

**Progetto  
GNAM  
Generare ed unire Alimenti e Menù  
cod. 94895 – matricola 2015LU0078**

**ELABORAZIONE REPORT E STUDI**

In linea con l'avviso, il progetto G.N.A.M. intende rispondere all'esigenza di attuare politiche del lavoro attive e preventive, con particolare attenzione all'integrazione dei migranti nel mercato del lavoro, all'invecchiamento attivo, al lavoro autonomo e all'avvio di imprese proponendo un percorso formativo finalizzato al sostegno dell'inserimento lavorativo e a prevenire i fenomeni di disoccupazione giovanile e di lunga durata.

Rivolto a 12 soggetti inattivi, inoccupati, disoccupati, lavoratori in CIGS e mobilità, immigrati si poneva come obiettivo formativo l'acquisizione di competenze riferite a due Aree Di Attività della figura professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)", inserita nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali e competenze inerenti la formazione obbligatoria per addetti ad attività alimentari complesse, la Formazione obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine e la Formazione lavoratori, di cui rilascia gli attestati riconosciuti dalla Regione Toscana.

Nato dalla collaborazione tra le agenzie formative CESCOT TOSCANA NORD e SOGESETER CAT srl, che da diversi anni operano sul territorio lucchese organizzando corsi di formazione rivolti a molteplici tipologie di utenti relativi al settore food, il progetto si è dunque sviluppato con la realizzazione di un intervento formativo di durata ad allievo di 230 ore, di cui 70 di stage, 150 ore di aula e 10 ore di accompagnamento, con l'obiettivo di approfondire le competenze tecnico professionali inerenti due aspetti del processo di produzione: la preparazione dei piatti e la predisposizione dei menù.

Il presente documento, elaborato al termine delle attività, intende fornire una panoramica su tre aspetti qualificanti del progetto:

1. ricognizione sulle analisi del settore di riferimento, sia a livello nazionale, sia a livello locale
2. presentazione della proposta progettuale in riferimento alle analisi considerate
3. report sugli esiti del progetto in relazione al comparto di riferimento, con particolare riguardo agli aspetti occupazionali

## **1. ANALISI DEL SETTORE DI RIFERIMENTO**

Grazie all'esperienza maturata, le 2 agenzie formative coinvolte hanno potuto constatare quanto sia importante la richiesta da parte degli utenti di tali tipi di corsi, nonché quanta disponibilità ci sia da parte delle aziende di accogliere i corsisti in formazione e la grande percentuale di formati che trovano un'occupazione. Queste osservazioni trovano conferma nelle associazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti Toscana Nord, a cui appartengono le precedenti agenzie, le quali vantano tra il loro soci, molteplici strutture ristorative, a cui offrono servizi di informazioni e consulenza per affrontare le problematiche della gestione quotidiana dell'impresa. In questo modo ne conoscono a fondo la realtà e i fabbisogni, facendosi anche portavoce delle esigenze di una specifica categoria.

Questo interesse verso corsi di cucina è confermato a livello territoriale dai dati positivi che il settore turistico ricettivo offre in un panorama di crisi e difficoltà generale. Secondo il BOLLETTINO EXCELSIOR 1° TRIMESTRE 2014 LUCCA, nel primo trimestre del 2014, le imprese italiane hanno previsto di stipulare circa 185.000 nuovi contratti di lavoro, sia dipendente (assunzioni effettuate direttamente dalle imprese) sia "atipico" (contratti in somministrazione, collaborazioni a progetto, collaborazioni occasionali o incarichi a professionisti con partita IVA), un numero che risulta in aumento del 13% rispetto ai 164.000 del trimestre precedente. Questa tendenza positiva rispecchia ciò che generalmente accade all'inizio di ogni anno, e cioè un incremento delle assunzioni e dei contratti atipici a partire da gennaio, dopo il calo che caratterizza la parte finale dell'anno. La domanda di lavoro mostra invece un peggioramento dal punto di vista tendenziale, ossia rispetto allo stesso trimestre del 2013. In questo caso i flussi di lavoratori in

