



Heimat Società Cooperativa a r. L.

*Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa*

Sede Legale: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. 0564/968010 – Tel. e Fax 0564/969898

e-mail: [direzione@heimat.toscana.it](mailto:direzione@heimat.toscana.it) web: [www.heimat.toscana.it](http://www.heimat.toscana.it)



## **Report Drop-out – percorsi formativi per studenti fuoriusciti dal sistema scolastico**

Aggiornata in data 10/06/2016

Il tasso di abbandono dai percorsi di istruzione e formazione è considerato un indicatore fondamentale per stabilire il livello di funzionamento dello stato sociale nei paesi europei e soprattutto da esso derivano effetti durevoli e negativi non solo sulle future condizioni di vita e di lavoro dei “fuoriusciti” ma in generale sul sistema delle risorse umane disponibili in un dato paese, ovvero sulle sue potenzialità di crescita.

Le cause dell’abbandono scolastico sono da ricercare sia in fattori scolastici (mancato feeling tra allievo e corpo docente, strutture inadeguate, metodologie vetuste, ripetuti insuccessi dell’allievo non adeguatamente trattati e risolti) sia extrascolastici (familiari).

Un’indagine recente del Ministero della Pubblica Istruzione evidenzia che sono circa 100 mila gli alunni che abbandonano gli studi ad anno scolastico iniziato; 300 mila i ragazzi bocciati a giugno. Altrettanti si contano fuori da qualsiasi percorso di istruzione e formazione. Sebbene la cifra sia in rapido decremento rispetto agli anni passati, in Italia tocca il 20% della popolazione scolare. In Toscana gli studenti che hanno abbandonato la secondaria di II grado negli ultimi anni sono in media circa 3.000, pari all’1,5% degli studenti, evidenziando percentuali di dropout più in linea con i dati europei. I livelli di abbandono più elevati si registrano a Livorno con una media del 2,2%, seguita da Grosseto 1,9% e Massa Carrara con l’1,6%. Siena si attesta intorno all’1,2%. I dati provinciali sulla dispersione evidenziano che questa è molto più alta negli Istituti Tecnici e Professionali, nei quali inoltre solo 55 studenti su 100 risultano in regola con il percorso scolastico. L’abbandono è tipico del biennio finale.

I ragazzi con problematiche familiari o sociali (es immigrati o figli di immigrati) sono quelli che corrono maggiori rischi d’emarginazione ed hanno più bisogno di sostegno ed interventi di recupero. Si deve pensare che perderli significa perdere un patrimonio intellettuale e lavorativo e incremento del potenziale di illegalità. Mentre recuperarli può significare miglioramento collettivo e non solo individuale. L’esperienza lavorativa/formativa permette ai ragazzi di confrontarsi col rispetto delle regole, degli orari, delle mansioni e diviene una straordinaria occasione per misurarsi in nuove esperienze relazionali col datore di lavoro, con i colleghi e con gli eventuali clienti.

Il lavoro in sostanza è recupero. Interviene in questo contesto il sistema di Istruzione e Formazione Professionale con la predisposizione di interventi per soddisfare nuovi bisogni che impongono di sperimentare nuovi modelli, flessibili e trasversali ai sistemi dell’istruzione, della formazione, del lavoro, al fine di garantire l’adattabilità della proposta formativa alle diverse necessità dei singoli, coniugandole con nicchie occupazionali distinte afferenti alle caratteristiche del territorio grossetano.



Heimat Società Cooperativa a r. l.

*Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa*

Sede Legale: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. 0564/968010 – Tel. e Fax 0564/969898

e-mail: direzione@heimat.toscana.it web: www.heimat.toscana.it



Heimat servizi ambientali nel corso degli ultimi anni si è concentrata sulla progettazione di percorsi formativi per drop-out relativi a due ambiti specifici, il settore meccanico e quello della ristorazione.

#### Settore meccanico - Addetto alla riparazione di autoveicoli e autoarticolati

Il percorso formativo relativo a questo settore è stato progettato per rispondere a esigenze specifiche. È coerente con un'analisi dei bisogni effettuata dall'ISIS di Arcidosso presso numerose ditte ed officine meccaniche con le quali nel corso degli anni sono stati instaurati rapporti di collaborazione, sia per la realizzazione di tirocini formativi in favore degli studenti sia per l'individuazione di contenuti specifici da inserire nei programmi curriculari, al fine di renderli quanto più efficaci e corrispondenti alle esigenze del mercato del lavoro.

