

SEMINARIO CONCLUSIVO DEL PROGETTO PER L'INFORMAZIONE E FORMAZIONE OBBLIGATORIA IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LAVORATORI DEI SETTORI TERZIARIO E TURISMO.



LA SPEZIA 13 Maggio 2014

SALA CARLO BARILLI Via Fontevivo, 19/f - dalle ore 14.30 alle 18.30



**SEMINARIO
CONCLUSIVO DEL
PROGETTO PER
L'INFORMAZIONE
E FORMAZIONE
OBBLIGATORIA
IN MATERIA DI
SICUREZZA DEI
LAVORATORI DEI
SETTORI TERZIARIO
E TURISMO.**

LA SPEZIA
13 Maggio 2014

SALA CARLO BARILLI
Via Fontevivo, 19/f
dalle ore 14.30 alle 18.30



Roberto Corsini, *Coordinatore del Progetto*



Promotori del Progetto

- Ente Bilaterale del Terziario
- Ente Bilaterale del Turismo

Partner del Progetto

- INAIL Direzione Regionale e Sede della Spezia (finanziamento realizzazione dispense e DVD);
- Provincia della Spezia (finanziamento percorsi formativi);
- Associazione Val di Magra Formazione (progettazione).



Formazione dei lavoratori settori Terziario e Turismo

Mansioni coinvolte

- 1.IMPIEGATO**
- 2.ADDETTO ALLE PULIZIE**
- 3.MAGAZZINIERE**
- 4.BARISTA**
- 5.CAMERIERE**
- 6.ADDETTO ALLA VENDITA NO FOOD**
- 7.ADDETTO ALLA VENDITA FOOD**
- 8.PIZZAIOLO**
- 9.CUOCO**
- 10.TUTTOFARE**
- 11.AUTISTA**
- 12.BAGNINO**



PROVINCIA
DELLA SPEZIA
PROVINCIA
D'EUROPA



Unione europea:
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori



Regione Liguria



ASSOCIAZIONE
VALDIMAGRA *Formazione*

Report attività svolta dal 2011 al 2014

ANNO 2011					
Titolo attività	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
Seminario di presentazione del progetto	1	50	50	50	100
Mansione: IMPIEGATO	5	180	180	172	95,55
Mansione: ADDETTO PULIZIE	3	100	100	44	44
Mansione: MAGAZZINIERE	1	20	20	18	90
Mansione: BARISTA	2	60	60	27	45
Mansione: CAMERIERE	2	60	41	28	68,29
TOTALE	14	470	451	339	75,16

Roberto Corsini - Coordinatore del Progetto



PROVINCIA
DELLA SPEZIA
PROVINCIA
D'EUROPA



Unione europea:
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori



Regione Liguria



ASSOCIAZIONE
VALDIMAGRA *Formazione*

Report attività svolta dal 2011 al 2014

ANNO 2012					
Titolo attività	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
Seminario: 1° Report attività svolta e da svolgere	1	30	30	30	100
Mansione: IMPIEGATO	3	120	120	108	90
Mansione: MAGAZZINIERE	1	40	40	26	65
Mansione: ADDETO VENDITA NO FOOD	3	120	120	113	94,16
TOTALE	8	310	310	277	89,35



PROVINCIA
DELLA SPEZIA
PROVINCIA
D'EUROPA



Unione europea:
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori



Regione Liguria



ASSOCIAZIONE
VALDIMAGRA *Formazione*

Report attività svolta dal 2011 al 2014

ANNO 2013					
Titolo attività	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
Mansione: PIZZAIOLO	1	20	20	19	95
Mansione: CAMERIERE	1	40	40	39	97,50
Mansione: CUOCO	2	60	60	52	86,66
Mansione: ADDETO VENDITA FOOD	4	140	140	134	95,71
Mansione: TUTTOFARE	2	60	60	59	98,33
Mansione: IMPIEGATO	1	40	40	39	97,50
TOTALE	11	360	360	342	95

