

Risultati positivi per l'occupazione

Due edizioni del percorso di formazione VALE hanno già avuto luogo nel 2018 e 2019. La terza edizione è in corso. La durata di ciascuna edizione è di 350 ore, incluso un tirocinio all'estero.

Il programma di attività «Jobplacement» si svolge sotto forma di incontri individuali e riunioni di gruppo. La sua finalità è definire un progetto professionale e un piano d'azione per la ricerca di un impiego.

La Città Metropolitana di Torino ha messo in atto i percorsi previsti per il supporto all'imprenditorialità, a partire dall'esperienza acquisita nella gestione del servizio MIP – Mettersi in proprio. Dal versante francese, il GIP FIPAN e Pôle Emploi hanno realizzato un percorso per la creazione di imprese strutturato sulle esigenze del territorio locale.

I partecipanti al progetto hanno firmato un contratto di lavoro oppure creato la propria ditta individuale.

Investimento totale e finanziamento europeo

L'investimento totale per il progetto «V.A.L.E Valore all'esperienza» è di 1 098 257 EUR, con un contributo del Fondo europeo di sviluppo regionale pari a 933 518 EUR destinati al programma di cooperazione «INTERREG III A - Italia/Francia (ALCOTRA)» per il periodo di programmazione 2014-2020. L'investimento rientra nella priorità «Occupazione, crescita e investimenti».

[Link diretto all'articolo:](#)

https://ec.europa.eu/regional_policy/it/projects/france/vale-formation-et-l-aide-a-l-emploi-en-italie-france

(Pubblicato il 03/07/2019)

www.vale-interreg.net



VALE: Formazione e sostegno all'occupazione in Italia e Francia

IL PROGETTO ARRIVA IN COMMISSIONE EUROPEA

Articolo dal sito: www.ec.europa.eu

Partner del progetto



VALE è un progetto transfrontaliero che coinvolge i territori di Torino e Nizza, storicamente riconosciuti per l'eccellenza nelle arti della pasticceria e della gelateria. L'obiettivo di V.A.L.E è formare professionisti della pasticceria e confetteria su entrambi i versanti del confine franco-italiano. L'idea è incoraggiare i giovani e gli adulti che beneficeranno del programma a valorizzare il territorio e impegnarsi nell'imprenditoria trasformando le materie prime in prodotti artigianali di qualità.



“Oggi, i giovani imprenditori si confrontano con un mercato globalizzato sempre più omologato. È necessario fare in modo che i loro prodotti rappresentino una cultura agroalimentare di qualità e le specificità locali dei territori in cui operano.”

Dimitri de Vita,
consigliere della Città Metropolitana di Torino

L'obiettivo generale del progetto è migliorare l'occupabilità dei giovani e degli adulti del territorio transfrontaliero rinforzando il loro livello di professionalità nei settori della pasticceria, gelateria e altre trasformazioni di frutta e verdura.

Valorizzare i prodotti del territorio

L'idea è sviluppare un progetto sperimentale finalizzato ad un percorso di formazione professionalizzante transfrontaliera, basato su un riferimento comune e incentrato sul tema della valorizzazione dei prodotti agricoli tipici dei territori.

È stato elaborato un registro comune di mestieri, che definisce il ruolo di gelataio-pasticciere transfrontaliero e individua cinque competenze chiave. Inoltre, è stato messo a punto un registro comune di formazione transfrontaliera, specificando le conoscenze fondamentali, i saperi e gli indicatori di valutazione per ciascuna competenza specifica. La regione Piemonte ha inoltre approvato un Certificato di validazione delle competenze riconosciuto in Italia e in Francia.

Favorire la creazione di imprese

Il progetto ha permesso di sviluppare un percorso di formazione basato sull'utilizzo di nuove tecnologie, sull'apprendimento basato sull'esperienza maturata nell'alternanza scuola/lavoro e una formazione pratica in laboratorio.

Il progetto incoraggia i giovani e gli adulti non occupati a individuare le opportunità di occupazione, a sviluppare le competenze di ricerca attiva di lavoro e a favorire la nascita di nuove imprese grazie a servizi di informazione e al supporto all'imprenditorialità.

Un percorso di formazione e servizi di supporto

I risultati specifici sono i seguenti:

- Un percorso di formazione nella pasticceria e gelateria in tre edizioni su entrambi i versanti del confine italiano e francese (per un totale di 6 edizioni);
- La creazione di un comitato tecnico scientifico con esperti di pasticceria e gelateria;
- Un servizio di tirocinio e impiego con l'obiettivo di proporre ai partecipanti delle azioni per rafforzare l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro;
- Un servizio di supporto all'imprenditorialità;
- Workshop e Infoday sul territorio locale e nazionale;
- Un video: «Guarda verso nuovi orizzonti»;
- Una pubblicazione: «Guarda verso nuovi orizzonti»; e
- Un seminario e gli atti del seminario: «La qualità prima di tutto».