

# PROGETTO

## “The Sardinian Job”



*Sperimentazione di un percorso integrato di  
qualificazione ed inserimento lavorativo per il  
territorio di Villasimius (CA)*

**INFORMAZIONI SUL SOGGETTO PROPONENTE**

COMUNE DI VILLASIMIUS (CA)

Piazza Gramsci

09049 Provincia di Cagliari

Tel. 07079301

Fax. 070791129

Persona da contattare:

Sindaco On. Salvatore Sanna

Tel. 07079301

**INFORMAZIONI SUGLI ALTRI PARTNER**

Partner	Sede
CONSORZIO ZENITH	NUORO
PEGASO SOC. COOP.	PALERMO
ISTITUTO ALBERGHIERO "GRAMSCI"	Monerrato (CAGLIARI)

## COMUNE DI VILLASIMIUS (CA)

Villasimius, è una delle più belle località marine del Sud Sardegna. Sviluppata sulle vestigia dell'antico centro di Carbonara, Villasimius, da paese agricolo, ha conosciuto a partire dagli anni Sessanta un vero e proprio boom turistico con presenze che hanno toccato vertici da 500.000 unità.

**Un'economia rivoluzionata che vive quasi totalmente di turismo in un paese che ha comunque conservato la sua antica dimensione.**

**CONSORZIO ZENITH** è una società consortile con sede legale a Nuoro che nasce nel 2004 con una precisa missione: capitalizzare il patrimonio di esperienze, competenze e di reti di due società, una sarda e l'altra siciliana, da anni impegnate con successo in due settori diversi, ma assolutamente complementari. I soci di Zenith sono:

**ECONOMIA & SVILUPPO S.r.l.**, con sede a Nuoro, dal 1999 opera nell'ambito dei servizi di consulenza direzionale finalizzati allo sviluppo locale. In tale ambito, la società ha maturato significative esperienze nel business planning, nell'organizzazione e finanza d'impresa, e nell'analisi economica finalizzata all'elaborazione di modelli di sviluppo.

**MCG MANAGER CONSULTING GROUP soc. coop.**, con sede legale a Palermo, che da oltre 15 anni si occupa di progettazione e gestione di iniziative di sviluppo locale a co-finanziamento pubblico. Grazie a tale esperienza, ha sviluppato competenze specialistiche nel settore dell'orientamento professionale, della formazione, del sostegno alla creazione di impresa, della consulenza per lo start up di impresa, nella gestione di reti nazionali e transnazionali.

**MCG Soc. Coop. è Agenzia Formativa accreditata ai sensi della Delibera della Giunta Regionale del 22/02/2005 n. 7/10 presso la Regione Sardegna.**

### Dati anagrafici della società:

<b>Denominazione</b>	ZENITH Società Consortile a responsabilità limitata
<b>Status giuridico</b>	Società Consortile a responsabilità limitata
<b>Tipologia Ente</b>	Società di servizi
<b>Sede legale</b>	Via G.B. Tiepolo s.n. 08100 - Nuoro Tel-fax +39078432572 E.mail: <a href="mailto:info@consorziozenith.it">info@consorziozenith.it</a>

Attualmente Zenith è soggetto referente della Partnership di Sviluppo (PS) denominata “*TE.SE.O. TERzo SETtore Ogliastra*”, nell’ambito dell’Iniziativa Comunitaria EQUAL II Fase. La PS, ammessa all’Azione 2, è composta anche dalla Provincia dell’Ogliastra, da Legambiente Onlus, dalla cooperativa sociale Il Sole, da Philanthropy Centro Studi e Philanthropy Fondazione. Obiettivo dell’iniziativa è promuovere, all’interno del territorio dell’Ogliastra in Sardegna, lo sviluppo di aziende e la crescita di lavoratori nel settore dell’economia sociale, con particolare riferimento all’ambiente.

Nell’ambito della misura 3.16 “Adeguamento delle competenze degli occupati nelle aziende di sistemi produttivi regionali” del POR Sardegna 2000-2006, tra l’altro, ha realizzato i seguenti progetti:

- progetto *BIMBO CLUB* per la formazione del personale di una cooperativa sociale che eroga servizi all’infanzia;
- progetto *ARCHEO ETNOS* per la formazione del personale di aziende operanti nella gestione di beni culturali.

**PEGASO Soc. Coop.** è una società di servizi nel settore terziario avanzato, impegnata non solo nell’assistenza strategica e nella consulenza alle imprese nell’identificazione delle opportunità di crescita e di posizionamento, ma anche nella realizzazione di corsi di formazione rivolti alla qualificazione e riqualificazione di soggetti occupati e disoccupati, svantaggiati e a rischio di esclusione sociale.

Pegaso Soc. Coop. è inoltre impegnata nella realizzazione di **interventi di formazione integrata**, i quali prevedano anche un percorso di esperienza pratica attraverso work experience, allo scopo di favorire la qualificazione dei beneficiari, occupati o disoccupati, ma anche il loro inserimento lavorativo nella realtà produttiva locale, di cui la società conosce bene i bisogni, avendo realizzato ricerche, indagini sul campo ed avendo collaborato alla redazione di progetti di valorizzazione delle risorse umane, presentati nell’ambito del Programma Operativo Regione Siciliana (POR) Q.C.S. Obiettivo 1 - 2000/2006 - sottoprogramma F.S.E.

La società, attraverso i diversi progetti realizzati nel corso di questi anni, ha saputo intervenire positivamente nella **qualificazione professionale**, nell’**inserimento lavorativo**, nell’**orientamento** e nell’**accompagnamento alla creazione d’impresa**, come dimostrano, ad esempio, i progetti qui di seguito riportati:

- **HI.NET** finanziato a valere della Misura 3.02 del Por Sicilia 2000-2006, in partenariato con il Comune di Castelbuono, Olomedia scarl e il Consorzio Nautilus. Il progetto attraverso la

realizzazione di azioni integrate di formazione, orientamento e ricerca, mira a favorire l'inserimento nel mercato del lavoro di disoccupati e inoccupati. Nell'ambito del progetto, è stato attivato un centro di orientamento innovativo presso il Centro per l'Impiego di Cefalù (PA);

- **RILEVA** finanziato a valere della Misura 3.02 (ex 3.03) del Por Sicilia 2000-2006, in partenariato con Zeteseos s.r.l., Intexa s.r.l. e Simulation Intelligence. Grazie alla realizzazione di azioni integrate di ricerca, formazione professionale, work experience e accompagnamento alla creazione di impresa, il progetto promuove l'inserimento nel mondo del lavoro di disoccupati e inoccupati;

La società, come già detto, assiste e offre consulenza per la **Redazione di business plan** presentati per l'ottenimento di finanziamenti agevolati alle imprese nell'ambito della legge 488/92.

## **ISTITUTO ALBERGHIERO "GRAMSCI"**

**L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Antonio Gramsci"** di Monserrato è **nato come sede autonoma nel 1996**. Nel corrente anno scolastico funzionano 55 classi per un totale di circa 1151. In questi anni ha visto crescere rapidamente la sua popolazione scolastica, raccoglie un'utenza proveniente sia dall'hinterland Cagliaritano che da numerosi paesi limitrofi. L'istituto Alberghiero "Gramsci" è impegnato a mettere in atto tutte quelle azioni che concorrono a garantire una migliore qualità della vita scolastica sociale, sviluppando interventi di sostegno, di informazione e di monitoraggio che facilitino l'assolvimento dell'impegno educativo professionale. I principi fondamentali dell'offerta formativa si ispirano a criteri di uguaglianza, accoglienza e partecipazione. L'Istituto in collaborazione con gli Enti locali, si impegna a favorire le attività extrascolastiche che pongono la scuola come centro di promozione culturale, sociale civile. Le finalità e gli obiettivi principali di questo istituto sono la formazione della persona, promuovendo lo sviluppo delle facoltà inerenti la sfera intellettuale e psico-affettivo; l'acquisizione della consapevolezza della propria identità culturale isolana nel rispetto delle altre; l'accettazione delle differenze, favorendo la socializzazione e il superamento dell'egocentrismo e dei

pregiudizi.

Nell'Istituto sono attualmente inseriti 43 alunni diversamente abili cui è assicurata la presenza di insegnanti di sostegno. L'Istituto ha sempre programmato attività educativo-didattiche adeguate alle esigenze dei disabili ed ha sempre cercato di stabilire opportuni rapporti esterni con i servizi sanitari e socio assistenziali. Nell'Istituto è attivo il Dipartimento di Sostegno (composto da tutti i docenti di sostegno) e la Commissione H. (formata da docenti di sostegno, docenti delle diverse discipline ed operatori esterni).

**Titolo**

***THE SARDINIAN JOB***

**Sperimentazione di un percorso integrato di qualificazione ed inserimento lavorativo per il territorio di Villasimius (CA)**

**Durata**

**24** Mesi

**Luogo d'esecuzione dell'azione progettuale**

Territorio del Comune di Villasimius (CA).

