



Regione Siciliana



AVVISO PUBBLICO N. 6 DEL 26/05/2009

PER L'OCCUPABILITÀ NEL SETTORE DELL'ARTIGIANATO GRAZIE AL  
RECUPERO E ALLA VALORIZZAZIONE DEGLI "ANTICHI MESTIERI"

*Movimento Apostolico Ciechi*

**"I SAPORI DELLA TRADIZIONE"**

**C.I.P. 2007.IT.051.PO.003/II/E/F/9.2.1/0051**

**Diffusione dei risultati**

*Operazione cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo e selezionata nel  
quadro del Programma Operativo Fondo Sociale Europeo 2007/2013  
della Regione Siciliana*

**"Investiamo per il vostro futuro"**

*Gentile Signora/Egregio Signore,*

tra pochi giorni avrà termine il Progetto “I sapori della tradizione” che il Movimento Apostolico Ciechi ha promosso e gestito grazie al cofinanziamento della Regione Siciliana – Assessorato Regionale dell’Istruzione e Formazione Professionale – Dipartimento Regionale dell’Istruzione e Formazione Professionale e del Fondo Sociale Europeo.

Al fine di diffondere i risultati conseguiti, con particolare riferimento alle azioni proposte ed agli obiettivi raggiunti, ci pregiamo di sottoporre alla Sua cortese attenzione questo documento che auspichiamo possa porre nella giusta considerazione il valore aggiunto che la partecipazione al progetto ha costituito per i destinatari, contribuendo all’arricchimento del loro bagaglio di competenze e conoscenze.

Riteniamo infatti che lo slogan “Investiamo per il vostro futuro”, scelto per evidenziare il contributo apportato dal Fondo Sociale Europeo, ben sintetizzi la mission fondamentale delle iniziative proposte: accrescere ed adeguare le competenze dei soggetti che vi partecipano, allo scopo di perseguire compiutamente gli obiettivi di “Occupabilità” previsti dalle Strategie Europee (*Consiglio di Lisbona ed Europa 2020*).

In una realtà socio-economica quale quella siciliana, che risente particolarmente delle criticità economiche e finanziarie che stanno affliggendo il Paese, risulta assolutamente imprescindibile l’investimento sul capitale umano affinché i cittadini, con particolare riferimento ai giovani, possano affrontare adeguatamente le sfide proposte dall’evoluzione del mondo del lavoro, sia nei settori più innovativi che in quelli più tradizionali che rappresentano comunque un caposaldo per lo sviluppo e la crescita del territorio.

In questo secondo ambito si colloca il Progetto promosso del Movimento Apostolico Ciechi che, intervenendo in un settore consolidato quale quello della pasticceria artigianale, ha inteso fornire un contributo alla riscoperta ed alla valorizzazione di un “mestiere” dalle radici antiche, ma dal futuro assicurato.

In conclusione, oltre a ringraziare lo staff di progetto e tutti coloro che ne hanno reso possibile una proficua realizzazione, ci pare doveroso formulare l’auspicio che la partecipazione al Progetto possa rappresentare per coloro che vi hanno preso parte, e che tanto entusiasmo hanno manifestato nel corso di questi mesi, un’occasione per inserirsi nel mondo del lavoro e che “l’Investimento sul futuro” che il Fondo Sociale Europeo, la Regione Sicilia, il Movimento Apostolico Ciechi e loro stessi hanno fatto possa essere prontamente ripagato.

*Il Legale Rappresentante*  
**(Avv. M. Patanè)**

## Progetto “I sapori della tradizione”

(CIP 2007.IT.051.PO.003/II/E/F/9.2.1/0051)

L'Ente Gestore

Il Movimento Apostolico Ciechi (M.A.C.) – Centro di Formazione Professionale ed Orientamento di Siracusa - nasce nel 1968 come parte di una rete di servizi facente capo al M.A.C. Nazionale, con sede a Roma, che dal 1928 opera, senza fini di lucro e con l'apporto gratuito degli associati, quale luogo di formazione e di diffusione di valori ed ideali condivisi, maturati e sperimentati.

Obiettivo principale del M.A.C. di Siracusa è favorire l'inserimento sociale dei minorati della vista e degli altri disabili offrendo loro,

e a quanti si occupano di persone in situazione di handicap, la possibilità di fruire di percorsi di formazione e di aggiornamento professionale.