entrata previsti fanno registrare una flessione del 16% circa, indicando che, quantomeno dal punto di vista dell'occupazione, non siamo ancora alla fine del tunnel. La riduzione tendenziale dei flussi deriva dall'effetto congiunto di un calo del 12% delle assunzioni di lavoratori dipendenti e di un calo del 23% dei contratti atipici. La diminuzione più accentuata di questi ultimi potrebbe dipendere in parte dalla nuova legislazione sul mercato del lavoro, che tende a limitare l'utilizzo di alcune forme di lavoro atipico. In provincia di Lucca i contratti attivati in complesso nel primo trimestre dell'anno dovrebbero essere circa 1.120, il 23% in meno rispetto ai 1.450 dello stesso trimestre dell'anno precedente. Il 64% delle 790 assunzioni programmate a Lucca nel 1° trimestre del 2014 si concentra nei servizi, circa 9 punti in più rispetto al trimestre precedente. Tra i servizi, prevalgono le attività collegate al commercio, con 130 assunzioni (il 16% del totale provinciale) e quelle dei servizi alle persone, con 120 unità (il 15%). Seguono le attività del turismo e della ristorazione (un centinaio di unità, il 12%) e i servizi avanzati alle imprese (60 unità, 8%). Per quanto riguarda le assunzioni, nel 1° trimestre 2014 risulteranno del tutto agevolati le assunzioni di cuochi, camerieri e delle professioni simili. Secondo la RELAZIONE SULLA SITUAZIONE ECONOMICA DELLA PROVINCIA DI LUCCA ANNO 2013, la crisi economica ha progressivamente logorato sia le imprese che le famiglie lucchesi, incidendo in negativo sui consumi e sul patrimonio delle stesse. Tali dinamiche hanno esposto sempre più famiglie al rischio della povertà, un fenomeno da monitorare con sempre maggiore attenzione per i tanti risvolti socio-economici che implica, a partire dalle condizioni economiche per arrivare fino alla tenuta sociale del territorio. Il settore food può essere considerato come appartenente sia al comparto artigianale che a quello turistico, perciò da una parte risente del profondo crollo della contrazione dei fatturati aziendali, dell'occupazione e del tessuto imprenditoriale del comparto artigianato e dall'altro della lieve crescita (+2,8%) con un decisivo aumento del numero dei ristoranti del comparto turistico.

Il rilevante sviluppo del settore food è dovuto all'aumento dei consumi alimentari extradomestici che rappresentano oramai oltre il 50% dei consumi alimentari complessivi. L'enogastronomia negli ultimi anni è diventato un argomento di notevole rilevanza. L'attenzione ai problemi dell'alimentazione è in netto aumento. Molteplici sono i fattori che hanno portato ad una forte evoluzione dei consumi domestici ed extra domestici e che hanno generato un salto evolutivo del settore. Il "trend salutista" è in pieno sviluppo. I consumatori pongono un'attenzione sempre più marcata sull'acquisto dei prodotti alimentari. La società si pone nuovi obiettivi: soddisfare i soli bisogni primari non basta più. Si fa forte l'esigenza di autorealizzazione e autogrificazione attraverso nuovi beni di consumo e nuovi concetti estetici. Il palato, il gusto, l'arte del bello e del buono in cucina, fanno dell'abbinamento cibo olio e vino una proposta di consumo allettante e innovativa. Con il termine enogastronomia, infatti, si intende l'arte e la tecnica del vino e della cucina espresse come raccordo tra territorio, ambiente, storia, distribuzione e ristorazione.

La televisione, i rotocalchi, le riviste scientifiche, i cartelloni pubblicitari, i quotidiani, i mass media in genere sono intrisi di informazioni sull'enogastronomia e sulla conoscenza dell'alimentazione. E' un tema di interesse generale che abbraccia tutte le generazioni e tutti i ceti sociali. C'è una forte sensibilizzazione sull'argomento nelle scuole. Molte strutture sanitarie si sono adeguate alla domanda con la creazione di appositi reparti specializzati in disturbi legati all'alimentazione.

Inoltre le tendenze culinarie hanno subito cambiamenti notevoli dovuti in parte all'avvento della cucina etnica, in parte alla voglia degli chef di cambiare, di stupire o di personalizzare le pietanze. L'avvento delle cucine di altri popoli, derivato della globalizzazione, la voglia degli chef di stupire a livello gustativo e visivo, la necessità di superare il concetto di nouvelle cuisine hanno caratterizzato il cambiamento delle cucine di molti ristoranti negli ultimi anni. Tuttavia, si è verificata un'inversione di tendenza con il ritorno alla cucina tradizionale, quella legata al territorio, con la quale è stata scritta la nostra storia e la nostra cultura culinaria, con un'attenzione particolare ai metodi di cottura ai succhi nutritivi e all'apporto di grassi. Di conseguenza, sono state riscoperte anche quelle materie molto tipiche, che per diversi motivi, da quelli igienico-sanitari a quelli legati agli elevati costi di produzione, erano state abbandonate, tipo la carne di pecora, formaggi particolari, ecc. Oggi esistono differenti modi di preparare, cuocere, servire i piatti e costruire i menu. Possiamo classificarli in vari stili di cucina: 1) La cucina classica: piatti elaborati,