# IL PROGETTO “THE SARDINIAN JOB”

## 1. Il contesto di riferimento

### Villasimius

Villasimius, rinomata località turistica, è soprattutto meta di vacanze estive. Non si è ancora aperta pienamente ad un turismo diversificato e diffuso lungo tutto il periodo dell'anno, in cui poter valorizzare le sue risorse naturali, storiche, archeologiche e folcloristiche delle aree marine protette (come Capo Carbonara). Il territorio di Villasimius si trova a 40 Km dal porto di Cagliari e a circa 50 Km dall'aeroporto di Elmas; è in progetto l'aeroporto del Sarrabus precisamente a Castiadas, circa 10 Km da Villasimius, che permetterà di raggiungere questa meta turistica in tempi brevissimi; le infrastrutture dunque, sembrano favorire un **ulteriore sviluppo di questo centro che ha nel turismo la sua principale risorsa economica**. D'altra parte, Villasimius non può neanche lamentare una carenza di strutture ricettive: numerosi sono gli alberghi, i villaggi, e le case vacanze e i campeggi, capaci di fronteggiare adeguatamente ingressi turistici anche molto elevati. Secondo il “Rapporto d'area Provincia di Cagliari”, realizzato nel 2006 dal Centro Regionale di Programmazione interno all'Assessorato della programmazione al bilancio, credito e assetto del territorio il 90% delle presenze turistiche che interessano la provincia di Cagliari si concentra nei comuni costieri e semicostieri, e di questo il 20 % solo a Villasimius, che si qualifica così come uno dei poli turistici più importanti del territorio. **Tuttavia, il 72 % dei pernottamenti risulta concentrato nel trimestre giugno-agosto**, tanto che in estate la popolazione locale passa da 3.000 a 50.000 persone. Il rapporto sopraccitato offre i risultati di un sondaggio che ha coinvolto, fra gli altri, gli operatori turistici della provincia di Cagliari.

Secondo l'opinione degli interlocutori, il turismo è fortemente correlato alla disponibilità di

servizi per i turisti stessi: **in alcune località della provincia di Cagliari, e in particolare a Villasimius, si individua un primo nucleo di offerta, tuttavia lo sviluppo del sistema di tale offerta non risulta adeguato.** La strategia per un rilancio del turismo passa, in particolare, per l'integrazione con il settore dell'agroalimentare, nell'ottica di una valorizzazione dei pacchetti enogastronomici. Il rapporto, infatti, continua denunciando la forte insufficienza dell'offerta che concerne la ristorazione nell'intera provincia cagliaritana, danneggiando l'immagine di un'area che potrebbe puntare maggiormente sullo sviluppo turistico, con ottime prospettive.

L'idea progettuale nasce, pertanto, da specifiche esigenze manifestate del Comune di Villasimius, a fronte di un'attenta rilevazione di bisogni, di un'analisi socio economica della realtà del Comune e dell'individuazione degli obiettivi comunali di sviluppo socio/economico effettuate negli ultimi 2 anni dal Comune stesso.

**Villasimius è un comune a fortissima vocazione turistica con una presenza media annua di 1.200.000 persone concentrate però, come precedentemente espresso, prevalentemente durante il periodo estivo in particolar modo nell'arco temporale dei 2 mesi che vanno dal 10 luglio al 31 agosto.**

L'offerta turistica del Comune sia pur diversificata sia al punto di vista delle strutture e della sistemazione alberghiera, sia dal punto di vista della ricettività del paese, **non sempre appare adeguata ai nuovi trend di sviluppo turistico che si stanno affermando nel contesto italiano e nel contesto regionale sardo, e soffre ancora troppo spesso delle conseguenze negative determinate dall'esclusiva stagionalità dei flussi.**

Nel comune di Villasimius si trovano due grandi strutture alberghiere di cui una, il *Tanka Village*, offre ai suoi ospiti pacchetti-vacanza completi. Gli ospiti di questo villaggio difficilmente lo lasciano durante la vacanza, trovando tutto al suo interno.

**Tra le principali problematiche riscontrate, dall'analisi condotta dal Comune, si rileva come, a fronte di servizi alberghieri di alta qualità, non si individuino, nello specifico territorio, altrettanti servizi innovativi e di alta qualità nell'indotto generato dal turismo, in particolar**

modo, per i servizi offerti dai ristoranti e dalle altre tipologie di locali/strutture ricettive-ristorative e d'intrattenimento del territorio del Comune.

**Tale problematica ha un effetto diretto sulla capacità del territorio di generare concrete e stabili prospettive occupazionali per la popolazione, determinando, altresì, un profondo squilibrio tra domanda e offerta di lavoro a livello territoriale.**

Il Comune di Villasimius ha individuato, a tal proposito, 3 obiettivi immediati:

- ⇒ **qualificare i disoccupati del territorio nel settore del turismo;**
- ⇒ **migliorare la professionalità degli operatori dei diversi settori generati dall'indotto turistico del territorio;**
- ⇒ **allungare la stagione turistica con una offerta ricettiva maggiormente accattivante.**

Il Comune ha inoltre individuato un obiettivo a lungo termine:

- ⇒ **migliorare la capacità di accoglienza dell'intera popolazione del territorio.**

Per ciascuno dei diversi settori legati all'accoglienza turistica il Comune ha individuato, inoltre, una serie di problematiche specifiche (*che saranno oggetto del presente intervento*) che si riportano di seguito:

*Problematiche riscontrate:*

<b><i>Ristorazione indifferenziata e di livello medio basso, salvata solo dalla freschezza delle materie prime</i></b>	Occorre: <ul style="list-style-type: none"><li>- migliorare la conoscenza dei prodotti, in particolare di quelli locali di qualità, da parte dei ristoratori, suscitando n loro la disponibilità alla ricerca di materie prime di alta qualità fuori dai circuiti della GDO</li><li>- favorire la disponibilità alla variazione dell'offerta allontanandosi dalla solita "cucina di mare" che propone sempre gli stessi piatti.</li><li>- lavorare alla riscoperta di piatti della tradizione gastronomica sarda che possano essere proposti in un contesto turistico come quello all'interno del quale si realizza il progetto</li><li>- dare agli operatori gli strumenti necessari per guidare i clienti nella scelta, anche in una lingua straniera</li></ul>
<b><i>Bar indifferenziati</i></b>	Occorre: <ul style="list-style-type: none"><li>- migliorare la conoscenza dei prodotti che sono generalmente serviti nei bar (caffè, the, birre, distillati, vini, ecc) evidenziando in particolare quelli locali di alta qualità, senza cadere nel folcloristico, suscitando n loro la disponibilità alla ricerca di materie prime di alta qualità fuori dai circuiti della GDO</li><li>- favorire la disponibilità alla variazione dell'offerta, arrivando alla individuazione di "temi" particolari nei quali ciascun bar si può specializzare</li><li>- dare agli operatori gli strumenti necessari per guidare i clienti nella scelta anche in una lingua straniera</li></ul>
<b><i>Pasticceria di bassa qualità</i></b>	Occorre: <ul style="list-style-type: none"><li>- migliorare la conoscenza delle tecniche della pasticceria con l'obiettivo di migliorare la scelta e la qualità dei prodotti, suscitando n loro la disponibilità alla ricerca di materie prime di alta qualità fuori dai circuiti della GDO</li><li>- favorire la disponibilità alla variazione dell'offerta scoprendo o riscoprendo la pasticceria tradizionale sarda che ben si presta sia al consumo in una località a così alta vocazione turistica, sia all'acquisto con souvenir da portare via</li><li>- dare agli operatori gli strumenti necessari per guidare i clienti nella scelta anche in una lingua straniera</li></ul>

<i>Panifici indifferenziati</i>	<p>Occorre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- migliorare la produzione del pane, verificando al possibilità di utilizzo di materie prime sarde almeno di lievitazione naturale.</li> <li>- Mettere gli operatori in condizione di conoscere bene la produzione dei pani tradizionali sardi e di proporli ai clienti</li> <li>- Dare agli operatori gli strumenti necessari per guidare i clienti nella scelta, anche in una lingua straniera.</li> </ul>
<i>Incapacità di dare indicazioni al cliente</i>	<p>Occorre:</p> <p>migliorare la conoscenza complessiva dei prodotti, delle materie prime e delle tecniche di produzione, in modo tale che possano guidare i clienti nelle scelte, anche in una lingua straniera</p>

**L'intervento proposto, pertanto, pur nascendo dalle specifiche esigenze rilevate nel contesto territoriale di riferimento, si pone in linea con le politiche attive del lavoro riscontrate in ambito regionale, nonché con le importanti tendenze legate al turismo enogastronomico nell'Isola che si riportano di seguito.**

### *Il contesto territoriale sardo e l'inserimento lavorativo*

La Sardegna, come rivelano i dati Istat relativi al IV trimestre 2007 e un documento pubblicato dalla Banca d'Italia nel Novembre 2007: "Note sulla congiuntura della Sardegna", sta vivendo un momento di grande ripresa economica, in cui il tasso di disoccupazione si va riducendo. La crescita di opportunità d'impiego non corrisponde tuttavia ad un'analogha crescita del processo d'inclusione sociale dei soggetti svantaggiati - tra cui i giovani residenti in aree territoriali segnate dal degrado - all'interno del mercato del lavoro. Ne è forse una conferma un altro rapporto Istat sulla povertà in Italia, pubblicato nel 2007, secondo il quale il numero delle famiglie sotto la soglia di povertà in Sardegna è cresciuto dell'1 %, un dato che ci invita a riflettere sulle condizioni di vita di quanti non riescono - perché provenienti da zone disagiate, o perché non forniti di una adeguata formazione professionale - ad inserirsi in questo promettente contesto economico.