Per conseguire tali finalità, sin dall'inizio della sua attività, il M.A.C. di Siracusa ha gestito attività di Formazione Professionale dapprima con il contributo del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, poi con quelli della Regione Sicilia e dell'Unione Europea – Fondo Sociale Europeo. Nel corso degli anni decine di allievi, disoccupati/inoccupati e occupati, disabili e normodotati, hanno frequentato i corsi promossi dall'Ente, conseguendo attestati di qualifica, di aggiornamento e di specializzazione che hanno assicurato loro l'inserimento nel mondo del lavoro.

Oltre alle attività di formazione in senso stretto, dall'anno 2001 il M.A.C. gestisce uno Sportello Multifunzionale volto alla realizzazione di “politiche attive del lavoro” (accoglienza, orientamento, accompagnamento al lavoro, ecc.), con una sezione particolarmente curata per i soggetti portatori di svantaggio.

Inoltre, presso la sede del M.A.C. di Siracusa, è allocata la Biblioteca “Maria Motta”, struttura di livello nazionale a disposizione di minorati della vista e normodotati per lo sviluppo e la diffusione della lettura e della cultura in generale.

Infine, fedele ai contenuti statutari, il M.A.C. organizza e promuove seminari, convegni ed altre iniziative utili per lo studio e la sensibilizzazione su tutte le problematiche che riguardano l'oggetto della propria attività.

Per assicurare l'efficace conseguimento dei suoi obiettivi, l'Ente M.A.C. è accreditato presso la Regione Sicilia per la gestione delle attività di Orientamento e Formazione Professionale (Codice AH 1077) ed è certificato UNI EN ISO 9001:2008 da Certiquality (Certificato n. 13071).

Da maggio 2010 il M.A.C. è operativo presso la sede di Via Grottasanta n. 21 che, dotata di moderne attrezzature e conforme a tutte le prescrizioni sull'igiene e la sicurezza, assicura l'efficienza delle azioni svolte. Inoltre l'Ente si avvale di Operatori, dipendenti e collaboratori, altamente qualificati che operano da anni nel settore e rispondono prontamente alle istanze provenienti dall'utenza.



Oggi il M.A.C. di Siracusa si propone come protagonista di primo piano nel settore della Formazione Professionale assicurando all'utenza dei propri servizi qualità, efficacia ed efficienza e la possibilità di conseguire conoscenze, competenze e capacità indispensabili per competere adeguatamente nel mondo del lavoro.

### L'Avviso Pubblico n. 6 del 26 maggio 2009

Il Progetto “I sapori della tradizione” è stato progettato dal Movimento Apostolico Ciechi a valere dell'Avviso Pubblico n. 6 del 26 maggio 2009 per l'Occupabilità nel settore dell'artigianato grazie al recupero e alla valorizzazione degli “Antichi Mestieri” (pubblicato sulla G.U.R.S. n. 26 5 giugno 2009).

L'Avviso, avente una dotazione finanziaria di € 25.000.000,00, è stato emanato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale del Lavoro, della Previdenza Sociale, della Formazione Professionale e dell'Emigrazione - Dipartimento Regionale Formazione Professionale, nel quadro del Programma Operativo Obiettivo Convergenza 2007-2013 - Fondo Sociale Europeo - Regione Siciliana - Asse II – Occupabilità.

Obiettivo principale dell'Avviso era, nell'ambito di un insieme di interventi volti a favorire l'accesso al mercato del lavoro della popolazione in età lavorativa, con particolare riferimento a giovani e donne, la promozione dell'inserimento lavorativo di giovani disoccupati o inoccupati tramite l'apprendimento di uno degli “Antichi Mestieri” artigianali, tuttora presenti nel territorio regionale.

Il perseguimento di tale obiettivo, tramite la realizzazione di percorsi formativi articolati, ha contemplato il raggiungimento di due scopi:

aumentare le opportunità di lavoro per i giovani partecipanti fornendo gli strumenti e le competenze teoriche e pratiche per l'ingresso qualificato nel mondo del lavoro; recuperare e valorizzare gli “Antichi Mestieri” artigianali prevenendone la dispersione o l'estinzione per la mancanza di interesse da parte delle nuove generazioni.

Con D.D.G. n. 3673 del 20/09/2010 sono state ammesse a finanziamento decine di progetti, distribuiti su tutto il territorio regionale e riguardanti i più disparati settori dell'artigianato tradizionale che hanno permesso a centinaia di giovani siciliani di cogliere le opportunità offerte dall'Avviso n. 6.

### Il Progetto “I sapori della tradizione”

Nell'ambito delle indicazioni dell'Avviso n. 6 e sulla base dell'analisi condotte, il Movimento Apostolico Ciechi ha inteso puntare sul settore della pasticceria artigianale e tradizionale con la convinzione che esso rappresenti uno dei punti di forza dell'economia locale, come dimostra l'ampio successo che le specialità dolciarie riscuotono anche oltre i confini regionali e nazionali.

