



Ricerca comparativa per la sperimentazione di percorsi formativi binazionali (Italia – Francia) in ambito agroalimentare



Obiettivi

Fornire uno **strumento di conoscenza del panorama formativo transfrontaliero** (mappatura profili professionali e percorsi formativi settore agroalimentare)

Sviluppare **modelli e strumenti utili a rilevare analogie e differenze** tra i profili più significativi, per la progettazione di percorsi formativi a validità binazionale (correlazione)

Attori coinvolti

- Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino
SUPERVISIONE SCIENTIFICA
- Settore standard formativi e orientamento professionale della Regione Piemonte e Service régional de la formation et du développement – direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (SRFD DRAAF PACA)
SUPPORTO ALLA PROGETTAZIONE DEL PERCORSO BINAZIONALE E VALIDAZIONE OUTPUT PROGETTUALI
- Poliedra progetti integrati:
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELLA RICERCA

Hanno inoltre contribuito alle attività di ricerca i **partner di progetto** a diverso titolo coinvolti.

Ricerca comparativa figure professionali e percorsi relativi alle professioni agroalimentari

Az. 3.1

Ricognizione e mappatura

La «*Mappatura delle correlazioni tra le figure professionali, le competenze e i percorsi formativi esistenti in ambito agroalimentare transfrontaliero*» è finalizzata a:

- **Approfondire la conoscenza** dei due sistemi di offerta formativa esistenti in ambito agroalimentare transfrontaliero (Regione Provence-Alpes-Côte d'Azur e Regione Piemonte);
- **Analizzare i profili** afferenti all'ambito agroalimentare presenti nei Repertori:
 - 4ème Répertoire des Formations Enseignement Agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur
 - Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte

La mappatura del sistema formativo

Riconduzione dei profili del repertorio italiano ai settori in cui si articola il repertorio francese, corredando i profili professionali più significativi dei relativi *référentielles* per la Francia e standard per l'Italia.

La mappatura si configura come una matrice a doppia entrata suddivisa in due parti:

- l'una dedicata al Répertoire della Région PACA (a sinistra)
- l'altra al Repertorio della Regione Piemonte (a destra)

Aree della mappatura

La matrice è articolata in fasce di diverso colore, uno per ogni area professionale indagata, trasversali alle due componenti, francese e italiana.

All'interno delle singole fasce/aree professionali elencate, in ogni riga della matrice vengono riportati per ciascun profilo:

- denominazione,
- livello EQF,
- titolo,
- descrizione,
- relative fonti di riferimento.

Le aree in cui è articolata la Mappatura sono quelle in cui è organizzato il *Repertoire* francese, dal quale esse sono state tratte. I profili sono raggruppati per area ed ordinati per livello EQF

Aree professionali

Acqua e ambiente

Foreste

Macchinari e attrezzature agricole

Commercializzazione

Prodotti da allevamento

Compravendite di animali, servizi di salute per animali e negozio di animali, allevamento di cani e sicurezza

Servizi in ambito rurale e turismo

Attività ippiche

Coltivazioni estensive

Ortocoltura

Viticultura - Enologia

Agricoltura biologica

Allestimenti e lavori paesaggistici

Agroalimentare e alimentazione

Agroalimentaire et alimentation/ agroalimentare e alimentazione

RÉGION PACA

Nome Profilo

Management de Production Alimentaire

Sciences et Technologies des Aliments

Viticulture-Oenologie

Maintenance des Systèmes

Bio Industries de Transformation

Laboratoire et Controle Qualité

Controle en Agriculture, Environnement et Bio-Industrie

STAV Option Transformation des Produits Alimentaires

Industries Alimentaires (IA)

Conducteur de Lignes

Opérateur en Industries Agroalimentaire

Transformations Alimentaires

Restauration Collective

REGIONE PIEMONTE

Nome Profilo

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Tecnico specializzato nelle produzioni alimentari - carni e salumi

Tecnico specializzato nelle produzioni lattiero casearie

Tecnico di laboratorio chimico formulatore

Operatore specializzato pasticceria

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Fts - tecniche progettazione realizzazione processi artigianali trasformazione agroalimentare produzioni tipiche del territorio e tradizione enogastronomica

Tecnico della trasformazione agroalimenatre

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo gelateria e cioccolateria

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo panificazione, pizzeria e pasticceria

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo produzione lattiero casearia

Operatore della trasformazione agroalimentare - indirizzo valorizzazione delle filiere territoriali

Addetto banconiere - indirizzo gastronomia

Addetto banconiere - indirizzo macelleria

Addetto gelateria

Addetto panificatore pasticcere

Metodologia applicata

- Nel caso di analogia di competenze e parità di livello EQF, i profili francese e italiano risultano affiancati lungo la stessa linea della matrice - ciò avviene ad esempio per il CS transformation agroalimentaire et commercialisation produits fermiers (FR) e il Tecnico della trasformazione agroalimentare (IT).