Gli interventi sinora attuati a livello regionale si sono concentrati su iniziative di microimprenditorialità (L.R. 20/02), incentivi e sgravi fiscali (L.68/99) indirizzati a persone con disabilità. Il fenomeno dell'esclusione sociale si manifesta in modo più evidente nelle aree urbane in quanto risulta spesso assente la rete di relazioni solidali che invece caratterizza maggiormente i piccoli centri. La Provincia di Cagliari, confrontando la dotazione media di servizi socio assistenziali con quella delle altre province, risulta avere una percentuale media maggiore solo in riferimento alle strutture socio assistenziali per anziani. Si evidenzia altresì l'esigenza di integrare le politiche d'inclusione sociale a quelle di sviluppo locale e pari opportunità, purché l'una e l'altra tengano conto delle più recenti ricerche a proposito delle figure professionali emergenti in Sardegna e del fabbisogno formativo corrispondente. Secondo un'indagine condotta dal Censis ("Ricerca sui fabbisogni Formativi del Territorio, Fse-POR Sardegna 2000-2006, Misura 3. 1.), fra le figure professionali più richieste vi sono quelle legate allo sviluppo territoriale e alle caratteristiche socio-economiche territoriali: al settore del turismo, in particolare basato sulla qualità ambientale e sulla specificità culturale; e al settore dell'agro-alimentare. Questi dati sono da attribuire alla

progressiva integrazione economica fra Sardegna e Unione Europea, dove infatti si registra un'ascesa di simili figure professionali, non più caratterizzate da un generico nozionismo o, al contrario, da conoscenze tecniche estremamente circoscritte, di ristretta applicazione e di difficile riconversione, ma da una estesa e profonda conoscenza generale della cultura e dei processi. La ricerca condotta dal Censis continua sottolineando la necessità di una serie di politiche a sostegno dei giovani e della famiglia, oltre che di politiche idonee a favorire lo sviluppo di settori specifici, quali quello alimentare moderno, biologico e del prodotto tipico, e del turismo innovativo, inclusi i percorsi culturali gastronomici.

Infine, grande impulso alla creazione di nuove figure professionali deriva dalla creatività: troveranno infatti grande sviluppo quelle professioni creative, al servizio dei bisogni sociali, e sarà il sapere tradizionale ad essere oggetto di riscoperta, per essere portato al rango di risorsa economica. A tal scopo è necessario superare, in Sardegna, la logica degli incentivi a totale carico dello stato: troppo a lungo l'iniziativa imprenditoriale è stata caratterizzata da una forte dipendenza dall'intervento pubblico. Il superamento di obsolete logiche economiche, lo sviluppo di capacità di autofinanziamento per le imprese è condizione imprescindibile per uno sviluppo dell'economia dell'isola concreto e duraturo, che sappia coinvolgere le nuove generazioni, in particolare appartenenti ad alcune aree geografiche svantaggiate, in un'ottica di ricambio generazionale.

### **Il turismo enogastronomico in Sardegna**

È stato detto che il turismo rappresenta una ricerca di autenticità, una versione moderna dell'universale ricerca del sacro, in contrapposizione all'alienazione del mondo moderno. Ormai da tempo, in effetti, si è smesso di pensare al turismo come forma di imperialismo, come consumismo e mercificazione causa di deterioramento delle radici culturali, e si sta delineando un'idea di turismo rispettosa dell'ambiente e volta allo sviluppo locale, strettamente collegata con il comparto agro-alimentare e dell'artigianato.

Il Piano di marketing turistico 2008-2009, recentemente approvato dalla regione Sardegna, individua quattro obiettivi principali riguardo alla promozione del turismo locale:

destagionalizzare l'offerta, con una particolare attenzione al periodo primaverile; consolidare la nuova posizione sui bacini internazionali (in particolare quelli britannico, tedesco, franco-belga e spagnolo), incrementando la quota di mercato sul movimento turistico nel Mediterraneo; rafforzare la posizione sul mercato nazionale; stabilire un'identità più ricca e variegata delle connotazioni legate al turismo in Sardegna.

Tra le linee di prodotto strategiche per lo sviluppo dell'isola, particolare attenzione sarà riservata al paesaggio culturale, inteso come fruizione del territorio e della sua cultura in senso lato, e con forti aspetti di commistione tra elementi paesaggistici, culturali ed enogastronomici. Differenza, specificità e autenticità: sono queste le carte da giocare nella partita contro i nuovi paradisi, costituiti da località esotiche in paesi in via di sviluppo, molto competitive sul piano economico e dell'offerta per il turista medio-alto quale è di solito quello che viene in Sardegna (Paci, Usai, 2002). Le rappresentazioni dell'Isola come di un paradiso di naturalezza (ma talvolta anche di arretratezza, attribuita alle comunità dell'interno) si riflettono naturalmente nella domanda turistica, che sempre più chiede uno stile di vacanza in armonia con i concetti di genuinità, autenticità e tradizione (possibilmente "millenaria"), anche nel settore eno-gastronomico. È indubbio che il richiamo alla tipicità e all'unicità dei prodotti, oltre che ad una loro vantata tradizione millenaria o almeno plurisecolare, sia un richiamo irresistibile per il consumatore. Del resto lo stesso motto della Regione Autonoma della Sardegna riguardo ai suoi prodotti agroalimentari è: "In Sardegna c'è una industria con cinquemila anni di esperienza: la natura".

Purtroppo tale propulsione, nonostante le intenzioni, è debole e di solito al turista vengono propinati i soliti piatti della cucina internazionale, mentre si fa ancora poco per incentivare la conoscenza dei prodotti agro-alimentari locali e motivare il turista all'assaggio e all'acquisto. È un fatto che i turisti in Sardegna spendono per gli extra circa il 20% in meno rispetto ad altre regioni, come ad esempio il Veneto (Paci, Usai, 2002): ancora manca da parte del turista medio il riconoscimento della bontà del patrimonio enogastronomico sardo. Ristoratori ed albergatori hanno in questo orientamento dei gusti una grande quota di responsabilità, peccando di mancanza di fantasia e di coraggio nell'incentivare prodotti e piatti locali, specie se in apparenza di meno immediata presa. Alcune pietanze, un tempo

molto diffuse in alcune aree dell'Isola, sono quasi a rischio di estinzione, così come molti tipi di pasta fresca, lasagne e tagliatelle, che non si producono quasi più artigianalmente, e non compaiono nei menu cosiddetti "tipici", sebbene abbiano una tradizione centenaria sull'Isola. L'agro-bio-diversità sarda, conservatasi in virtù dell'insularità e delle pratiche agricole, fortemente tradizionali sino agli anni Cinquanta e oltre, sta insomma scomparendo nell'indifferenza di molti, tanto da richiedere una legge specifica a sua tutela, la legge di "Tutela, conservazione e valorizzazione dell'agrobiodiversità e della biodiversità vegetale della Sardegna", approvata dal Consiglio Regionale a fine 2005.

Una fortissima carenza si registra a livello di cultura alimentare presso le nuove generazioni: le rappresentazioni di chi viene da fuori si mescolano con le autorappresentazioni dei sardi, così molti giovani e giovanissimi isolani, finiscono col considerare come tipiche del menu locale pietanze che non lo sono affatto, dimostrando di ignorare totalmente la gastronomia tipica della loro terra. Manca, in definitiva, una cultura dell'eno-gastronomico come opera d'arte, come bene culturale, da valorizzare e promuovere ai più alti livelli; e manca altresì l'idea che il patrimonio di razze animali e specie vegetali locali sia un bene da salvaguardare, non solo in quanto espressione della bio-diversità, ma anche in quanto prodotto unico e irripetibile in un mercato sempre più omologante e omologato, quindi dotato di un valore inestimabile.

## Elementi di coerenza con la programmazione regionale

In un'ottica di sviluppo dell'interno sistema locale, sia relativamente a specifici settori di produzione che all'adeguamento e alla valorizzazione delle risorse umane impiegate per il raggiungimento dell'obiettivo regionale di promozione e sviluppo dell'economia e della società in genere, il presente intervento si pone perfettamente in linea con il POR Sardegna 2000-2006 e 2007-2013.