caratterizzati da lunghe cotture e da presentazioni sontuose. Servizio al vassoio, molto curato e con tempi lunghi; 2) La nouvelle cuisine o cucina creativa: prodotti freschi e di stagione sottoposti a cotture brevi per ottenere piatti altamente digeribili con presentazioni ben curate. Servizio al piatto con particolare attenzione all'abbinamento del vino; 3) La cucina nazionale/regionale: piatti a base di alimenti di produzione locale serviti in porzioni abbondanti con nomi dei piatti che si rifanno all'origine della ricetta; 4) Le cucine etniche: piatti delle più disparate cucine mondiali (cinese, giapponese, messicana, brasiliana, indiana ecc.) serviti in locali con atmosfere e arredi tipici dei paesi di origine, spesso con spettacoli e manifestazioni tipiche; 5) Le cucine alternative: la cucina vegetariana si basa su cereali verdure e frutta e rifiuta la carne e il pesce. La cucina macrobiotica prevede l'uso di prodotti non raffinati (riso, pasta e pane integrali, sale marino) e biologici e si basa su cereali e soia, integrati con verdure, legumi, alghe e frutta; 6) La cucina creativa o di ricerca: sono cucine presenti in ristoranti medio alti, cucine di ricerca adatte a una clientela curiosa e di nuove esperienze di gusto.

In conclusione, da questa analisi risulta chiaro che il mercato della ristorazione, a causa del grande interesse che ricoprono i temi gastronomici, l'aumento dei consumi alimentari extradomestici, il turismo enogastronomico, rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale. Il progetto GNAM, infatti, vuole qualificare 12 soggetti attualmente fuori dal mercato del lavoro, offrendogli l'opportunità di acquisire competenze in una professione tra le più richieste nel mercato del lavoro.

## **2. PRESENTAZIONE DELLA PROPOSTA PROGETTUALE**

Il progetto si inserisce in maniera coerente all'interno del territorio provinciale, in quanto sostenuto dall'associazione di categoria Confesercenti Toscana Nord e Confcommercio, che promuovono il riconoscimento e la valorizzazione di tipologie specifiche di preparati dolci e salati legati a determinati territori; operano in collaborazione con le pizzerie, forni, pasticcerie, ristoranti e gli enti pubblici competenti per la maggior tutela della qualità delle produzioni tipiche e delle risorse storiche e culturali a queste legate; coordinano le manifestazioni promozionali, tecniche e culturali sui prodotti, realizzare materiale documentario e promozionale per favorire la conoscenza degli elaborati da ogni punto di vista; diffondono la cultura culinaria anche attraverso la creazione di centri di documentazione, di convegni, di manifestazioni espositive; costituiscono una rete di collaborazione e solidarietà tra gli associati, per favorire l'animazione territoriale e lo sviluppo economico e sociale. Il contributo di questi soggetti al progetto risulta quindi di fondamentale importanza perché vuole valorizzare la tradizione gastronomica e di tutto ciò che vi è legato, ma nello stesso tempo intende favorire anche lo sviluppo economico e sociale del territorio. Per tutte queste ragioni può rappresentare una risorsa importante per i partecipanti che termineranno il percorso formativo e andranno ad inserirsi nel mondo del lavoro. Appare evidente il forte legame che sarà così instaurato con le attività svolte dalle imprese e dagli attori territoriali rappresentativi del mondo del lavoro. In questo modo sarà garantito un percorso realmente integrato.

Il progetto si baserà su due delle aree di attività della figura professionale di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti", cioè un soggetto, che secondo la definizione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali, "si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti". Il progetto si concentra sulle due aree di attività: n. 1710 Preparazione piatti e n. 1696 Predisposizione di menù semplici, con particolare attenzione alle nuove tendenze della cucina (cucina per celiaci, per

intolleranti, per vegetariani, ecc.). Tale formazione rilascia il certificato delle competenze, a seguito del superamento delle prove di verifica finali. Inoltre il percorso prevede la Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse, la Formazione obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine e Formazione lavoratori inerente la sicurezza, di cui rilascia gli attestati di riferimento riconosciuti dalla Regione Toscana.