Roberto Corsini - Coordinatore del Progetto



PROVINCIA
DELLA SPEZIA
PROVINCIA
D'EUROPA



Unione europea:
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori



Regione Liguria



ASSOCIAZIONE
VALDIMAGRA *Formazione*

Report attività svolta dal 2011 al 2014

ANNO 2014

Titolo attività	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
Mansione: ADDETO VENDITA NO FOOD	3	120	120	113	94,16
Mansione: AUTISTA	1	20	20	19	95
TOTALE	4	140	140	132	94,28
Seminario conclusivo 13/5/14	1	40			
Mansione: BAGNINO In programma a giugno 2014	1	20			
TOTALE	6	200			

INAIL

ebt
ter

ebt
tar



PROVINCIA
DELLA SPEZIA
PROVINCIA
D'EUROPA



Unione europea:
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori



Regione Liguria



ASSOCIAZIONE
VALDIMAGRA *Formazione*

Sintesi attività svolta per anno

Anno	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
2011	14	470	451	339	75,16
2012	8	310	310	277	89,35
2013	11	360	360	342	95
2014	4	140	140	132	94,28
Totale	37	1.280	1.261	1.090	86,43
2014	2	60			
Totale	39	1.340			

Roberto Corsini - Coordinatore del Progetto

Sintesi attività svolta dal 2011 al 2014 per mansione

Titolo attività	N° Edizioni	Allievi previsti	Allievi che hanno iniziato	Allievi che hanno finito	%
Mansione: IMPIEGATO	9	340	340	319	93,82
Mansione: ADDETTO PULIZIE	3	100	100	44	44
Mansione: MAGAZZINIERE	2	60	60	44	44
Mansione: BARISTA	2	60	60	27	45
Mansione: CAMERIERE	3	100	81	67	82,71
Mansione: ADDETTO VENDITA NO FOOD	6	240	240	226	94,16
Mansione: ADDETTO VENDITA FOOD	4	140	140	134	95,71
Mansione: PIZZAIOLO	1	20	20	19	95
Mansione: CUOCO	2	60	60	52	86,66
Mansione: TUTTOFARE	2	60	60	59	98,33
Mansione: AUTISTA	1	20	20	19	95
Mansione: BAGNINO	1	20	-	-	-
TOTALE	36	1.220	1.181	1.010	85,52



Comitato Tecnico Scientifico **Compiti**

Il Comitato Tecnico Scientifico ha avuto il compito fondamentale di esaminare e validare i testi di tutte le mansioni lavorative coinvolte nel Progetto, indicando, ove necessario, modifiche, integrazioni, chiarimenti relativamente ai testi (letto/parlato), all'iconografia ed alle soluzioni grafiche proposte che sono confluite nel prodotto multimediale caricato sulla piattaforma web a cui hanno avuto accesso i lavoratori.

ANNO 2011: n° 13 Riunioni

ANNO 2012: n° 3 Riunioni

ANNO 2013: n° 5 Riunioni



Comitato Tecnico Scientifico **Componenti**

- Marco Formato, esperto tematiche e metodologie afferenti la Formazione Professionale rivolta a personale occupato per Associazione Val di Magra Formazione;
- Piergiorgio Mecconi, esperto tematiche e metodologie afferenti la Formazione Professionale rivolta a personale occupato per Provincia della Spezia - Centro per Impiego;
- Daniela Sarto, esperta in tematiche di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro per l'Ente INAIL Regione Liguria;
- Giovanna Angelici esperta in tematiche di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro per gli Enti Bilaterali del Terziario e del Turismo della Spezia;
- Massimo Lombardi esperto in tematiche di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro per S.C. PSAL ASL 5 Spezzino;
- Mario Giannoni Progettista FAD;
- Roberto Corsini Coordinatore del Progetto.