La *legge regionale 47/79 – Ordinamento della formazione professionale in Sardegna* - garantisce a tutti coloro i quali hanno assolto l'obbligo scolastico oppure ne sono stati prosciolti, la formazione e l'elevazione professionale, una preparazione specifica e un processo formativo globale che favorisca la piena occupazione e la mobilità professionale nell'ambito di una politica di riequilibrio economico e sociale.

Coerentemente con la suddetta legge nazionale, quindi, le strategie del **POR Sardegna 2000-2006**, nello specifico **Asse III- Risorse Umane**, si pongono come obiettivo la creazione di nuove occasioni di sviluppo espandendo la disponibilità, l'occupabilità e la qualità delle risorse umane, nonché la riduzione dei tassi di disoccupazione e l'accrescimento della partecipazione al mercato del lavoro. Nel rispetto dei quattro pilastri stabiliti dal "processo di Lussemburgo" (occupabilità, imprenditorialità, adattabilità, Pari Opportunità) la programmazione regionale 2000-2006 intende favorire lo stretto legame tra gli interventi formativi e i contenuti specifici delle politiche economiche di sviluppo locale e di mercato attivo del lavoro. La *Misura 3.5*, in particolare, prevede "Adeguamento del sistema della formazione professionale e dell'istruzione" e la *Misura 3.6* "Prevenzione della dispersione scolastica e formativa"; obiettivi fondamentali sono il miglioramento del sistema della formazione professionale in un'ottica di accesso e integrazione nel mercato del lavoro, nonché la realizzazione di progetti integrati in cui la partecipazione di organismi territoriali risulta determinante, al fine di favorire e promuovere sia l'inserimento lavorativo che la

creazione di autoimprenditorialità, anche in quei soggetti a rischio di esclusione sociale a causa di una mancata e adeguata formazione.

Il presente intervento, inoltre, risulta coerente con l'**Asse IV – Sistemi locali di sviluppo**, nella misura in cui promuovere la localizzazione di nuove iniziative imprenditoriali anche nel settore del turismo. Si intende, infatti, sviluppare i fattori di contesto socio-economico che assicurino le condizioni stabili di competitività nel lungo periodo, ivi compresa la crescita della qualità del capitale umano. Il percorso formativo proposto, infatti, contribuisce a promuovere iniziative che favoriscano il prolungamento della stagione turistica e, di conseguenza, il complessivo sviluppo dei sistemi economici locali.

A questo proposito, come riportato dagli "**Elementi per la Predisposizione dei Progetti Integrati di Sviluppo Regionale**"(POR Sardegna 2000-2006, Aprile 2006) nell'allegato 6.1 relativo all'Inclusione Sociale, Ambito prioritario OS-1, si è evidenziata la necessità di incentivare e promuovere, tra l'altro, interventi integrati per categorie di persone a rischio di esclusione sociale, favorendo la creazione di nuove iniziative imprenditoriali.

Il progetto proposto, inoltre, risulta perfettamente coerente con la nuova programmazione regionale **POR Sardegna 2007- 2013**, in particolare con l'**Asse Occupabilità e Asse Adattabilità** e gli obiettivi specifici del nuovo P.O. FSE della Regione Sardegna, che evidenziano l'esigenza di:

- un'analisi puntuale e sistematica del fabbisogno formativo e dell'attivazione dei collegamenti strutturali che la programmazione dell'offerta formativa richiede;
- la concentrazione degli interventi su azioni che mirino a sostenere la creazione di imprenditorialità;
- la previsione di azioni specifiche e mirate verso soggetti svantaggiati e a rischio di esclusione dal mercato del lavoro.

In riferimento all'attuale programmazione regionale, l'intervento è in linea anche con l'**obiettivo specifico E che mira ad attuare politiche per il lavoro attive e preventive con particolare attenzione, tra l'altro, al lavoro autonomo e all'avvio di imprese**, attraverso

opportunità lavorative per occupati e disoccupati, nonché sostegno alla creazione d'impresa e all'imprenditorialità quale politica attiva del lavoro.

## **Obiettivi dell'azione progettuale**

Sulla base della breve analisi condotta, **considerato il forte squilibrio tra la domanda e l'offerta di lavoro**, determinatosi nel territorio oggetto dell'intervento, è **obiettivo generale del progetto**:

**sperimentare un modello innovativo concepito quale azione di sistema, in un territorio ricco di potenzialità turistiche che non si riescono appieno a valorizzare per la carente qualificazione delle risorse umane.**

L'intervento **permetterà di qualificare un intero territorio, migliorando i servizi offerti al turista, allungando la stagione turistica, realizzando degli attrattori che lo rendano interessante, anche per i turisti locali, anche al di fuori dalla classica stagione turistica.**

**In questo modo le imprese locali coinvolte a vario titolo dai flussi turistici (alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, panifici, ...) potranno permanere nel mercato durante gran parte dell'anno, aumentando il numero dei clienti e la loro soddisfazione.**

Il presente intervento si caratterizza, quindi, **per la sua capacità di essere un'azione sperimentale di sistema, il cui obiettivo fondamentale è favorire l'inserimento e la permanenza nel mercato del lavoro di disoccupati, inoccupati ed occupati del territorio oggetto dell'intervento a partire dalle concrete potenzialità territoriali.**

**Il progetto, proprio per la specificità dei suoi contenuti, l'innovatività delle metodologie e l'originalità delle proposte da inserire in un territorio che necessita di un adeguamento dei servizi e delle opportunità offerte ai cittadini ed ai turisti, ambisce a diventare un modello da realizzare anche in altri contesti territoriali, in virtù non solo della concretezza dei suoi obiettivi ma anche del radicamento in un'area in cui promuovere una nuova cultura della**

## sostenibilità produttivo-lavorativa del territorio.

Obiettivi specifici sono:

- favorire l'inserimento occupazionale e professionale di giovani ed adulti residenti nel territorio del Comune di Villasimius (CA);
- promuovere le produzioni e le attività turistico-enogastronomiche tipiche del territorio oggetto dell'intervento e della regione Sardegna in generale;
- aumentare le competenze tecniche, le capacità relazionali e professionali nel settore turistico-ricettivo ed enogastronomico;
- aumentare le possibilità di inserimento professionale all'interno del mercato del lavoro per i giovani ed adulti a rischio di esclusione sociale del territorio;
- aumentare il numero di occupati del territorio, nello specifico di giovani ed adulti a rischio di esclusione sociale;
- migliorare ed incrementare le competenze trasversali e tecnico professionali degli operatori del territorio del Comune di Villasimius (CA) in un'ottica di lifelong learning concretamente legato alle esigenze territoriali;
- qualificare disoccupati/inoccupati del territorio nel settore della ricettività.

L'integrazione dell'intero progetto con l'apertura al territorio comporta inoltre il **raggiungimento di ulteriori obiettivi di sistema:**

- **Il progetto, nel suo insieme, contribuisce allo sviluppo dell'occupabilità;**
- **Il progetto contribuisce all'inserimento lavorativo di categorie svantaggiate;**
- **Il progetto contribuisce allo sviluppo turistico sostenibile dell'area.**

## Le azioni progettuali previste

Il progetto, che si configura quale **intervento integrato di sistema**, prevede diverse azioni integrate, ognuna delle quali volta al raggiungimento dell'obiettivo generale e dei relativi obiettivi specifici precedentemente esposti:

- ❖ **Azione 1: Analisi specifica (Ricerca/Azione) del contesto socio-economico specifico del territorio.** – durata 6 mesi. Tale azione risulta propedeutica alla successiva fase di creazione del percorso formativo, coerente con gli obiettivi di fabbisogno formativo e occupabilità concreti perseguiti dal progetto. L'azione è infatti volta:
  - ad un censimento delle diverse attività imprenditoriali a vario titolo coinvolte nel settore turistico e negli altri settori ad esso collegati nello specifico territorio oggetto dell'intervento;
  - alla rilevazione del fabbisogno formativo specifico degli operatori che lavorano in tali realtà imprenditoriali del territorio.
  
- ❖ **Azione 2: Formazione** – durata 8 mesi. Tale azione è volta alla qualificazione di 20 giovani/adulti disoccupati ed inoccupati residenti nel territorio oggetto dell'intervento, attraverso un percorso specifico di formazione, finalizzato all'acquisizione delle competenze utili per operare sia in forma autonoma che dipendente nel settore della ricettività.
  