In conclusione, i partecipanti al progetto GNAM, al termine del percorso saranno in grado di preparare piatti caldi e freddi, dolci e salati per soddisfare le diverse tipologie di utenti (ciliaci, vegetariani, ecc.) utilizzando le attrezzature e tecniche di cottura idonee, porzionare e sistemare le pietanze nei piatti, abbinare i piatti in un menù, anche in lingua inglese, in linea con le indicazioni dell'azienda e con le diverse tipologie di utenze previste. Queste operazioni saranno svolte nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente e delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. I formati potranno trovare impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. Inoltre prima, durante e dopo la fase formativa, i partecipanti saranno accompagnati nella ricerca del lavoro, nell'inserimento lavorativo, dandogli gli strumenti necessari per mettere in luce le proprie competenze, aspirazioni, sfruttare al massimo le ore di formazione per imparare il più possibile e infine illustrandogli tecniche e procedure per inserirsi nel mercato di riferimento sia come dipendente, ma soprattutto come lavoratore autonomo.

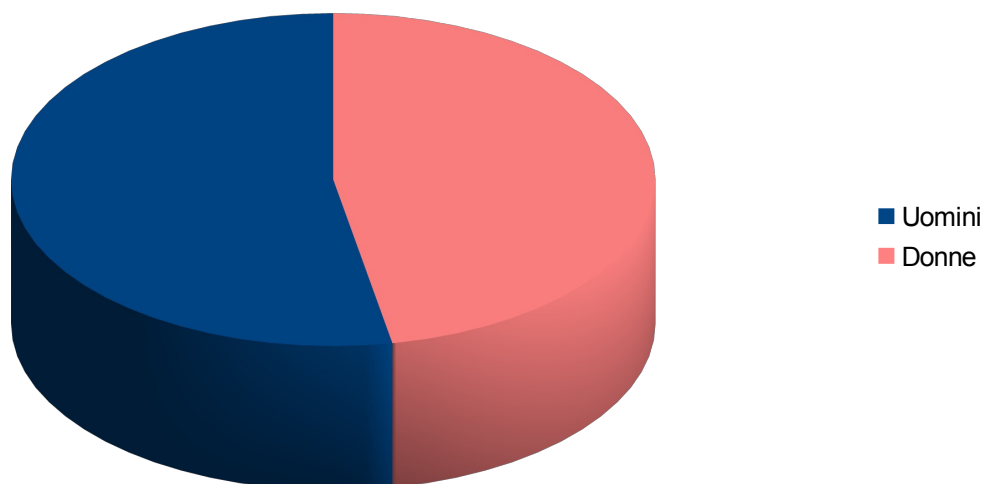
### 3. REPORT SULL'ANDAMENTO E GLI ESITI DEL PROGETTO

Al termine del progetto, conclusosi in data 25/06/2015, è stato possibile tracciare un primo bilancio in riferimento alle effettive ricadute del progetto.

Ovviamente, una reportistica più completa ed esaustiva, in particolare in riferimento al potenziale incremento occupazionale ed agli esiti in termini di placement del progetto sarà realizzabile nell'arco dei prossimi 6/12 mesi: va infatti debitamente considerato che gli esiti occupazionali, in particolare in riferimento a figure professionali medio-alte, sono da valutare sul medio periodo.

In generale, è comunque possibile effettuare ricognizioni sugli esiti dell'attività formativa in riferimento ad alcuni aspetti misurabili.

Un primo dato da sottoporre a valutazione è il numero di iscrizioni pervenute: alla scadenza del bando indetto per presentare domanda di iscrizione, gli iscritti sono risultati 51, di cui 27 maschi e 24 femmine.

