

# Formazione e mobilità in Key Q

Giovanni Zonin

Rovigno 12 aprile 2011

# Sviluppo Curricula Didattici

- Obiettivo: definire, condividere, discutere e validare il piano didattico per tutti i moduli e le sessioni formative da realizzare durante il progetto per:
  - A) la formazione e lo **scambio di formatori**
  - B) lo **scambio di studenti**
  - C) la sensibilizzazione e l'educazione al cibo di qualità e al consumo responsabile di prodotti locali di qualità (km 0) e lezioni di cucina rivolte a studenti e cittadini in generale
  - D) **qualificazione degli stakeholder** economici attraverso sessioni formative, **scambio di esperienze** e volantini informativi - educativi

# Ruoli nell'azione di qualificazione degli operatori

- Il VILLAGGIO DEL FANCIULLO e la rete SCF sono responsabili per la definizione dei piani didattici. I piani didattici includono l'approccio metodologico, oltre alla struttura dei contenuti e alle linee guida per ciascun curriculum.
- AZRRI coopera fornendo contenuti e supervisione scientifica per le lezioni / sessioni specialistiche sulla preparazione e cucina dei progetti tipici.
- Ogni partner contribuisce alla discussione e validazione dei curricula formativi.

# Formazione formatori / insegnanti nel settore dell'ospitalità e agroalimentare

## **A) VISITE PER LO SCAMBIO DI BUONE PRASSI tra scuole di ristorazione / turistico – alberghiere (formatori/professori/cuochi):**

- 2 visite (di 4 giorni ciascuna) rispettivamente in ITALIA e HERZEGOVINA per gruppi di 10 insegnanti (in totale) provenienti dagli altri Paesi coinvolti. Ogni gruppo come project work inventa una nuova ricetta con il prodotto tipico;

## **A) TRE SEMINARI SPECIALISTICI (rispettivamente sulla carne, la pasta e il formaggio, con esempi di cucina e preparazione di prodotti tipici) per Paese (ITALIA-HERZEGOVINA-CROAZIA) tenuti da un Team di formazione congiunto transfrontaliero per lo sviluppo di competenze nella valorizzazione dei prodotti tipici, rivolti a formatori/insegnanti di cucina (almeno 3 scuole coinvolte) aperti anche a ristoranti e agriturismi locali**

# Ruoli nella qualificazione dei formatori

- *Azione A): Villaggio del Fanciullo è responsabile per il coordinamento transfrontaliero delle visite di scambio delle buone prassi. Per ciascuna visita, il partner del paese ospite organizza gli incontri e gli interventi nel paese ospitante, così come i pasti; i partner dai paesi di invio pagamento i costi di viaggio e hotel e selezionano I partecipanti da coinvolgere nelle visite.*
- *Azione B) AZRRI è responsabile della supervisione scientifica; ogni coordinatore di Paese è responsabile per lo sviluppo e implementazione dei seminari nel suo Paese (per l'Italia il Villaggio)*

# Mobilità multilaterale transfrontaliera di studenti

- SCAMBI DI STUDENTI tra SCUOLE / CENTRI DI FORMAZIONE nel settore del turismo, ristorazione e ospitalità):
- 1 flusso verso l'ITALIA (che raggruppa i migliori studenti delle scuole di ristorazione dalla Croazia ed Herzegovina)
- 1 flusso verso l'HERZEGOVINA (cui partecipano studenti dall'ITALIA e dalla CROAZIA).

In media, i due migliori studenti e un insegnante o tutor da ciascuna scuola sono selezionati e inviati in gruppi di 12 persone per visita. La durata prevista della visita è di 5 gg (viaggio incluso). Durante lo scambio, ogni gruppo, come project work ha il compito di creare una nuova ricetta con il prodotto tipico. Ritornati a casa, gli studenti disseminano nelle loro scuole le conoscenze acquisite.