A queste potenzialità fa da contraltare la difficoltà nel perpetuare la tradizione a causa dell'esiguo numero di giovani che si avvicinano al settore o vedono in esso un'opportunità per la propria collocazione lavorativa. Questa mancanza di interesse è dovuta soprattutto alla scarsa conoscenza del settore e delle sue prospettive, anche a causa della poca attenzione prestata dalle tradizionali attività di formazione realizzate nel territorio della Provincia di Siracusa.

Per ovviare a tali criticità e, soprattutto, contribuire al raggiungimento degli obiettivi perseguiti dalle misure promosse dalla Regione Sicilia e dal Fondo Sociale Europeo, il Movimento Apostolico Ciechi ha voluto coinvolgere nella realizzazione del Progetto alcune tra le più rinomate pasticcerie artigianali del siracusano, reputandole il luogo ideale per consentire ai partecipanti di fruire di un pregnante e prolungato momento pratico grazie al quale apprendere “dal vivo” tutte le competenze e le nozioni utili per l’esercizio del mestiere artigiano. Esse hanno stipulato un’apposita convenzione e hanno indicato i “Maestri Artigiani” a cui è stato affidato il compito di affiancare i partecipanti e trasferire loro i “segreti” del mestiere.

## I Destinatari

L’Avviso n. 6 individuava quali destinatari delle attività complessivamente previste 16 disoccupati o inoccupati di età compresa fra i 18 e i 32 anni residenti nella Regione Sicilia da almeno sei mesi al momento della candidatura e, se cittadini non comunitari, in possesso di regolare permesso di soggiorno.

Dopo una adeguata fase di promozione e pubblicizzazione del progetto, il Movimento Apostolico Ciechi ha ricevuto 29 domande di iscrizione provenienti da giovani con licenza media, neodiplomati, diplomati, laureati residenti nella Provincia di Siracusa e rientranti nella fascia di età prevista dall’Avviso.

Visto che le domande superavano il numero di posti disponibili per la prima Azione progettuale, il 25 gennaio 2011 si sono svolte le selezioni per individuare, sulla base di test e colloqui motivazionali condotti dalla Commissione regolarmente costituita, coloro che presentassero maggiore inclinazione alle attività. Al termine dei lavori sono stati ammessi alla prima Azione 25 richiedenti.

## Le aziende artigianali aderenti

Bar Milk And Coffee – Siracusa

Bar Tunisi – Siracusa

L’Arcolaio Società Cooperativa Sociale – Siracusa

Laboratorio artigianale Le Voglie – Siracusa

Laboratorio Savastra– Floridia

Midolo & Boscarino – Siracusa

Pasticceria Brancato – Siracusa

Pasticceria Leonardi - Siracusa

Pasticceria Rizzo – Siracusa

## L’articolazione del Progetto

Come previsto dall’Avviso e dal progetto approvato, il Progetto “I sapori della tradizione” si è articolato in 6 differenti “Azioni” teorico/pratiche, per una durata complessi-



va di 1.162 ore ad allievo distribuite in circa 9 mesi.

La partecipazione all’intero percorso formativo è stata del tutto gratuita per gli allievi che, d’altra parte, hanno percepito la prevista indennità di frequenza, nonché tutto il materiale didattico ed i dispositivi di protezione individuale.

Al fine di garantire la massima efficacia dell’attività progettuale, si è attuata l’alternanza tra fasi teoriche da svolgere in aula (presso la sede dell’Ente Gestore) ed esperienza in bottega/impresa artigiana sotto la guida dei Maestri Artigiani indicati dalle aziende aderenti.

Azione A – Orientamento (4 ore):

Si è trattato di una fase preliminare, rivolta ai 25 soggetti selezionati, volta ad aumentare la consapevolezza rispetto al percorso tramite l’illustrazione dei contenuti e delle finalità.

Inoltre, attraverso l’intervento di consulenti qualificati, l’azione ha permesso di individuare i 16 soggetti da rimandare alle successive azioni progettuali, riscontrando competenze, conoscenze e valori in possesso e da acquisire o sviluppare rispetto al percorso.

Azione B – Formazione in aula (120 ore):

Tramite un’attività di docenza frontale condotta da docenti qualificati, sono state fornite ai partecipanti conoscenze e competenze teoriche specifiche per la comprensione del contesto in cui opera il progetto, nonché trasversali relativamente alla sicurezza sui luoghi di lavoro e agli strumenti per l’avvio e la gestione di impresa.