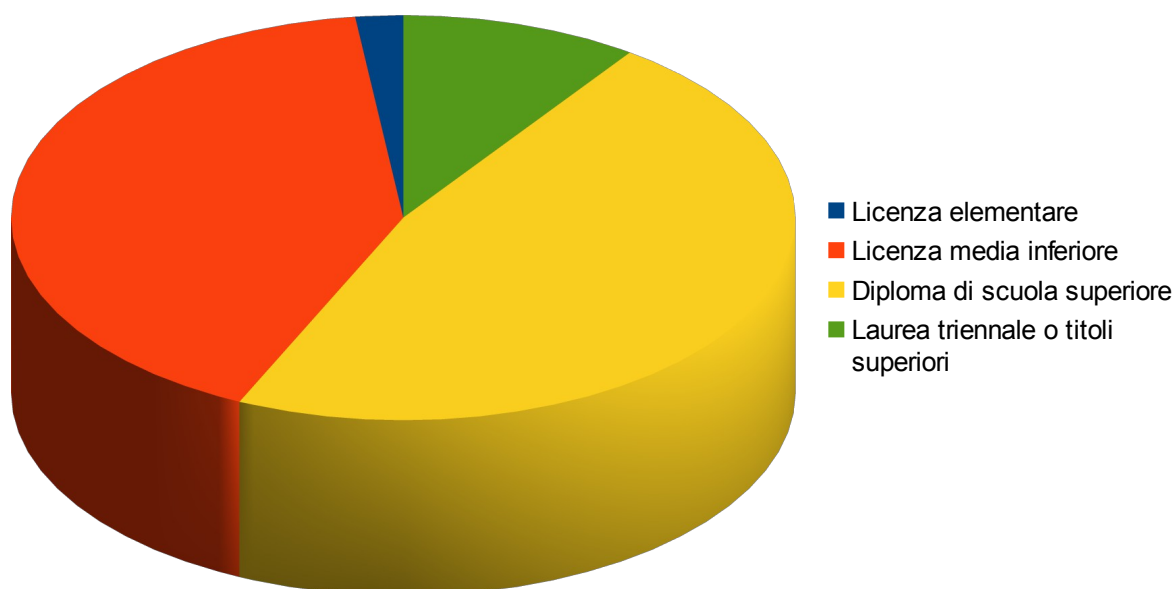


In riferimento al genere, è possibile prendere atto del sostanziale equilibrio tra le iscrizioni pervenute, il linea con l'attrattività trasversale (rispetto al genere) di attività formative inerenti l'area food ed, in particolare, la cucina.

Un ulteriore dato significativo è il livello di titolo di studio degli iscritti al corso, elemento utile a valutare, innanzitutto, il livello medio di cultura ed istruzione dei partecipanti, anche in riferimento agli obiettivi formativi del progetto; in tal senso va premesso che il progetto non prevedeva particolari requisiti in ingresso.

Dei 51 iscritti:

- 1 erano in possesso di licenza elementare
- 21 erano in possesso di licenza media inferiore
- 24 erano in possesso del solo diploma di scuola superiore
- 5 erano in possesso di laurea triennale o titoli superiori

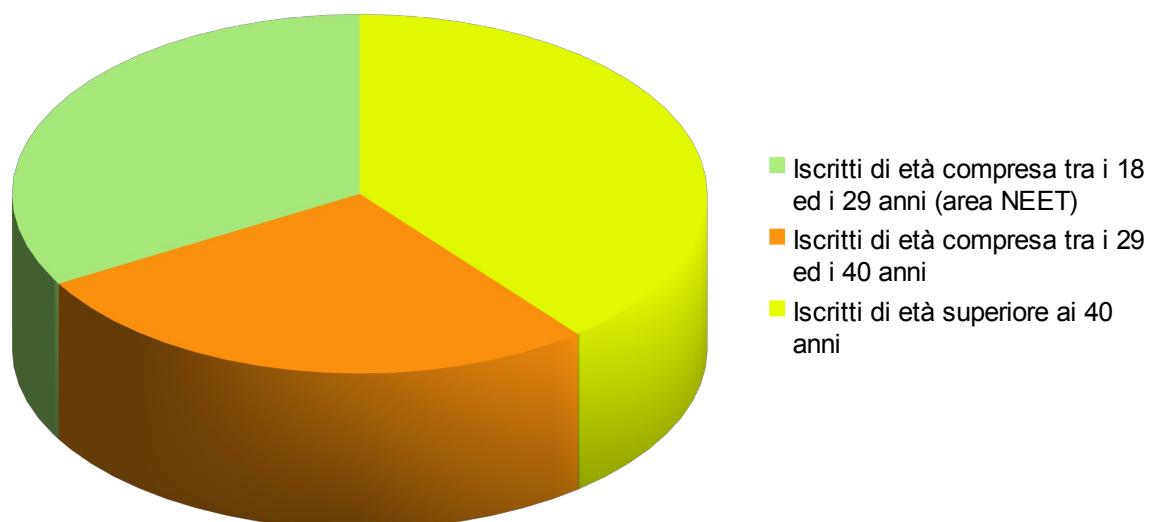


Analizzando il dato, si percepisce in maniera evidente l'interesse per questa tipologia di azione (e di relativa opportunità occupazionale) anche da parte di persone con un livello di istruzione più elevato dello standard minimo previsto: il numero dei diplomati e dei candidati in possesso di titolo di studio superiore è sicuramente significativo, pari a oltre il **50%** delle domande complessive pervenute.

