



Artigiani per un giorno

Quest'anno il job day lo facciamo
all'Accademia Arti&Mestieri Alimentari - ASCOM di Padova!

Attività job day

laboratorio di panificazione, pasticceria e cucina didattica.

L'Accademia Arti&Mestieri Alimentari – ASCOM è il nuovo polo specializzato nella formazione per il settore alimentare anche per coloro che intendono intraprendere una nuova professione o imparare un mestiere nel settore alimentare.

Alunni partecipanti 40 studenti dell'I.I.S.S. E. De Nicola di tutti gli indirizzi di studio.

Tutore scolastico il docenti di economia aziendale:

proff. Fano Margherita – Biasetton Gianna – Marcellan Massimo

In Accademia bisogna:

- Osservare la figura professionale in un contesto di lavoro diverso dal tuo percorso di studio
- Osservare e riflettere sulla routine giornaliera di un'attività lavorativa.
- Acquisire nuove conoscenze per ampliare le capacità di agire, scegliere e di decidere nella realtà
- Imparare nuove competenze teoriche, tecniche e personali richieste per un particolare lavoro.
- Praticare abilità comunicative interagendo con gli altri lavoratori.
- Comprendere come funziona la relazione tra scuola, mondo del lavoro e progetti personali.
- Capire che luoghi di lavoro diversi sono caratterizzati da diverse culture d'impresa e da ambienti lavorativi differenti.
- Rispettare il regolamento allievi dell'Accademia Arti&Mestieri Alimentari e indossare l'abbigliamento consono alla situazione
- Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

Nel pomeriggio visita alla Casa di Reclusione di Due Palazzi di Padova con i docenti, con i funzionari della Camera di Commercio di Padova e con gli operatori del Consorzio Giotto, per visitare il laboratorio di pasticceria e altri laboratori.

Progetto Alternanza Scuola Lavoro

Iniziativa promossa dall'Unioncamere nazionale per il potenziamento dell' **Alternanza Scuola Lavoro** nei contesti nazionali e internazionali e dell'orientamento nei settori tecnico-scientifici, ed è organizzato in contemporanea in tutta Italia dalle Camere di Commercio e dagli Istituti aderenti all'iniziativa.

Che cos'è il *JobDay*?

Il *JobDay* – la giornata del lavoro e del fare impresa- è un'esperienza unica e stimolante; in pratica, partecipare significa decidere di conoscere da vicino un'azienda, di vivere al fianco di un mentor aziendale (imprenditore, libero professionista, **artigiano** o una persona scelta all'interno dell'azienda, che lavora per essa) che mostra allo studente cosa voglia dire svolgere una certa professione in tutte le sue componenti giornaliere. Allo stagista viene chiesto di solo di osservare e fare tante domande per conoscere meglio quel mestiere e avere più frecce al suo arco quando dovrà decidere del suo percorso scolastico o del suo lavoro. Insomma, il *JobDay* offre informazioni di prima mano sulle competenze professionali e sulle possibilità di carriera.

Durante il *JobDay* l'osservazione e la relazione che si instaura con il mentor aziendale si sviluppano in un clima informale e piacevole in cui lo stagista è invitato a chiarire tutti i suoi dubbi. Il rapporto umano e la relazione sono alla base di questa esperienza.

Il tirocinio di orientamento, denominato "*JobDay*, la giornata del lavoro e del fare impresa", si ispira alle esperienze di *Job Shadow* nate negli Stati Uniti, dove da anni viene utilizzato in molte scuole come strumento di orientamento al mondo del lavoro aperto a tutti gli studenti motivati e che ne facciano richiesta esplicita. Permette allo studente 1) di osservare «in presa diretta» quella che potrebbe essere la sua professione futura mentre viene esercitata, offrendogli al contempo informazioni di prima mano sulle competenze professionali e sui percorsi di carriera; 2) di responsabilizzarsi; 3) acquisire l'abitudine al rispetto dei tempi, dei modi di operare e l'attitudine al lavoro di gruppo; 4) conoscere le norme comportamentali previste dal C.C.N.L., di osservare gli orari, i regolamenti interni dell'azienda e le norme antinfortunistiche.

In dettaglio, lo studente, durante il suo stage, avrà il compito di:

- Identificare o verificare la figura professionale di proprio interesse.
- Osservare e riflettere sulla routine giornaliera di un'attività lavorativa.
- Acquisire conoscenze per ampliare le capacità di agire, scegliere e di decidere nella realtà
- Imparare le competenze teoriche, tecniche e personali richieste per un particolare lavoro.
- Praticare abilità comunicative interagendo con gli altri lavoratori.
- Comprendere come funziona la relazione tra scuola, mondo del lavoro e progetti personali.
- Capire che luoghi di lavoro diversi sono caratterizzati da diverse culture d'impresa e da ambienti lavorativi differenti.
- Rispettare il regolamento allievi dell'Accademia Arti&Mestieri Alimentari e indossare l'abbigliamento consono alla situazione
- Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.