- ❖ **Azione 3: Work Experience** – durata 6 mesi. Obiettivo specifico di tale azione è quello di favorire il concreto inserimento occupazionale nel territorio dei beneficiari dell'Azione Formativa, migliorando e rafforzando, al contempo, il collegamento con la realtà economico - produttiva del territorio. Rappresenta una delle fasi fondamentali dell'intero intervento formativo; suo obiettivo finale è la maturazione di una concreta esperienza di lavoro in cui mettere alla prova le conoscenze acquisite e migliorare il proprio livello di competenza attraverso un'esperienza di contatto

intensivo con importanti strutture operanti nel settore.

- ❖ **Azione 4: Accompagnamento all' Inserimento lavorativo – durata 12 mesi.** Tale azione prevede un percorso di supporto ed orientamento dei beneficiari dell'azione formativa all'inserimento lavorativo e al rafforzamento, delle competenze e conoscenze necessarie per inserirsi efficacemente nel mondo del lavoro sia in forma dipendente (privilegiando l'attivazione di rapporti di lavoro con le imprese del territorio) che in forma autonoma.
  
- ❖ **Azione 5: Seminari Informativi – durata 23 mesi.** Obiettivo specifico dell'azione è quello di qualificare tutti gli operatori dei diversi settori generati dall'indotto turistico presenti nel territorio del Comune di Villasimius attraverso un'azione info-formativa interessante, utile ed altamente innovativa. I seminari stessi saranno altamente innovativi, incentrati sulle diverse tipologie di alimenti/prodotti legati all'enogastronomia sarda e sul loro migliore utilizzo da parte degli operatori nello specifico contesto di riferimento. Ciascun seminario sarà frequentabile separatamente dall'altro. Gli operatori beneficiari dei seminari, saranno coinvolti, inoltre, in visite e stage presso alcuni produttori/trasformatori riconosciuti come eccellenti del territorio sardo.
  
- ❖ **Azione 6: Informazione, sensibilizzazione e diffusione dei risultati – durata 23 mesi.** Obiettivo specifico dell'azione è quello di coinvolgere il più possibile l'intero territorio di riferimento dell'azione progettuale attraverso un coinvolgimento ed una sensibilizzazione attiva di tutta la sua comunità locale. Si intende, mediante quest'azione, realizzare uno dei principali obiettivi rilevati dal Comune di Villasimius: quello di “educare all'accoglienza” l'intera compagine locale per permettere una sostenibilità ed efficacia concerta di quanto realizzato nelle singole azioni progettuali. A tal fine saranno realizzate diverse ed importanti attività funzionali al perseguimento dei summenzionati obiettivi quali:

- 2 assemblee cittadine di presentazione e condivisione del progetto;
- 8 Seminari di educazione del gusto presso le scuole elementari e medie inferiori di Villasimius (CA);
- 5 Seminari in favore dei dipendenti comunali sui temi della ricettività locale, delle tecniche di relazione con il cliente e sul marketing turistico;
- Un portale di progetto;
- Una pubblicazione con la raccolta della buona prassi sperimentata.

### **Attività previste e strumenti che verranno utilizzati**

Il progetto presenta alcune caratteristiche peculiari legate alle azioni da intraprendere.

- ✓ **Azione 1: Analisi specifica (Ricerca/Azione) del contesto socio-economico specifico del territorio.**

Tale azione si prefigge di essere propedeutica alla successiva fase di creazione del percorso formativo, coerente con il fabbisogno specifico rilevato, nonché con gli obiettivi di produttività e occupabilità previsti dall'intervento. Nel corso di questa azione è prevista un'analisi desk ed una rilevazione territoriale, in particolare relativa al censimento delle imprese che, a vario titolo, sono coinvolte nel settore del turismo ricettivo nel territorio del Comune di Villasimius (CA). Sarà altresì realizzata un'analisi del fabbisogno formativo degli operatori e di coloro che lavorano nel settore attraverso un'intervista semistrutturata, al fine di definire gli ambiti professionali e le competenze specifiche che sono necessarie per svolgere con coerenza e competenza le varie tipologie di lavoro, tutte afferenti al settore turistico ed ai differenti settori (ricettivo – ristorativi) generati da quest'ultimo. Nell'azione 1 è prevista anche la prima realizzazione del piano generale di informazione, sensibilizzazione e diffusione dei risultati, nonché la definizione ultima delle attività utili all'effettivo start up.

**Tempi: 6 mesi**

- ✓ **Azione 2: Formazione** Tale azione è volta alla qualificazione dei giovani e adulti disoccupati ed inoccupati, residenti nel comune di Villasimius, attraverso un percorso specifico di formazione, che avrà la durata di 600 ore ( per i dettagli si rinvia alla specifica sezione prevista nel presente formulario). Al termine, i beneficiari non sosterranno nessun esame finale, riceveranno tuttavia un attestato di frequenza/partecipazione al corso e si valuteranno concretamente le competenze acquisite, poichè obiettivo fondamentale è inserire i disoccupati nelle aziende locali del territorio. Il percorso prevede che più del 50% delle ore sia destinato all'esercitazione pratica (di cui ben 160 ore di stage). Le attività corsuali saranno realizzate tenendo conto delle eventuali necessità lavorative e/o di studio dei beneficiari e con il supporto e l'esperienza delle agenzie formative partners del progetto.

**Tempi: 8 mesi**

- ✓ **Azione 3: Work Experience** Rappresenta una delle fasi fondamentali dell'intero intervento formativo; obiettivo finale è la maturazione di una concreta esperienza di lavoro in cui mettere alla prova le conoscenze acquisite e migliorare il proprio livello di competenza attraverso un'esperienza di contatto intensivo con importanti strutture operanti nel settore; saranno, infatti beneficiari dell'azione, coloro i quali hanno frequentato il precedente percorso formativo previsto dal progetto. Nell'ambito di questa azione i beneficiari percepiranno un'indennità di 400 euro al mese (sulla base delle effettive ore di presenza) e, al termine del percorso, avranno la possibilità di essere inseriti concretamente nell'organico delle risorse umane delle aziende ospitanti. Tale azione, inoltre, si configura quale concreto strumento per la realizzazione di un collegamento efficace tra la domanda ed offerta lavorativa nel territorio oggetto dell'intervento.

**Tempi: 6 mesi**

- ✓ **Azione 4: Accompagnamento all' Inserimento lavorativo.** Tale azione prevede una fase di orientamento all'inserimento lavorativo e di acquisizione delle competenze necessarie per l'avvio di un'impresa da parte dei 20 disoccupati/ inoccupati beneficiari dell'intervento formativo. Nel corso delle attività d'aula e pratiche, saranno realizzati incontri con il supporto di esperti nel settore dell'orientamento e della creazione d'impresa. **Tale fase è particolarmente importante perché costituisce il ponte tra la formazione ed il mondo del lavoro.**

L'attività di orientamento, finalizzata sia alla ricerca attiva del lavoro ed all'inserimento, sia all'accompagnamento alla creazione d'impresa sarà condotta da esperti che condurranno colloqui individuali e/o di gruppo, bilanci di competenze, utilizzando questionari e griglie, interviste semi strutturate e altri strumenti specifici. La fase di accompagnamento alla creazione di un'attività autonoma sarà di supporto al concreto avvio dei beneficiari alla formazione di una attività imprenditoriale autonoma: valutazione delle attitudini imprenditoriali, definizione dell'idea progettuale, analisi del mercato e del prodotto, organizzazione dell'azienda, redazione del piano d'impresa.

I beneficiari saranno, quindi, supportati in tutte le fasi preliminari per l'avvio della loro attività

**Tempi: 12 mesi**

- ✓ **Azione 5: Seminari informativi.** Obiettivo di tale fase è qualificare chi già opera nel settore turistico e nel settore ristorazione/somministrazione (operatori di bar, ristoranti, pasticcerie, panifici, gelaterie) del Comune di Villasimius, fornendo informazioni pratiche e competenze specifiche ed operative in grado di migliorare la conoscenza dei prodotti territoriali e la qualità dei servizi offerti, favorendo quindi, un miglioramento nella generale offerta turistica del territorio. Saranno pertanto organizzati una serie di seminari informativi, tenuti da esperti del settore, incentrati ciascuno su una singola tipologia di alimento/prodotto enogastronomico sardo o su una tematica specifica legata alla sua produzione.

I seminari riguarderanno nello specifico, le seguenti tematiche:

- birra,
- caffè,
- carne I,
- pesce,
- pane e cereali,
- miele,
- cioccolato e dolci,
- formaggio I,
- formaggio II
- funghi,
- distillati,
- vino I
- vino II,
- vino III
- olio,
- ortofrutta,
- pesce,
- salumi,
- spezie, aromi e aceto,
- storia,
- tè,
- tecniche di cucina,
- scienze e tecniche dell'alimentazione.

Oltre alla trattazione degli argomenti specifici, saranno organizzati stage e visite guidate presso alcuni produttori/trasformatori individuati quali esempi eccellenti nel territorio di riferimento e nell'intero contesto regionale. I seminari potranno essere frequentati separatamente da coloro che vi parteciperanno, e ciascuno, come detto sopra, avrà come oggetto un prodotto/alimento specifico. Si prevede il coinvolgimento complessivo del

maggior numero possibile degli operatori del territorio del Comune di Villasimius. Proprio per la sua importanza e per il suo obiettivo di massima capillarità, l'azione avrà durata pari a quasi l'intero arco progettuale.