In particolare i moduli didattici sono stati:

“Artigianato artistico e tradizionale ed il settore della dolceria a base di mandorla e della dolceria tipica siracusana e siciliana” (35 ore) a cura del Prof. Paolo Giansiracusa;

“Sicurezza sul luogo di lavoro” (20 ore) a cura dell’Arch. Luca Lorefica;

“Strumenti amministrativi e gestionali per la conduzione dell’impresa artigiana” (65 ore) a cura della Dott.ssa Maria Rigoli.

Per facilitare il trasferimento dei contenuti didattici e favorirne l’approfondimento, i partecipanti hanno ricevuto dispense didattiche elaborate dagli stessi docenti.

Azione C – Tirocinio formativo (Fase 1) (90 ore):

L’azione C ha costituito la prima delle 2 fasi centrali del Progetto: essa ne ha rappresentato il vero “cuore” poiché grazie ad essa si è perfezionato il trasferimento delle competenze professionali all’allievo e quindi è conseguito il duplice obiettivo prefissato.

Nello specifico i tirocinanti, nel numero massimo di 2 per ciascuna bottega/impresa aderente, attraverso la permanenza sul luogo di lavoro, il contatto con la realtà lavorativa quotidiana e sotto la guida del Maestro Artigiano hanno svolto un percorso che gli ha permesso di entrare in possesso non solo delle competenze strettamente tecniche, ma anche di quel bagaglio esperienziale che potrà consentire un adeguato placement nel settore.

Azione D – Ri-Orientamento (24 ore):

L’azione D ha avuto l’obiettivo di verificare l’efficacia della prima fase di tirocinio attraverso il confronto tra le varie esperienze dei partecipanti. Si è mirato a risolvere le problematiche sorte durante la fase precedente e ad assicurare il congruo svolgimento della successiva, sempre nell’ottica di garantire la massima efficacia del progetto.

Azione E – Tirocinio formativo (Fase 2) (900 ore):

Attraverso l’ulteriore e prolungato inserimento nel contesto delle botteghe artigiane

aderenti al progetto, si è creata la situazione ideale per la compiuta acquisizione delle competenze e conoscenze proprie del mestiere. Inoltre, l'intervento del Maestro Artigiano, con la funzione di Mentor, ha favorito la valorizzazione delle potenzialità dell'individuo supportandone l'inserimento nella realtà produttiva e l'apprendimento.

Azione F - Valutazione degli apprendimenti e di orientamento all' inserimento lavorativo (24 ore):

Al termine dell'esperienza nelle aziende artigianali aderenti, i partecipanti sono stati coinvolti in questa fase grazie alla quale, guidati dalla psicologa Dott.ssa Adriana Passerello, da un lato hanno valutato l'esperienza svolta e le competenze acquisite, dall'altro sono stati orientati per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro in posizioni coerenti l'attività svolta, al fine di conseguire il massimo risultato.

## L'andamento del Progetto

Pur se con provenienze personali, scolastiche e professionali diverse, i partecipanti al progetto hanno mostrato subito grande affiatamento; grazie all'opera di coinvolgimento compiuta dalla psicologa durante l'Azione di Orientamento, dalla tutor e dai docenti, già al termine delle fasi d'aula il gruppo è apparso motivato e consolidato. Ciò ha permesso un proficuo svolgimento dell'attività verso la quale i corsisti hanno mostrato grande interesse e partecipazione come si evince dall'alta percentuale di ore di presenza.

Sui 16 ammessi all'Azione di "Formazione in aula" si sono registrate le dimissioni di 2 allievi, rispettivamente per motivi di salute e per trasferimento in altra sede, che sono stati prontamente sostituiti mediante lo scorrimento della graduatoria redatta dopo l'Azione di Orientamento.

L'avvio dell'Azione C, ovvero la prima fase di tirocinio presso le 9 aziende artigianali aderenti al Progetto, ha proiettato i corsisti in alcune tra le realtà più consolidate della Provincia di Siracusa nel settore della pasticceria artigianale; in questo modo, attraverso l'inserimento in strutture operanti da decenni, essi hanno potuto confrontarsi da vicino con il mondo del lavoro, perseguendo appieno gli obiettivi proposti dall'Avviso n. 6.

Il contatto quotidiano con il lavoro, l'inserimento in gruppi di lavoro già esistenti e il rapporto privilegiato con i "Maestri Artigiani" hanno permesso ai partecipanti al Progetto di sviluppare un insieme di competenze in linea con quanto previsto in fase di progettazione.