Staff Docenti Compiti

- presentare le finalità dell'azione formativa/informativa;
- illustrare il funzionamento della piattaforma di erogazione e-learning, fornire all'allievo la password di accesso alla successiva fase di FaD e presentare il sistema di controllo-sostegno dell'attività erogata a distanza (*tutor on line* e staff di sostegno) previsto dalla piattaforma di riferimento;
- compilare il *registro-presenza* relativamente all'attività svolta e consegnare all'allievo copia del *Patto formativo con l'utenza*;
- fornire all'allievo i sussidi didattici previsti dall'attività corsuale (fascicolo ***Informazione e formazione normativa per la sicurezza Terziario/turismo Dlgs. 81/08*** a cura di INAIL, EBT TER-TUR; CD-ROM ***Normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro per i lavoratori del settore terziario e turismo Dlgs. 81/08*** a cura di INAIL, EBT TER-TUR);
- erogare la formazione in presenza compreso lo svolgimento del test finale.



Staff Docenti Componenti

- **Cristiana De Blasi**
- **Silvja Stellacci**
- **Laura Scaruffi**
- **Roberto Corona**
- **Roberto Bongi**
- **Alessandro Corsini**
- **Silvano Ghiggini**
- **Clarke Ruggeri**
- **Gianni Carassale**

Roberto Corsini - Coordinatore del Progetto



Staff esperti di settore (risposta ai dubbi espressi dagli allievi all'interno dell'attività di FAD)

Uno staff di esperti di settore, composto da un **esperto in materia di sicurezza ed un esperto informatico**, è stato attivato all'interno delle singole aule virtuali per favorire la necessaria attività di supporto ai discenti impegnati nella fase formativa on line. Gli esperti, hanno fornito via e - mail e/o telefonicamente, le risposte ai quesiti degli allievi.

Laura Ghini: esperta in salute e sicurezza sul lavoro

Domenico Muccini: esperto informatico



Monitoraggio e valutazione attività/azioni Rapporti con la Provincia

Il Progetto ha previsto una costante attività di monitoraggio e valutazione delle singole azioni che hanno composto l'attività di Progetto, sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo; tra queste attività, particolare importanza, ai fini del raggiungimento degli obiettivi fissati, ha rappresentato quella di verifica periodica dello stadio di avanzamento del percorso formativo FAD dei lavoratori, consentendo interventi di stimolazione e sollecitazione nei confronti di quelli «*più pigri*».

Il Progetto ha inoltre previsto un'assidua e fitta attività di comunicazione con la Provincia della Spezia, l'Ente erogatore del finanziamento per l'attività formativa.

Tutor: Carola Baruzzo e Rollando Baria



Progetto Sperimentale

La Regione Liguria – Giunta Regionale – ha classificato il Progetto «Sperimentale», ai sensi del punto 3) dell'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011 con Decreto n° 2430 dell'11 giugno 2013 per le seguenti edizioni:

- 4 edizioni di Addetto alla vendita food (140 lavoratori)**
- 2 edizioni di Tuttofare di cucina (60 lavoratori)**

consentendo la riduzione del numero di ore di formazione specifica da svolgere in presenza che sono state quindi erogate a mezzo FAD.

Questa «formazione sperimentale», come previsto dal decreto regionale, si è svolta dal 16 settembre al 30 novembre 2013.

NUOVI OBIETTIVI:

**1.VERIFICHE ANNUALI SUL
MANTENIMENTO DELLE COMPETENZE
ACQUISITE**

E

**2.AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE
DELLA FORMAZIONE DEI
LAVORATORI**

**Ai sensi del punto 9) dell'Accordo Stato
Regioni del 21 dicembre 2011 entrambi
realizzabili tramite l'utilizzo di piattaforme
e – learning.**

INAIL



Unione europea
Fondo sociale europeo



Grazie per l'attenzione

***La Spezia, 13 maggio 2014
Sala Carlo Barilli***