In altri casi, vengono affiancati nella stessa riga della matrice profili di pari livello EQF, quantunque non siano state rilevate affinità particolarmente significative in termini di competenze.

- Il raffronto dei profili francesi è stato fatto con i profili piemontesi assimilabili, anche se classificati in settori diversi da quello agroalimentare.

Estratto dalla Mappatura

| RÉGION PACA | | REGIONE PIEMONTE | |
|---|-------------|--|-------------|
| Nome Profilo | Livello EQF | Nome Profilo | Livello EQF |
| Technico-commercial, Vins et Spiritueux | V | | |
| Technico-commercial Végétaux d'Ornement | V | | |
| Technicien-Conseil Vente en Animalerie | IV | | |
| Technicien-Conseil Vente en Produits Alimentaires | IV | | |
| Technicien-Conseil Vente en Produits de Jardin | IV | | |
| Technicien-Conseil Vente Vins et Spiritueux | IV | | |
| Production Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers | IV | Tecnico della trasformazione agroalimentare | IV |
| | | Tecnico commerciale delle vendite | IV |
| | | Operatore ai servizi di vendita | III |
| | | Addetto vendite | II |

Estratto dalla Mappatura Profilo francese

Production Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers

Descrizione Le titulaire du certificat de spécialisation option Production, transformation et commercialisation des produits fermiers est capable de réaliser les activités suivantes:
Il analyse la situation de son activité et prend les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son atelier. Il assure des activités liées aux productions et/ou son mode de vente. Il assure la production des produits fermiers en visant à obtenir, par la rigueur et l'exigence de son travail, des produits de qualité. Il assure la transformation dans le respect de la réglementation et veille à assurer les impératifs de commande. Il assure la commercialisation de ses produits.

Titolo Certificat de Spécialisation CS

Livello EQF IV

Fonte <http://www.chlorofil.fr/diplomes-et-referentiels/formations-et-diplomes/certificats-de-specialisation.html>

Estratto dalla Mappatura Profilo piemontese

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Descrizione Il Tecnico della trasformazione agroalimentare interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

Titolo Diploma professionale (se si tratta di destinatari con età \geq 16 anni)/Specializzazione (se si tratta di adulti disoccupati)

Livello EQF IV

Fonte <http://www.sistemapiemonte.it/vetrinaweb/base/home/cpDettaglioProfiloIndirizzi.do?idArea=1&idSottoarea=2&idProfilo=42>

Fonti

Il **Repertoire des Formations Enseignement Agricole** è consultabile on line all'indirizzo:

http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:QN9LkyfWkegJ:draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/repertoire-des-formations-regionales-f-21_cle4f4ba4.pdf+&cd=1&hl=it&ct=clnk&gl=it&client=firefox-b

Il **Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi** si trova nel web, all'url:

<http://www.sistemapiemonte.it/vetrinaweb/secure/HomePage.do>

Ricerca comparativa

FOCUS: SETTORE AGROALIMENTARE

INDIVIDUAZIONE DEI PROFILI PROFESSIONALI: a partire dalle esigenze dei partner del progetto interessati a sperimentare percorsi formativi o parti di essi, compatibilmente con la propria programmazione formativa.

Profili analoghi per livello EQF e posizione nel processo produttivo:

1. Tecnico della trasformazione agroalimentare (IT);
2. Operatore della trasformazione agroalimentare (IT);
3. CS «production, transformation et commercialisation des produits fermier» (FR) ;
4. Brevet professionnel Responsable d'entreprise agricole (FR) ;
5. BPA option Transformations alimentaires (FR).