Altro aspetto degno di interesse è rappresentato dalla fascia d'età dei candidati.

In riferimento a questo indicatore, al momento della scadenza delle iscrizioni, la platea degli iscritti era composta da:

- 17 iscritti di età compresa tra i 18 ed i 29 anni (area NEET)
- 14 iscritti di età compresa tra i 29 ed i 40 anni
- 20 iscritti di età superiore ai 40 anni

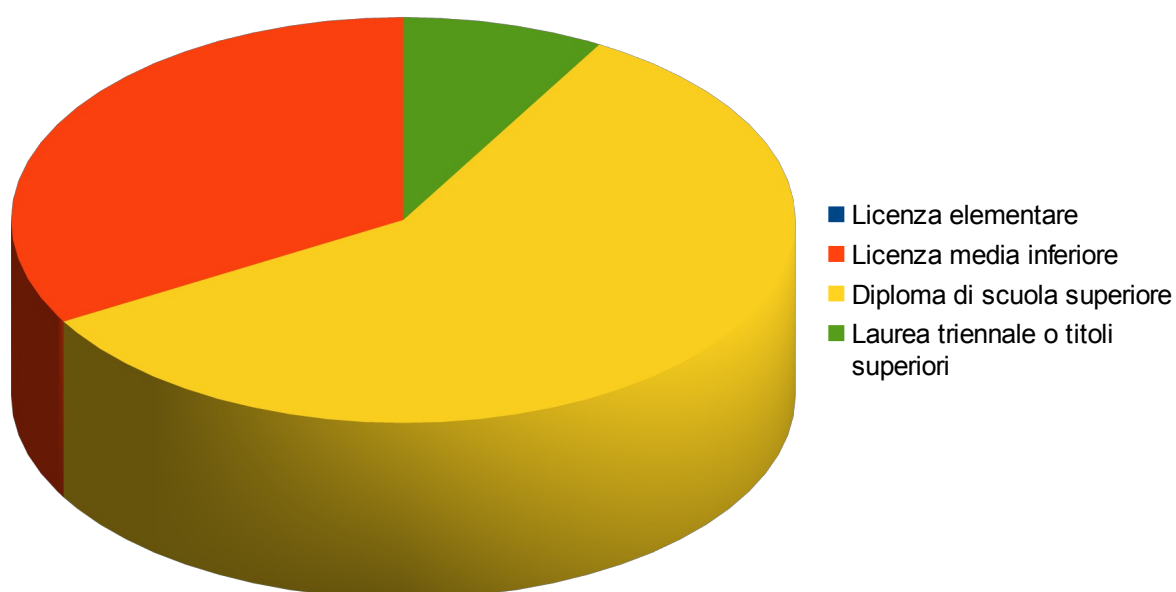


È rilevabile dunque un sostanziale equilibrio tra le differenti fasce d'età, anche questo a conferma della sostanziale trasversalità in termini di interesse per la tipologia di percorso formativo proposto.

In riferimento agli indicatori analizzati, in esito alle selezioni, il dato sul genere non risulta apprezzabile, considerato l'obbligo di applicazione delle pari opportunità: su 12 allievi ammessi, 6 erano maschi e 6 femmine.