L'efficacia del percorso intrapreso, confermata da quanto emerso nell'Azione di Ri-Orientamento, mirante a risolvere eventuali criticità, ha trovato riscontro nella seconda fase di tirocinio formativo che ha visto la presenza degli allievi presso le aziende per circa 7 mesi.

Il valore aggiunto di questa fase è stato senza dubbio l'attività di "Mentoring" svolta dai Maestri Artigiani che hanno perfezionato il trasferimento delle competenze per favorire la crescita personale e professionale dei corsisti.

Anche questa fase, costantemente monitorata dalla tutor e dallo staff di progetto, si è svolta senza particolari criticità, facendo eccezione per le dimissioni di 3 allievi, 1 per motivi di lavoro e 2 per motivi personali.

I 13 corsisti che hanno concluso il tirocinio sono poi rientrati in aula per l'azione finale

dalla quale è emerso, grazie al confronto con la Dott.ssa Passerello e la somministrazione di questionari specifici, il gradimento per il complesso del Progetto.

## I risultati e la valutazione

Al termine del percorso è inevitabile analizzare i risultati ottenuti, con particolare riferimento agli obiettivi previsti sia dall'Avviso n. 6 che dal Progetto approvato.

Il primo obiettivo, l'aumento della possibilità per i partecipanti di trovare occupazione, è stato adeguatamente raggiunto considerando che 6 dei 13 corsisti hanno già al termine dell'attività ricevuto proposte di lavoro dalle stesse pasticcerie presso le quali hanno svolto il tirocinio. Naturalmente, dato che le attività si sono concluse da poco, tali proposte non sono ancora state perfezionate ma, visto anche l'andamento positivo del Progetto ed il gradimento manifestato anche dalle aziende stesse, esistono concrete possibilità che i partecipanti al Progetto vengano avviati al lavoro. I restanti 7, invece, sono rimasti in contatto con le aziende per lo svolgimento di lavoro saltuario legato alle esigenze contingenti.

Il secondo obiettivo, la valorizzazione dell'"antico mestiere" artigianale, è stato pienamente raggiunto in quanto la gran parte degli allievi ha mostrato vivo interesse per l'attività di pasticceria, intravedendo in essa non solo il retaggio della tradizione, ma anche un volano per la propria crescita personale e professionale, nonché per lo sviluppo socio-economico del territorio.

Complessivamente il Progetto ha rappresentato un'esperienza positiva per tutti i soggetti che a vario titolo sono stati coinvolti; la sua tipologia, con la preminenza riservata alle fasi di tirocinio formativo in azienda dal punto di vista temporale e funzionale, ha rappresentato una novità rispetto ai tradizionali interventi formativi che ha ben impressionato sia i partecipanti che le aziende aderenti.

Il monitoraggio continuo ha consentito di garantire l'efficacia dell'azione stimolando e favorendo l'apprendimento ed intervenendo in caso di criticità.

L'insieme di queste considerazioni rende l'esperienza progettuale particolarmente rilevante per il territorio coinvolto; infatti, al di là di coloro che ha preso parte alle attività, sia come destinatari che come partner, l'intero sistema artigianale della Provincia di Siracusa, in particolare quello tradizionale, potrebbe essere interessato ad iniziative analoghe, così come molti giovani alla ricerca di occupazione potrebbero avvicinarsi ad un settore spesso trascurato ma dalle molteplici potenzialità e dalle grandi possibilità di crescita.

È dunque auspicabile da un lato che vengano riproposte attività simili, dall'altro che i soggetti preposti, pubblici e privati, continuino sulla strada tracciata dall'Avviso n. 6 stimolando le azioni e gli investimenti nel settore, tenendo presente che il capitale umano e la valorizzazione della tradizione costituiscono due tra le principali ricchezze di cui la Sicilia dispone.



## **Movimento Apostolico Ciechi**

*Direzione, Amministrazione, Centro di Formazione:*

Via Grottasanta, 21 – Siracusa

Tel. 0931-69282 – Fax 0931-443141

e-mail: [amministrazione@macsiracusa.org](mailto:amministrazione@macsiracusa.org)

*Sportello Multifunzionale:*

Via Grottasanta, 33 – Siracusa

Tel. 0931-443140 – Fax 0931-443141

e-mail: [macinfojob@virgilio.it](mailto:macinfojob@virgilio.it)

*Recapito Sportello Multifunzionale c/o Ufficio Provinciale Lavoro*

Via Necropoli Grotticelle, 30/A - Siracusa

Tel. 0931-39265

e-mail: [upl.sportsr@virgilio.it](mailto:upl.sportsr@virgilio.it)

*Sito internet:*

[www.macsiracusa.org](http://www.macsiracusa.org)