**Tempi: 23 mesi**

✓ **Azione 6: Azione di informazione, sensibilizzazione e diffusione dei risultati.**

La divulgazione di questa iniziativa di riqualificazione e inserimento lavorativo di giovani e adulti disoccupati ed inoccupati e la sensibilizzazione dell'opinione pubblica, in particolare degli operatori del settore, saranno volte a rappresentare e promuovere un modello esportabile in altri contesti ugualmente bisognosi di un intervento mirato. Al fine di realizzare una vera e propria **azione di sistema**, sarà importante coinvolgere l'intera comunità di Villasimius, affinché possano essere tutti "educati all'accoglienza".

Verranno pertanto realizzati:

1. Almeno 2 assemblee cittadine per presentare il progetto
2. Almeno 8 seminari di **educazione del gusto** presso le scuole del territorio di Villasimius, coinvolgendo in prima istanza insegnanti e genitori e, successivamente, i bambini/ragazzi.
3. Almeno 5 seminari in favore dei dipendenti comunali sui temi della ricettività locale, sulle tecniche di relazione con il cliente e sul marketing turistico (i temi saranno differenti in base al tipo di partecipanti)

Inoltre, saranno realizzati:

1. portale di progetto con informazioni circa gli obiettivi, i partner del progetto, la strategia individuata, il calendario delle attività e che diventerà un importante strumento di diffusione dell'iniziativa stessa e dei suoi risultati.
2. pubblicazione che raccolga la buona prassi sperimentata; la pubblicazione sarà **distribuita nel corso di un convegno finale** organizzato presso il Comune di Villasimius e volto alla condivisione dei risultati dell'iniziativa.

**Tempi: 24 mesi**

- ✓ **Azione 7: Coordinamento, monitoraggio e valutazione.** Il progetto sarà costantemente monitorato in tutte le fasi e i risultati ottenuti saranno valutati secondo una procedura di tipo qualitativo che vedrà il coinvolgimento dello staff di progetto e i rappresentanti dei partners.

La valutazione ed il coordinamento delle azioni progettuali saranno affidate ad un Comitato Tecnico Scientifico costituito da un referente per ogni partner e da esperti nel settore che saranno individuati e nominati sulla base degli specifici argomenti di volta in volta all'ordine del giorno. Nel corso delle riunioni periodiche previste, ogni partner (in relazione alle diverse azioni progettuali di cui è responsabile) dovrà presentare analiticamente lo stato dell'attività ad esso affidata, indicando i risultati raggiunti e le eventuali problematiche riscontrate. Inoltre dovrà presentare una pianificazione in dettaglio delle attività successive. Ciò contribuirà a rendere maggiormente armonici gli interventi tra loro e a far circolare le informazioni all'interno del partenariato. Quanto emerso nel corso delle differenti riunioni verrà raccolto in appositi verbali, quale documentazione ufficiale di progetto.

L'intera azione di monitoraggio e valutazione del progetto prevede altresì la predisposizione di strumenti ad hoc atti a:

- effettuare un controllo procedurale a partire dalla fase di avvio delle attività e per tutta la durata del progetto (monitoraggio);
- effettuare una verifica del livello di raggiungimento degli obiettivi progettuali e/o di eventuali discrepanze verificatesi durante l'evoluzione delle attività in itinere ed ex-post.

Per la realizzazione di tale attività, ed **in particolare per il monitoraggio e la valutazione dell'intervento formativo**, ci si intende avvalere dei seguenti strumenti:

1. Griglia di valutazione in itinere "livello di gradimento dei beneficiari"

La scheda sarà predisposta per intervistare i beneficiari dell'intervento formativo sul

loro livello di gradimento percepito in seguito alle attività di progetto. A tal fine le schede saranno somministrate ad ogni beneficiario, allo scopo di valutare i seguenti aspetti dell'intervento:

- Competenze trasversali e specifiche dei docenti
- Efficacia della metodologia dei docenti
- Soddisfazione delle aspettative
- Qualità dell'organizzazione logistica/gestionale

## 2. Scheda valutazione in itinere "livello di apprendimento beneficiari"

La scheda sarà predisposta al fine di valutare il percorso di aggiornamento dei beneficiari con particolare attenzione ai livelli di:

- partecipazione e motivazione
- apprendimento

## 3. Scheda "procedurale di verifica dello stato di avanzamento delle attività e confronto con quanto pianificato"

La scheda sarà predisposta ad uso del singolo referente di attività, che sarà investito del compito di aggiornare attraverso lo strumento lo stato di avanzamento delle attività di propria competenza. In particolare le informazioni richieste sono:

- Data compilazione scheda
- Data di avvio effettivo
- Partner attuatore
- Referente compilatore
- Attività svolta
- Obiettivi raggiunti

## 4. Griglia di valutazione del livello di soddisfazione globale percepita

La scheda è stata predisposta ad uso dei beneficiari durante gli incontri che, attraverso lo strumento, saranno interrogati sul livello di soddisfazione percepita. Nello specifico

i beneficiari potranno esprimere il loro giudizio su:

- Personale addetto
- Struttura
- Tipologia argomenti trattati

**Tempi: 24 mesi**

### **Articolazione specifica del percorso formativo e di work experience**

Il percorso formativo destinato a 20 disoccupati/inoccupati del territorio di Villasimius (CA) aventi specifico interesse all'acquisizione di conoscenze e competenze e a lavorare nell'ambito del settore ricettivo, sarà articolato in complessive 600 ore, di cui 300 destinate all'acquisizione delle competenze professionali di base, e le rimanenti 300 all'acquisizione di competenze professionali specialistiche, attraverso non solo un percorso d'aula ma anche un periodo di stage da svolgersi presso aziende locali del territorio.

Il percorso formativo è altamente innovativo poiché prevede una preventiva valutazione delle reali attitudini ed inclinazioni di ciascuno dei beneficiari a svolgere una determinata professione nello specifico settore oggetto dell'intervento (es. cameriere, addetto al ricevimento etc...). Per questo, durante la seconda parte del corso, gli allievi si divideranno in sottogruppi ed effettueranno le restanti 300 ore realizzando moduli specialistici e stage in aziende locali.

Lo **stage (160 ore)**, cui parteciperanno tutti i beneficiari del percorso formativo, si svolgerà presso aziende d'eccellenza dislocate sul territorio sardo, al fine di favorire negli stessi la conoscenza, l'osservazione e la sperimentazione di una realtà altamente qualificata. Nel corso di questo periodo i beneficiari saranno supportati da un tutor che li aiuterà nella fase delicata di ambientamento e inserimento nell'azienda. In un secondo momento, inoltre, il tutor valorizzerà le competenze apprese e sperimentate, affinché i beneficiari possano essere apprezzati dalla stessa azienda ospitante, la quale potrà decidere di inserire nel proprio

organico i disoccupati/inoccupati/inattivi formati che si saranno distinti per il loro impegno e la competenza dimostrata sul campo.

Tutti i beneficiari, terminato il corso di formazione, parteciperanno ad un periodo di **work experience (6 mesi)**, nel corso del quale potranno sperimentare le competenze apprese in una realtà concreta, con il supporto di esperti nel settore. Tale fase si realizzerà presso strutture e imprese del settore turistico-ricettivo che avranno manifestato particolare interesse anche in vista di un futuro inserimento dei beneficiari formati tra le risorse umane specializzate e competenti, le quali rappresentano il valore aggiunto di una realtà aziendale sempre alla ricerca di nuove opportunità per migliorarsi e qualificarsi in un settore altamente competitivo. Nel corso di questo periodo si sottolinea che i beneficiari percepiranno un'indennità che ammonta ad euro 400 al mese.

Parallelamente al percorso d'aula ed alla realizzazione delle attività pratiche è prevista una fondamentale azione di **orientamento all'inserimento lavorativo e accompagnamento alla creazione d'impresa**. Esperti nel settore dell'orientamento professionale e nel supporto alle attività di auto-impresitorialità contribuiranno alla presa di coscienza nei destinatari delle loro potenzialità, risorse e capacità da investire nella ricerca attiva del lavoro o nella creazione di imprese autonome.

I beneficiari, infatti, saranno supportati sia nell'efficace inserimento nel mondo del lavoro in forma dipendente (privilegiando l'attivazione di rapporti di lavoro con le imprese ospitanti della fase di stage e work experience) sia in forma autonoma (attraverso il supporto alla scelta imprenditoriale).