La formazione proposta è quindi strettamente connessa ad una concreta richiesta di personale in possesso di specifiche competenze da impiegare nelle autofficine.

L'individuazione del profilo proposto deriva anche dall'analisi dei dati in possesso dell'ISIS (con riferimento agli indirizzi presi per l'offerta formativa dell'anno professionalizzante 2014-2015) relativamente al numero di allievi che trovano occupazione successivamente al conseguimento della qualifica professionale presso il settore meccanico. A questo si aggiunge un altro fattore significativo rappresentato dall'elevato numero di richieste di adulti non in possesso di qualifica, di accedere a percorsi formativi che ne consentano il conseguimento; nell'a.s. 2015-2016 risultano iscritti al diploma on line ben 20 adulti.

#### Settore ristorazione - Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

A supporto del presente ambito formativo merita menzionare informazioni di contesto di natura economica, relative all'andamento dei settori turistico e della ristorazione. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda si mantiene positiva, soprattutto nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità. In tal senso è sicuramente destinata a crescere la domanda di addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale. Nonostante la crisi, il 2015 segna quindi una tenuta complessiva di entrambi (turistico e ristorazione) a livello nazionale e locale, confermando la loro ormai piena interazione. Continuano ad essere molti e sempre in crescita, infatti, i turisti stranieri che vengono in Italia esclusivamente per gustare i prodotti della sua tradizione gastronomica, ma in crescita sono anche gli italiani che non rinunciano al mangiar bene e che proprio in virtù di una ridotta capacità di spesa da investire in vacanze lunghe, permangono sul territorio locale o circolano in esso alla ricerca della tipicità culturale e quindi enogastronomica.

In provincia di Grosseto va segnalata poi la presenza di grossi gruppi della ristorazione aziendale (già partner del progetto), con ottime prospettive di crescita (quindi elevata potenziale capacità di assorbimento di mano d'opera) proprio in virtù del loro legame con il territorio e dell'investimento quotidiano fatto sulle tipicità (prodotti di filiera corta e pietanze tradizionali) per produrre pasti sempre più di qualità e sempre meno standardizzati.



Heimat Società Cooperativa a r. l.

*Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa*

Sede Legale: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

Sede Amministrativa: Parco Donatori del Sangue, 85 – 58031 Arcidosso (GR)

P.IVA 00986210532 Tel. 0564/968010 – Tel. e Fax 0564/969898

e-mail: [direzione@heimat.toscana.it](mailto:direzione@heimat.toscana.it) web: [www.heimat.toscana.it](http://www.heimat.toscana.it)



Il percorso formativo è stato progettato per rispondere a queste esigenze specifiche. Inoltre è coerente con un'analisi dei bisogni effettuata dall'Istituto di istruzione superiore di Massa Marittima, che ha riscontrato un vero e proprio boom del proprio settore enogastronomico, cui ha concorso da un lato il richiamo spinto alla valorizzazione delle ricchezze locali e del made in Italy alimentare (si pensi anche all'EXPO di Milano tutto incentrato sul cibo), dall'altro un'esposizione mediatica di chef e "foodmaker" in reality e programmi televisivi. A livello locale, dal piccolo ristorante al grande soggetto della ristorazione, richiedono costantemente personale qualificato, trovandosi di fronte alla necessità di produrre pasti di qualità da offrire sia agli "esigenti italiani" sia agli stranieri, sempre più preparati in fatto di sapori e degustazioni, attratti proprio dalla fama dei cibi e della cucina italiana, in particolare toscana. Con essi le scuole intrattengono costanti rapporti sia per la realizzazione di tirocini formativi in favore degli studenti (progetti di alternanza scuola lavoro) sia per l'individuazione di contenuti specifici da inserire nei programmi curriculari, al fine di renderli quanto più efficaci e corrispondenti alle esigenze del mercato del lavoro (con riferimento ai POF).

La formazione proposta è quindi strettamente connessa ad una concreta richiesta di personale in possesso di specifiche competenze.

L'individuazione del profilo proposto deriva anche dall'analisi dei dati in possesso dell'Istituto relativamente al numero di allievi che trovano occupazione successivamente al conseguimento della qualifica professionale presso il settore turistico alberghiero. A questo si aggiunge un altro fattore significativo rappresentato dall'elevato numero di richieste di adulti non in possesso di qualifica, di accedere a percorsi formativi che ne consentano il conseguimento: nell'a.s. 2015-2016 risultano iscritti al diploma on line ben 20 adulti.