la fine del percorso di competenze)

Documento di sintesi del Bilancio di Competenze di _____

Data:

Ora inizio attività con allievo/a:

Riflessioni sul percorso realizzato (a cura dell'orientatore e dell'allievo)

→ **Svolgimento del percorso di bilancio**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

→ **Sviluppo formativo e lavorativo – Interessi e orientamenti professionali**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....

→ **Sintesi delle competenze e risorse personali**

.....
.....
.....

Competenze di base

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Competenze tecnico-professionali (acquisite durante il percorso formativo e/o stage nel settore agroalimentare in questo caso si vedano anche gli strumenti di stage valutazione tutor ed autovalutazione allievo)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Competenze trasversali e caratteristiche personali

.....

.....
.....
.....
.....
.....

→ **Progetto professionale**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

→ **Feedback del percorso di bilancio – considerazioni, valutazioni e apprendimenti realizzati durante il percorso**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Grazie della partecipazione!

Ora fine attività:

Tempo totale impiegato _____

FIRMA Allievo

FIRMA Orientatore

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO PERCORSO DI ORIENTAMENTO

(da compilare al termine del percorso)

Vorremmo avere un tuo parere rispetto al percorso proposto, ti chiediamo quindi di compilare il seguente questionario di gradimento.

Nominativo _____

Corso di formazione _____

1. Le mie aspettative sono state soddisfatte?

Per niente	Poco	Molto	Moltissimo
1	2	3	4

2. Sono riuscito/a ad acquisire maggiore conoscenza su di me e sulle possibilità formative/lavorative per orientarmi rispetto al futuro?

Per niente	Poco	Molto	Moltissimo
1	2	3	4

3. Il supporto offerto dal personale del centro è stato positivo e utile per il raggiungimento degli obiettivi del percorso?

Per niente	Poco	Molto	Moltissimo
1	2	3	4

4. Riconosco nel progetto personale/professionale definito insieme all'orientatore un percorso adeguato alle mie risorse e possibilità di sviluppo formativo-professionale?

Per niente	Poco	Molto	Moltissimo
1	2	3	4

5. L'organizzazione del percorso è risultata: adeguata al perseguimento degli obiettivi attesi

Per niente	Poco	Molto	Moltissimo
1	2	3	4

Il momento più interessante del percorso per me è stato

Osservazioni: (suggerimenti, proposte, nuove idee per nuovi percorsi etc...).....

Roma,(data) _____

Firma allievo/a _____