Il percorso didattico sarà articolato come segue:

<b>modulo</b>	<b>teoria</b>	<b>pratica</b>	<b>stage</b>	<b>totale</b>
socializzazione	0	6	0	6
inglese	30	30	0	60
francese	30	30	0	60
informatica di base	12	12	0	24
tecniche di comunicazione	6	12	0	18
relazione con il cliente	6	12	0	18
orientamento	0	30	0	30
sicurezza sul lavoro	6	0	0	6
il territorio	36	12	0	48
marketing turistico	18	12	0	30
	<b>subtotale</b>			<b>300</b>
<b>modulo</b>	<b>teoria</b>	<b>pratica</b>	<b>stage</b>	<b>totale</b>
modulo professionalizzante per personale di sala/addetto al ricevimento/...	100	40	160	<b>300</b>
	<b>totale</b>			<b>600</b>

GLI ARGOMENTI DEI SINGOLI MODULI SARANNO I SEGUENTI:

## **MODULI DI BASE**

### **1. SOCIALIZZAZIONE**

#### **Obiettivi**

- Illustrare ai partecipanti le finalità del corso di formazione, fornendo loro un quadro descrittivo dei mezzi e degli strumenti che verranno utilizzati nella creazione delle competenze professionali specifiche;
- Stimolare i partecipanti alla socializzazione, allo scambio di know how, di pareri, propositi e suggerimenti.

#### *Contenuti*

- Descrizione degli obiettivi del progetto
- Presentazione del corpo docente, del tutor, del coordinatore e dei partecipanti al corso

### **2. INGLESE**

#### **Obiettivi**

- comprendere testi orali e scritti in lingua Inglese
- interagire in conversazioni orali e comunicazioni scritte
- utilizzare la lingua per orientarsi all'interno del mercato del lavoro
- acquisizione di un linguaggio specifico del settore di riferimento

#### *Contenuti*

- Elementi di base di grammatica
- Linguaggio Tecnico
- Piano Morfosintattico: capacità di collegare frasi complesse per esprimere rapporti di causa, scopo, opposizione, conseguenza, ipotesi
- Piano Lessicale: interiorizzazione di un corpo di parole ed espressioni sempre più importanti per esprimersi in modo adeguato a proposito di argomenti diversi
- Piano fonetico: capacità di agire sulle differenti capacità d'intonazione
- La comunicazione scritta individuale
- La comunicazione scritta collettiva
- La Conversazione
- Presentazione di se stessi
- La comunicazione telefonica
- La gestione di una discussione con e tra un gruppo
- Le situazioni di comunicazione: prendere conoscenza, fare conoscenza, parlare di sé,

chiedere e dare informazioni, esprimere reazioni personali, orientarsi nello spazio e nel tempo

- Descrizione d'itinerari turistici
- ESP (English for Specific Purposes) Apprendimento del lessico di settore
- Tecniche di lettura
- Lettura e Ascolto
- Elementi di comunicazione
- Scrittura tecnica con esempi e esercizi
- Modalità di presentazione, aspetti comportamentali
- Espressioni linguistiche appropriate per la presentazione, qualità del linguaggio espressivo non vocale

### **3. FRANCESE (O ALTRA LINGUA INDIVIDUATA SULLA BASE DEI FLUSSI PRESENTI SUL TERRITORIO)**

#### **Obiettivi**

- comprendere testi orali e scritti in lingua francese
- interagire in conversazioni orali e comunicazioni scritte
- utilizzare la lingua per orientarsi all'interno del mercato del lavoro
- acquisizione di un linguaggio specifico del settore di riferimento

#### *Contenuti*

- Elementi di base di grammatica
- Linguaggio Tecnico
- Piano Morfosintattico: capacità di collegare frasi complesse per esprimere rapporti di causa, scopo, opposizione, conseguenza, ipotesi
- Piano Lessicale: interiorizzazione di un corpo di parole ed espressioni sempre più importanti per esprimersi in modo adeguato a proposito di argomenti diversi
- Piano fonetico: capacità di agire sulle differenti capacità d'intonazione

LA PARTE TECNICA DELLA LINGUA SARÀ APPROFONDATA NEL CORSO DEI MODULI SPECIALIZZANTI

### **4. INFORMATICA DI BASE**

#### *OBIETTIVI*

- UTILIZZARE IN MODO CONSAPEVOLE IL COMPUTER E I PRINCIPALI PROGRAMMI APPLICATIVI
- comunicare con strumenti informatici nel proprio ambiente di lavoro e all'esterno
- ricercare informazioni funzionali alla propria attività lavorativa
- **analizzare, elaborare e rappresentare informazioni**

### *CONTENUTI*

- COMPONENTI HW E SW
- Le periferiche
- Foglio di calcolo
- Word e testo
- Gestione di file e cartelle
- Memoria fissa e memoria mobile
- Principali applicativi

## **5. TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

### *OBIETTIVI*

- AIUTARE I PARTECIPANTI A COMUNICARE IN MANIERA EFFICACE PERMETTENDO DI COSTRUIRE I SIGNIFICATI DEL LORO INTERAGIRE
- utilizzare le strategie opportune per ogni tipologia di comunicazione

### *CONTENUTI*

- DEFINIZIONE DI COMUNICAZIONE
- Tipologie e funzioni della comunicazione
- Tecniche e strategie di comunicazioni efficaci
- La comunicazione verbale
- La comunicazione non verbale
- La comunicazione paraverbale
- L'empatia
- La gestione delle emozioni
- Tecniche di comunicazione nel settore turistico,

## **6. RELAZIONE CON IL CLIENTE**

### *OBIETTIVI*

- FORNIRE AI BENEFICIARI LE COMPETENZE NECESSARIE PER GESTIRE POSITIVAMENTE LA RELAZIONI CON IL CLIENTE
- utilizzare le strategie opportune per comunicare con efficacia e soddisfare sempre le esigenze del cliente

### *Contenuti*

- La comunicare con il cliente
- La comunicazione nella ricettività turistica
- La gestione delle relazioni interpersonali
- Riconoscere i bisogni del cliente
- Soddisfare i bisogni del cliente

## 7. ORIENTAMENTO

### *OBIETTIVI*

- ORIENTARE I BENEFICIARI DEL PERCORSO, PERCHÉ ALLA FINE POSSANO SCEGLIERE AUTONOMAMENTE IL LORO FUTURO (CREAZIONE D'IMPRESA, CONSEGUIMENTO DI QUALIFICHE PROFESSIONALI, RICERCA DI LAVORO..)
- favorire nei beneficiari la presa di coscienza degli obiettivi professionali che si intendono perseguire

### *Contenuti*

- Le richieste del mercato
- La disponibilità e la flessibilità nella scelta del lavoro
- Come compilare il curriculum in formato europeo ed Europass
- Preparare una lettera di presentazione
- Come affrontare un colloquio di lavoro
- Dove trovare gli annunci di lavoro su riviste, giornali e siti web

Attraverso un bilancio di competenze individuale, colloqui, test, si intende promuovere nei beneficiari la capacità di scegliere sulla base delle conoscenze, abilità, competenze, attitudini, aspirazioni, motivazioni a svolgere una determinata professione piuttosto che un'altra (housekeeper, addetto al ricevimento...)

## 8. SICUREZZA SUL LAVORO

### *OBIETTIVI*

- CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DEL POSTO DI LAVORO E DEI RISCHI AD ESSO CONNESSI
- conoscere le misure di prevenzione e sicurezza
- utilizzare le procedure atte a svolgere la mansione assegnata nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro

### *CONTENUTI*

- ASPETTI GENERALI DEL D.LGS 626/94
- I soggetti della prevenzione
- Il ciclo produttivo del comparto e i principali rischi specifici
- Il servizio di prevenzione e protezione

- I piani di emergenza
- Obblighi, responsabilità, sanzioni

## 9. IL TERRITORIO

### *OBIETTIVI*

- ACQUISIRE CONOSCENZE RELATIVAMENTE ALLA STORIA, CULTURA, RISORSE ENOGASTRONOMICHE, FLUSSI TURISTICI, STRUTTURE PRESENTI E BISOGNI DEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO
- approfondire la conoscenza del territorio sardo, delle sue potenzialità ed esigenze

### *CONTENUTI*

- LA REGIONE SARDEGNA: STORIA E CULTURA
- LE RISORSE ENOGASTRONOMICHE DELLA REGIONE, IN PARTICOLAR MODO DEL COMUNE DI VILLASIMIUS
- I FLUSSI TURISTICI IN SARDEGNA, IN PARTICOLAR MODO DEL COMUNE DI VILLASIMIUS
- LA PRESENZA DI TURISTI ITALIANI E STRANIERI, IN PARTICOLAR MODO DEL COMUNE DI VILLASIMIUS
- LE MAGGIORI FONTI DI ATTRAZIONE TURISTICA DELLA REGIONE, IN PARTICOLAR MODO DEL COMUNE DI VILLASIMIUS
- LE STRUTTURE OPERANTI NEL TERRITORIO
- Potenzialità e risorse
- Produzioni tipiche regionali
- Architettura e beni naturali del territorio

## 10. MARKETING TURISTICO

### *OBIETTIVI*

- ACQUISIRE CONOSCENZE RELATIVAMENTE ALLE STRATEGIE DI MARKETING TURISTICO
- acquisire le competenze per poter utilizzare le tecniche apprese nell'espletamento della professione

### *CONTENUTI*

- STRATEGIE E TECNICHE DI MARKETING TURISTICO
- Tecniche e strumenti di comunicazione turistica
- Il marketing turistico e locale
- Il concetto di marketing, Marketing Mix ( le 4 P), ciclo di vita del marketing,

- pianificazione ed implementazione,
- Componente pubblica e privata
  - Pubblicità del territorio locale
  - La legislazione del settore nazionale e comunitaria
  - Valorizzazione delle risorse del territorio
  - Economia del turismo
  - Strategie di promozione dell'offerta turistica

### *MODULI SPECIALIZZANTI*

I moduli specialistici non sono stabiliti in fase progettuale in quanto, proprio per renderli quanto più aderenti alle esigenze dei beneficiari, saranno elaborati successivamente al modulo di orientamento ed alla ricerca precedentemente condotta sui fabbisogni formativi.

