

## Des résultats positifs sur l'emploi

Deux éditions du parcours de formation VALE ont d'ores et déjà eu lieu en 2018 et 2019. La troisième édition est en cours. La durée de chaque édition est de 350 heures, stage à l'étranger compris.

Le programme d'activités "Jobplacemen" se déroule sous forme de réunions individuelles et en groupes. Il a pour finalité la définition d'un projet professionnel et la définition d'un plan d'action pour la recherche d'emploi.

La Città Metropolitana de Turin a mis en œuvre les parcours prévus pour l'accompagnement à la création d'une entreprise, à partir de son expérience acquise dans la gestion du service MIP – Mettersi in proprio. Du côté français, GIP FIPAN et Pôle Emploi ont mis en place un parcours pour la création d'entreprise structuré sur les exigences du territoire local.

Les participants au projet ont signé des contrats d'emploi ou ont créé leur entreprise individuelle.

## Investissement total et financement européen

Le projet « V.A.L.E Valeur à l'expérience » a fait l'objet d'un investissement total de 1 098 257 EUR ; la contribution du Fonds européen de développement régional s'élève à 933 518 EUR au titre du programme de coopération «INTERREG III A - Italy/France (ALCOTRA) » pour la période de programmation 2014-2020. L'investissement relève de la priorité « Jobs, Growth and Investment ».

Lien direct à le texte:

[https://ec.europa.eu/regional\\_policy/fr/projects/france/vale-formation-et-l-aide-a-l-emploi-en-italie-france](https://ec.europa.eu/regional_policy/fr/projects/france/vale-formation-et-l-aide-a-l-emploi-en-italie-france)

(Date de rédaction : 03/07/2019)

[www.vale-interreg.net](http://www.vale-interreg.net)



# VALE: Formation et l'aide à l'emploi en Italie, France

## LE PROJET ARRIVE À LA COMMISSION EUROPEENNE

Article du site: [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)

Parténaires du projet



VALE est un projet transfrontalier qui implique les territoires de Turin et Nice, historiquement reconnus pour leur excellence dans l'art de la pâtisserie et de la glacerie. L'objectif de V.A.L.E est de former des professionnels de la pâtisserie/confiserie de part et d'autre de la frontière franco-italienne. L'idée est d'encourager les jeunes et les adultes qui bénéficieront de ce programme à valoriser le territoire et à s'engager dans l'entrepreneuriat en transformant les produits bruts en produits artisanaux de qualité.



“Aujourd'hui, les jeunes entrepreneurs sont confrontés à un marché globalisé de plus en plus homologué. Il faut faire en sorte que leurs produits représentent la culture agroalimentaire de qualité et les spécificités locales des territoires où ils opèrent.”

Dimitri de Vita,  
conseiller de la métropole de Turin

L'objectif général du projet est d'améliorer l'employabilité des jeunes et des adultes du territoire transfrontalier en renforçant leur niveau de professionnalisation dans les secteurs de la pâtisserie, des glaces et autres transformations de fruits et légumes.

## Valoriser les produits du terroir

L'idée est de développer un projet expérimental finalisé sur un parcours de formation professionnalisant transfrontalier, construit sur un référentiel commun et centré sur la thématique de la valorisation des produits agricoles typiques des territoires.

Un répertoire commun de métier a été élaboré. Il définit le profil du glacier-pâtissier transfrontalier et identifie cinq compétences clés. De plus, un répertoire commun de formation transfrontalière a été mis au point, en spécifiant les connaissances essentielles, le savoir et les indicateurs d'évaluation pour chaque compétence spécifique. La région Piémont a également validé une Attestation de Validation des compétences reconnue en Italie et en France.

## Favoriser la création d'entreprises

Le projet a permis de développer un parcours de formation basé sur l'utilisation des nouvelles technologies, l'apprentissage basé sur l'expérience en alternance école/travail et une formation pratique en laboratoire.

Le projet encourage les jeunes et adultes sans emploi à identifier les opportunités de travail, à développer les compétences d'une recherche active de travail et à favoriser la création d'entreprise grâce à des services d'information et le soutien à la création d'entreprise.

## Un parcours de formation et des services d'accompagnement

Les réalisations spécifiques sont les suivantes:

- Un parcours de formation dans la pâtisserie et la glacerie en trois éditions de part et d'autre de la frontière Italie/France (6 éditions au total);
- La création d'un comité technique scientifique avec des experts de la pâtisserie et de la glacerie;
- Un service de stage et d'emploi dans le but de proposer aux participants des actions pour renforcer l'employabilité et l'insertion dans le monde du travail;
- Un service d'accompagnement à la création d'entreprise;
- Workshop et Infoday sur le territoire local et national;
- Une vidéo : « Regardez vers de nouveaux horizons »;
- Une publication : « Regardez vers de nouveaux horizons »;
- Un séminaire et des actes de séminaire : « La qualité d'abord ».