# Ruoli nello scambio di giovani

- *SCF in collaborazione con VILLAGGIO DEL FANCIULLO è responsabile per il coordinamento delle mobilità.*
- *Ogni Paese coordinatore seleziona/ha selezionato le scuole da coinvolgere (come istituzioni di invio o di accoglienza) e i beneficiari finali.*
- *Ciascuna istituzione ospite organizza le attività formative nel Paese di destinazione, così come i pasti;*
- *I partner dei Paesi di invio organizzano e pagano il viaggio e i costi di albergo.*

# Sensibilizzazione / disseminazione del consumo consapevole di prodotti locali di qualità

*È sviluppato un modulo formativo e prodotta una brochure educativa / informativa sul cibo di qualità, le produzioni locali e la consapevolezza dei consumatori. Il modulo è fornito a tutte le scuole e la brochure è distribuita a tutte loro; la brochure è prodotta in 2 versioni: 1 per i giovani, l'altra per beneficiari adulti.*

*Corsi di cucina di piatti con prodotti tipici locali per i cittadini (In Istria, nella cucina didattica realizzata in Key Q; negli altri Paesi nelle cucine didattiche dei centri di formazione specializzati nella ristorazione.*

# RUOLI nella sensibilizzazione – disseminazione verso i cittadini

- Rete del VILLAGGIO DEL FANCIULLO (SCF e suoi membri) è responsabile per la produzione del materiale didattico (brochure) da distribuirsi ai beneficiari finali.
- Ogni coordinatore di Paese seleziona le scuole da coinvolgere e i beneficiari finali. Esso organizza anche e realizza le attività locali di sensibilizzazione e le lezioni di cucina per i cittadini

# Qualificazione degli stakeholder economici

- A) VISITA in CROAZIA e ITALIA (5 gg in totale) PER LO SCAMBIO DI BUONE PRASSI. La visita è organizzazione con unioni e associazioni pubblico-private che si occupano di protezione e promozione dei prodotti tipici e coinvolge rappresentanti di diverse organizzazioni: produttori, ristoratori, unità di autogoverno per un numero totale indicativo di 12-15 persone.
- B) la CREAZIONE DI UN OPUSCOLO INFORMATIVO / EDUCATIVO da distribuirsi a soggetti e stakeholder dall'industria dell'agriturismo e dell'ospitalità. L'opuscolo riguarda la promozione dell'uso di prodotti di qualità e della cultura rurale e gastronomica collegata al territorio.

# Ruoli nella qualificazione degli operatori economici

- Rete del Villaggio del Fanciullo è responsabile per la visita (punto A) in Italia e Croazia (in collaborazione con AZRRI e Regione Istria). E' anche responsabile per la creazione dell'opuscolo informativo-didattico (punto B) da distribuirsi in formato elettronico. Ogni coordinatore di Paese distribuirà l'opuscolo ai soggetti interessati nel suo Paese.

# Studio di fattibilità e azioni pilota per la creazione di fattorie didattiche

Studio di fattibilità e azioni pilota in Istria e Herzegovina sulle fattorie didattiche, da collegarsi a quelle italiane.

L'attività è articolata come segue:

- A) Uno studio di fattibilità sulla creazione di Fattorie Didattiche in Croazia e Herzegovina;
- B) Una visita di studio in Italia per 9 partecipanti (complessivi) dalla Croazia ed Herzegovina**
- C) 2 azioni pilota in Croazia ed Herzegovina (cioè come preparare la pasta). Un formatore locale è formato. Egli supporterà le azioni pilota per le fattorie didattiche.

# Ruoli nella creazione di condizioni favorevoli per lo sviluppo di fattorie didattiche

- L'Ente del Turismo del Cantone Occidentale dell'Herzegovina è responsabile per l'attività.
- Rete del Villaggio del Fanciullo collabora nell'organizzazione della visita di studio in Italia (compresi i pasti). I coordinatori di Paese di Croazia e Herzegovina coordinano i partecipanti dai loro Paesi, compresa l'organizzazione e pagamento dei viaggi e dei pernottamenti. I coordinatori di Paese di Croazia e Herzegovina sono responsabili per le azioni pilota nei loro Paesi e per la formazione dei tutor delle Fattorie Didattiche.

**Grazie per l'attenzione**