

# Lezioni a scuola, stage in azienda Ecco i nuovi operatori meccanici

## Otto realtà del packaging impegnano 19 ragazzi del Cnos-Fap



**Giuseppe Catapano**  
■ BOLOGNA

**LE LORO** prospettive di vita sono radicalmente cambiate. Dal rischio di dispersione scolastica alla possibilità concreta di trovare un impiego stabile. Nel mezzo il piano di studi triennale con alternanza scuola-lavoro organizzato dal Cnos-Fap Emilia Romagna, sede di Bologna. Per 19 allievi si sono già spalancate le porte di otto importanti aziende del packaging che hanno aderito al progetto 'Pack Er'. Gli studenti, durante la terza annualità, trascorrono la mattinata a scuola (tre ore) e il pomeriggio in azienda (quattro ore). Teoria e pratica viaggiano di pari passo in un percorso cominciato nel 2014 e che porterà i 19 ragazzi, alla fine di quest'anno, a ottenere la qualifica di operatore meccanico (terzo livello europeo). Un'idea innovativa e ambiziosa dalla gestazione insolita, nata tra le mura di uno studio legale bolognese. Quello dell'avvocato Stefano Manzini.

«IL MIO lavoro – premette Manzini – mi porta al confronto quotidiano con le aziende. Mi sono reso conto di quanto sia forte l'esigenza di reperire figure professionali specializzate. Le imprese ne hanno bisogno per competere in un mercato rivoluzionato dalla crisi, mentre l'alta specializzazione è 'merce' sempre più rara. Così il mio studio legale si è fatto portatore di uno sviluppo 3.0...». Il primo passo è stato il contatto con il Cnos-Fap. Il centro di formazione professionale ha trasformato in realtà il progetto. «Siamo i primi in Italia» ammettono Claudio Bonfiglioli e don Fabrizio Bonalume, rispettivamente coordinatore delle attività formative e direttore del Cnos-Fap di Bologna. «L'idea che abbiamo portato avanti – spiega-

no – è stata quella di mettere in piedi una vera alternanza scuola-lavoro che permettesse agli allievi di guadagnare una formazione tecnica, adeguata alle esigenze delle aziende». Sono otto quelle coinvolte, tutte nel settore del packaging: Ica di Bologna (otto allievi), Oam gruppo Cam Martelli di Rastignano (due allievi), Sm gruppo Cam Martelli di Bologna (due allievi), Mg2 di Pianoro (due allievi), Sotema pack di Anzola (due allievi), Sipla di Crespellano (un allievo), Imball e Cariba di Sasso Marconi (un allievo a testa). «Queste realtà produttive del territorio – continuano Bonfiglioli e don Bonalume – hanno creduto nel progetto. I ragazzi sono sottoposti a grandi sacrifici, perché impegnati tutto il giorno tra scuola e lavoro. Ma sono motivati e hanno accettato la sfida con entusiasmo, perché sanno che questo percorso può assicurare loro un futuro».

**A BOLOGNA**

**«Così gli studenti guadagnano abilità, conoscenze e competenze»**

Per alcuni ci sono concrete prospettive di assunzione in azienda. Gli altri, con la qualifica di operatore meccanico, potranno spendere altrove la preparazione costruita in tre anni e 600 ore di stage. Non solo: la Regione prevede l'attivazione in via sperimentale di un ulteriore anno formativo (quarta annualità) con l'obiettivo di offrire ai giovani la possibilità di accrescere bagaglio di conoscenze, competenze e abilità. Dei 19 allievi che fanno parte del progetto 'Pack Er', 17 hanno già riferito di voler proseguire gli studi. «Raggiungeremo anche quest'obiettivo», sorride don Fabrizio. Con la consapevolezza di chi ha già portato a termine la maggior parte del lavoro.