Le comparazioni effettuate

Per i progettisti italiani:

“Tecnico” - “BP REA” e “CS”;

Per i progettisti francesi:

“Tecnico” - “BP REA” e “CS”;

“BP REA” - “Tecnico” e Operatore della trasformazione agroalimentare

Elementi analizzati

Caratteristiche generali del profilo:

- denominazione della qualificazione/profilo,
- referenziazione al livello EQF
- descrizione sintetica della qualificazione/profilo
- elenco delle competenze/UC/*Champ de Compétences*: titolo della competenza
- denominazione dell'UC/ *Champ de Compétences*; elenco delle abilità/*savoir faire* e conoscenze */savoir*,

Elementi analizzati

Articolazione del percorso:

- Prerequisiti in ingresso (es. livello di scolarità, esperienze professionali),
- Ore assenza massime consentite,
- Prova finale (tipologia e durata),
- Attestazione rilasciata.

Procedure di riconoscimento delle qualificazioni:

- Tipologia delle prove finali, somministrate al termine dei percorsi formativi per il rilascio di certificazioni di competenze e/o qualificazioni;
- Tipologia di certificazione rilasciate.

Obiettivi della comparazione

Evidenziare gli elementi mancanti, presenti e parzialmente presenti al fine di far emergere le competenze:

- **Assicurate** – validabili/certificabili a livello binazionale;
- **Da integrare** – difficilmente o solo parzialmente correlabili
- **Mancanti** – previste in un profilo professionale e assenti in quello dell'altro repertorio

I risultati dell'indagine sono confluiti nel Vademecum operativo contenente note per la progettazione didattica

Note per la progettazione didattica:

Vengono esplicitate per la formazione svolta in IT/FR le competenze o parti di competenza in termini di conoscenze e abilità/capacità che devono essere acquisite per consentire allo studente IT/FR di raggiungere lo standard FR/IT.

Esiti della comparazione dei profili tecnico della trasformazione agroalimentare /cs «production, transformation et Commercialisation des produits fermiers»

Suggerimenti per la progettazione di un percorso a validità binazionale Alla luce dell'analisi comparata dei due profili (Tecnico/CS), nel prospetto seguente vengono esplicitati alcuni suggerimenti operativi (in corrispondenza delle singole specifiche competenze del profilo di riferimento).

| Cod. | Capacità/OTI (FR) | Suggerimenti per la progettazione nel sistema piemontese |
|------|--|---|
| OT1 | Etre capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers | <p>Devono essere integrate le abilità minime e le conoscenze essenziali della Competenza 1 con i contenuti relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - etica della produzione agricola; identificazione delle peculiarità delle produzioni agricole; - evoluzione della normativa riguardante i prodotti agricoli; - scelta del sistema di produzione più appropriato; - normativa sulla commercializzazione dei prodotti agricoli; identificazione dei diversi circuiti di commercializzazione; scelta di una strategia commerciale. Si raccomanda inoltre di contestualizzare i contenuti "Sistema di qualità e principali modelli" rispetto al prodotto agricolo. <p>I contenuti da integrare sono piuttosto corposi: valutare se incrementare il monte ore dedicato a questa competenza, anche in relazione al numero di ore dedicate nel percorso francese.</p> |
| OT 2 | Etre capable de mettre en œuvre des techniques de production fermière | <p>Il repertorio piemontese non prevede competenze relative alle produzioni agricole. Si suggerisce di inserire nel percorso gli elementi teorici indispensabili e, in base agli indirizzi professionali concordati con i partner della regione PACA, di formare le abilità essenziali attraverso l'esperienza di stage in Francia.</p> |
| OT 3 | Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail | <p>L'unità capitalizzabile è pressochè interamente coperta. Sono da integrare le abilità e conoscenze relative al confezionamento dei prodotti</p> |
| OT 4 | Etre capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers | <p>La Competenza 5 deve essere integrata con abilità minime e conoscenze essenziali relative ai seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiali e impianti necessari alla vendita; pianificazione delle attività di commercializzazione; preparazione dei prodotti in funzione della modalità di vendita (in fattoria, sul mercato, ecc....); - presentazione dei prodotti; animazione del luogo di vendita. |

Principali evidenze

Focus del **sistema francese** per il settore agroalimentare:

profili incentrati sulla coltivazione e sull'allevamento e, più in generale, su tutte le attività che valorizzano l'economia rurale (es. fruizione e tutela dell'ambiente, trasformazione e commercializzazione dei prodotti, gestione delle imprese agricole, animazione territoriale, servizi turistici e alberghieri): sono in grado di condurre un'impresa agricola durante l'intero ciclo della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti.

Focus del **repertorio piemontese** per il settore agroalimentare:

profili di operai e tecnici: lavorano in contesti produttivi e di trasformazione e non presidiano l'attività di produzione agricola vera e propria.