In relazione invece al titolo di studio, il gruppo aula è risultato così composto:

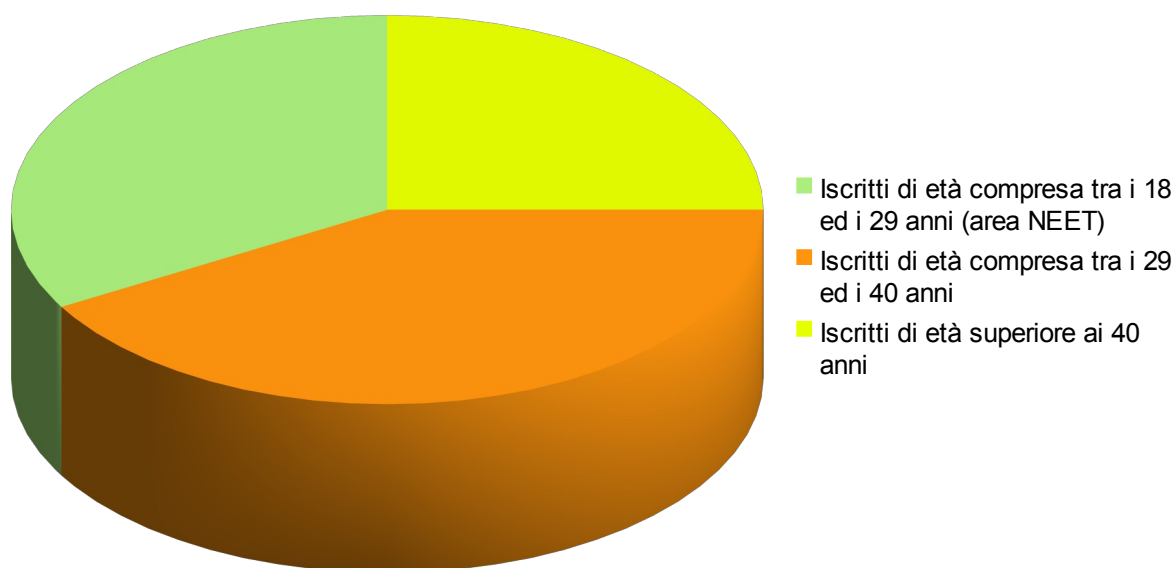
- 0 in possesso di licenza elementare
- 4 in possesso di licenza media inferiore
- 7 in possesso di diploma
- 1 in possesso di laurea o titoli superiori



In esito alla selezione, dunque, è possibile rilevare un'ulteriore maggiorazione del peso complessivo dei partecipanti in possesso di titolo di studio superiore, pari in tutto a 8, ovvero al 66% del gruppo.

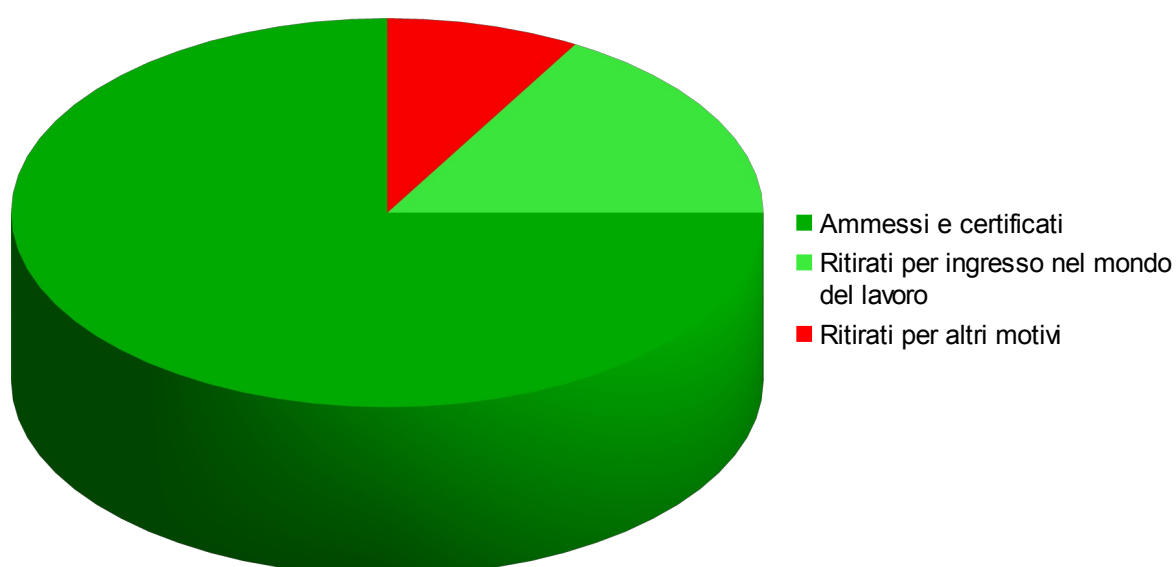
In relazione alle fasce d'età, il gruppo aula è risultato così composto:

- 4 iscritti di età compresa tra i 18 ed i 29 anni (area NEET)
- 5 iscritti di età compresa tra i 29 ed i 40 anni
- 3 iscritti di età superiore ai 40 anni



Durante lo svolgimento delle attività di progetto, 3 allievi hanno presentato le proprie dimissioni. Purtroppo, le dimissioni sono state presentate in una fase già avanzata del percorso, e non è stato dunque possibile sostituire i dimissionari con ulteriori iscritti. Va comunque rilevato che, dei 3 dimissionari, 2 si sono ritirati per aver trovato un'occupazione.