**PROTAGONISTI** In alto Claudio Bonfiglioli, Stefano Manzini e don Fabrizio Bonalume. Sopra gli studenti che si dividono tra scuola e lavoro

**4 POSTI**

**Con le mani in pasta  
Ecco i segreti della pizza**

**BOLOGNA**

Vi piace avere le mani in pasta e scoprire tutti i segreti della pizza artigianale, dalle tradizionali fino all'innovativa Pizza gourmet? A Bologna il 24 marzo partirà un corso di 140 ore giusto per voi. Si articola in 400 ore di laboratorio nel laboratorio 'A scuola di gusto' in via Cesare Gnudi 5, seguite da 100 ore di stage in una pizzeria, per apprendere la professione del pizzaiolo. Organizzato da Iscom di Bologna con la Scuola pizzaioli gourmet di Abano Terme. Il termine per le iscrizioni è il 18 marzo 2016; sono rimasti quattro posti disponibili. Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% del corso e superato l'esame finale, verrà rilasciato un attestato di frequenza; gli allievi riceveranno inoltre l'attestato Haccp. Per altre informazioni e iscrizioni si può contattare Iscom Bologna in via Cesare Gnudi 5, al numero telefonico 051.4155711 o scrivere a [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it).

**1.000 ORE**

**Percorso professionale  
in ambito socio-sanitario**

**BOLOGNA**

Partirà il 12 aprile a Bologna il corso Operatore socio sanitario promosso da Iscom Bologna: sarà articolato in 1.000 ore, delle quali 550 ore di teoria e 450 ore di stage. L'operatore socio sanitario svolge la sua attività in tutti i servizi del settore sociale e sanitario, di tipo socio-assistenziale e socio-sanitario, residenziali e semiresidenziali. «Le competenze ampie e articolate che verranno acquisite durante il corso potranno essere utilizzate nei diversi ambiti e situazioni per operare nel settore sanitario e socio-assistenziale pubblico e privato – evidenziano gli organizzatori -. Dopo aver superato l'esame finale, i partecipanti conseguiranno il certificato di qualifica professionale di operatore socio sanitario». Il termine per iscriversi è il 4 aprile 2016. Per informazioni e iscrizioni si può contattare Iscom Bologna al numero telefonico 051.4155711 e scrivere a [info@iscombo.it](mailto:info@iscombo.it).

**400 ORE**

**Si diventa pasticciere  
in laboratorio e in aula**

**PESARO**

Entro il 29 febbraio è possibile iscriversi al 'Corso di qualifica pasticciere' promosso da Confartigianato Imprese, tramite il proprio ente di formazione Imprendere: il corso partirà proprio il 29 febbraio a Fossombrone (PU), nel panificio/pasticceria 'La Casa del pane'. Il corso di qualifica pasticciere si articolerà in 400 ore + 12 ore di esame pratico e orale. Delle 400 ore totali, 280 ore sono di lezioni – di cui 108 teoriche e 172 pratiche in laboratorio –, mentre le restanti 120 ore saranno di stage in altri laboratori-pasticcerie. Saranno ammessi al corso quindici allievi. Chi frequenterà almeno l'80% delle ore previste e supererà l'esame finale, otterrà l'attestato di qualifica di I livello 'Addetto di cucina con indirizzo pasticceria' e l'attestato Haccp. Per informazioni e iscrizioni: Alice Marcantognini al 0721.1704274 o a [marcantognini@macerata.confartigianato.it](mailto:marcantognini@macerata.confartigianato.it).

**24 ORE**

**Alimenti e integratori  
per prevenzione e cura**

**BOLOGNA**

È rivolto sia ad operatori sanitari che ai cittadini interessati il corso intitolato 'Alimenti e integratori in prevenzione e cura' che prenderà il via il 7 aprile a Bologna, nella sede di Iscomer ER in via Tiarini 22 e proseguirà fino a giugno. Promosso da Iscom ER e Unico, il corso della durata di 24 ore sarà articolato in sei moduli di sei incontri da 4 ore ciascuno. I relatori degli incontri sono medici, un dietista e un agronomo. I partecipanti al corso riceveranno dopo ogni incontro e prima del successivo le diapositive presentate e un riassunto della lezione, al fine di avere una traccia scritta che alla fine del corso costituirà un vademecum operativo. Il termine per le iscrizioni è venerdì 25 marzo. Per informazioni e iscrizioni si può contattare a Iscom ER la responsabile del corso, Valentina Tomasi, al numero telefonico 051.4150611 o via mail all'indirizzo [vtomasi@iscomer.it](mailto:vtomasi@iscomer.it).