## Organizzazione e procedure d'esecuzione

La responsabilità dell'attuazione delle diverse azioni progettuali è così ripartita:

➤ **Azione 1: Analisi specifica (Ricerca/Azione)**

Responsabile dell'azione: **PEGASO Soc. Coop.** con il contributo del Comune di Villasimius e dell'Istituto "Gramsci";

➤ **Azione 2: Formazione**

Responsabile dell'azione: **ZENITH** con il contributo del Comune di Villasimius e dell'Istituto "Gramsci";

➤ **Azione 3: Work Experience** Responsabile dell'azione: **Comune di Villasimius** con il contributo di PEGASO Soc. Coop. e dell'Istituto "Gramsci".

➤ **Azione 4: Accompagnamento e inserimento lavorativo**

Responsabile dell'azione: **PEGASO Soc. Coop.** con il contributo del Comune di Villasimius e dell'Istituto "Gramsci";

➤ **Azione 5: Seminari informativi**

Responsabile dell'azione: in virtù della specificità e degli argomenti trattati dall'azione, il Comune di Villasimius delega **la realizzazione di tale attività all'Ufficio Educazione di Slow Food Italia** che vanta una pluriennale esperienza nella conoscenza e nell'attivazione di azioni informative riguardanti i prodotti e le metodologie produttive tipiche del Food Italiano. Contribuirà alla realizzazione delle attività l'Istituto "Gramsci".

➤ **Azione 6: Sensibilizzazione e diffusione dei risultati**

➤ Responsabile dell'azione: **Comune di Villasimius** con il contributo di PEGASO Soc. Coop. e dell'Istituto "Gramsci".

➤ **Azione 7: Coordinamento, Monitoraggio e valutazione**

Responsabile dell'azione: **PEGASO Soc. Coop.** con il contributo del Comune di Villasimius e dell'Istituto "Gramsci";

Il **coordinamento** dell'intero progetto è affidato al comune di Villasimius con il contributo di PEGASO Soc. Coop. per l'attività di consulenza e rendicontazione dei costi, nonché per il monitoraggio, la valutazione e la progettazione.

## Aspetti innovativi dell'azione progettuale proposta

Da una ricerca condotta dal Censis relativa ai fabbisogni formativi del territorio sardo, risulta evidente come lo sviluppo del mercato del lavoro nella Regione Sardegna, nell'immediato futuro, sarà fortemente influenzato non solo da fattori esogeni, quali il processo di integrazione europea, l'innovazione tecnologica e la globalizzazione dei mercati, ma anche da fattori endogeni, **quali lo sviluppo settoriale e le caratteristiche territoriali**.

**Il presente intervento, quindi, si caratterizza per la capacità di dare risposta sia alle necessità di formazione/informazione relativamente al turismo ed alla produzione eno-gastronomica regionale, sia alla necessità di favorire percorsi formativi qualificanti nel settore turistico ed enogastronomico a vantaggio di disoccupati, inoccupati ed occupati residenti nel comune di Vilalsimius (CA), al termine dei quali gli stessi possano inserirsi nel mercato del lavoro, creare imprese nello specifico settore e/o permanere ed operare con maggiore efficacia ed efficienza nel contesto territoriale di riferimento contribuendo al miglioramento generale del tasso sviluppo e di occupazione del territorio specifico.**

L'innovatività e originalità è pertanto ravvisabile nelle metodologie utilizzate, nella stessa strategia di fondo del progetto che persegue la sperimentazione di un **intervento integrato che agisca sull'intero sistema socio-economico dell'intero Comune**, soprattutto in relazione alle necessità ed ai fabbisogni formativi e professionali di quelle categorie (non solo i disoccupati e le persone in cerca di prima occupazione, ma anche gli operatori dei settori generati dall'indotto turistico) che risultano troppo spesso svantaggiate e a rischio di esclusione dal mercato lavorativo locale. Soltanto mediante un'azione che riesca ad incidere sui molteplici e critici aspetti dello sviluppo e del lavoro locale si favorirà un processo virtuoso, un traino dell'economia locale e regionale e di sviluppo dell'intero sistema produttivo.

Il progetto, inoltre, non si distingue esclusivamente per l'innovatività dei suoi contenuti, ma

anche per le *metodologie didattiche e formative* che saranno utilizzate nei diversi percorsi destinati ai differenti target di beneficiari. La formazione rivolta ai disoccupati ed inoccupati non prevede solo una fase teorica d'aula, ma anche una fase di acquisizione pratica delle competenze attraverso un periodo di stage, un'azione di work experience ed una di concreto accompagnamento all'inserimento lavorativo.

Ulteriore elemento di innovatività è rappresentato dalla **realizzazione di attività seminari** allo scopo di aggiornare, formare ed informare gli operatori che operano nel settore turistico enogastronomico nello specifico territorio del Comune di Villasimius (CA) nell'ottica di un sviluppo sostenibile dell'intero territorio, che contribuisca alla riqualificazione delle risorse umane locali spesso non adeguatamente sostenute da attività simili a quella qui proposta.

La previsione di **azioni di analisi e di ricerca preventiva a garanzia della pertinente e opportuna implementazione progettuale**, l'**offerta di un'azione di formazione estremamente qualificata e puntuale** (grazie al supporto di primarie Agenzie Formative quale ZENITH, con il suo socio MCG Coop e l'interazione con l'Istituto Alberghiero Gramsci) e l'attenzione al coinvolgimento **delle realtà produttive di primaria rilevanza nel settore oggetto dell'intervento** contribuiscono a qualificare la presente azione progettuale come un intervento d'eccellenza replicabile e sperimentabile anche in altri contesti territoriali.

### **Valore aggiunto della proposta progettuale**

Il progetto si propone come un vero e proprio **intervento sistemico**, in un'ottica di sviluppo locale del territorio, di qualificazione delle risorse umane da inserire in un territorio ricco di potenzialità turistiche. Il presente intervento, inoltre, investe non solo la sfera formativa professionale, ma anche quella dell'inserimento lavorativo, dell'accompagnamento alla creazione d'impresa, della formazione per gli operatori del settore della ristorazione/somministrazione del Comune di Villasimius, nonché quella della promozione

di settori, come quello turistico-ricettivo, che fanno da traino per l'intera economia regionale.

### **Risultati attesi**

Al termine del progetto formativo, si prevedono i seguenti risultati:

- La comprensione del fabbisogno formativo specifico delle realtà imprenditoriali legate al settore turistico – ricettivo/ ristorazione somministrazione del Territorio di Villasimius (CA)
- Qualificazione di almeno 20 disoccupati/inoccupati del territorio oggetto dell'intervento nel settore della ricettività;
- Informazione ed aggiornamento di almeno 300 operatori del settore;
- Innalzamento della qualità dei servizi offerti nel territorio;
- Incremento occupazionale nel settore turistico ricettivo;
- Impulso alla stabilizzazione lavorativa dei soggetti operanti nel settore nel territorio di Villasimius (CA);
- Realizzazione di network fiduciari e funzionali all'occupazione tra pubblico e privato nel territorio di riferimento;
- Nuovo impulso al settore turistico ed enogastronomico nella Regione Sardegna.

## Calendario di attuazione del progetto

Azioni progettuali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
<i>Ricerca</i>	X	X	X	X	X	X																		
<i>Formazione</i>							X	X	X	X	X	X	X	X										
<i>Work experience</i>															X	X	X	X	X	X				
<i>Accompagnamento inserimento lavorativo</i>													X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Seminari informativi</i>		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Informazione, sensibilizzazione e diffusione dei risultati</i>		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Coordinamento, monitoraggio e valutazione</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**Valore complessivo del progetto: € 1.523.750,20**

Per un dettaglio si rinvia al budget presentato in allegato.