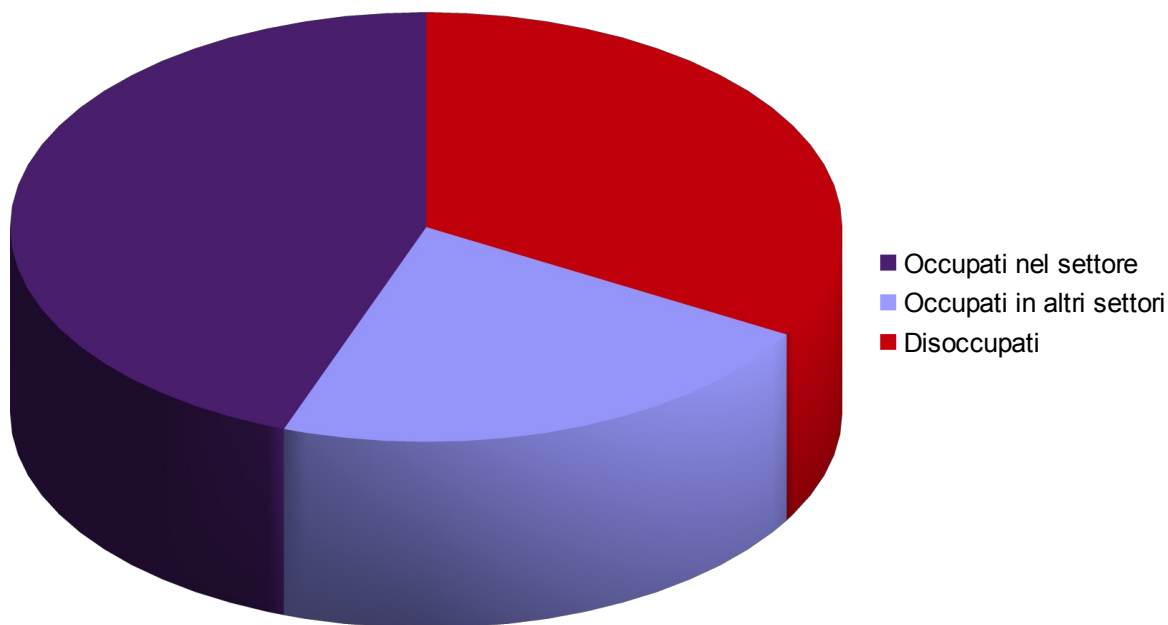
Al termine del percorso 9 partecipanti sono risultati idonei, con un successo formativo pari al **75%** (elevabile in teoria al 91,67%, tenendo presente che i ritiri che ha riguardato ingressi nel mondo del lavoro che non vengono considerati come abbandoni).





In relazione agli esiti occupazionali del progetto, ad una prima analisi del placement, dei 9 partecipanti idonei alla certificazione:

- 4 lavorano a vario titolo nel settore
- 2 lavorano a vario titolo in altri settori
- 3 sono ancora in cerca di occupazione



Al termine del corso, dunque, quasi il 70% degli allievi certificati è in qualche modo inserito nel mondo del lavoro, con circa il 50% degli idonei inserito nel settore di riferimento del corso.

Va inoltre rilevato che, ai 4 che lavorano nel settore sarebbero da aggiungere i 2 che si sono ritirati per ingresso nel mondo del lavoro, dato che si sono inseriti nel settore ristorativo.

Considerato il breve lasso di tempo tra la fine del corso e la redazione del presente documento, le ricadute occupazionali del progetto mostrano una tendenza molto incoraggiante, anche se va comunque rilevato che la fase finale del corso ha coinciso con l'avvio della stagione estiva, ed è dunque plausibile che parte degli inserimenti occupazionali sia di natura stagionale.

Come anticipato, nuove rilevazioni verranno effettuate a 6 ed a 12 mesi dal termine del percorso (fine dicembre 2015 e fine giugno 2016).