



**ISFOL**

**IL PROGETTO DI M.B.  
Stralci dal documento di sintesi e progetto professionale**

Allegato per esercitazione in gruppo  
nel 2° laboratorio - seconda parte

## La domanda iniziale

La signora M.B. si è avvicinata al percorso di bilancio con l'intenzione di cogliere un'opportunità interessante di rivedere la sua carriera lavorativa dopo sei anni di lavoro presso un centro di formazione professionale del suo paese.

Ha scelto il percorso di bilancio in quanto ritenuto da lei più adatto a un'analisi e definizione più puntuale e completa delle sue competenze, ma soprattutto per la possibilità offerta da questo percorso di definire un progetto per "organizzare le sue attività future". L'attuale impegno lavorativo, infatti, è vissuto dalla signora M.B. come abbastanza limitante....

...Il suo ruolo attuale "le sta stretto" e aspirerebbe a poter impegnare ulteriormente le sue competenze, mettendole a disposizione del centro, anche in ruoli e attività che a oggi non compongono il suo profilo lavorativo.

Attualmente la signora M.B. ricopre il ruolo di docente per le materie *di Tecnica Pratica Operativa di Cucina* per le classi dei primi due anni del corso di formazione professionale, segue inoltre i percorsi *Formazione Lavoro* per ragazzi con disabilità fisica o mentale, e alcuni corsi di *formazione per lavoratori* frequentati da professionisti cuochi adulti.

...Inoltre, il desiderio di ricercare il confronto e la crescita professionale l'hanno portata a frequentare diversi momenti formativi che le hanno dato modo di accrescere le sue competenze in diversi campi; competenze che è portata a condividere con i suoi colleghi, anche se a oggi dichiara di faticare a trovare spazi di confronto all'interno del centro di FP dove lavora.

...Il contesto lavorativo nel quale la signora M.B. si sta impegnando è descritto come poco stimolante, questo la porta a ritagliarsi spazi di miglioramento all'interno dei suoi corsi, dove gode di discreta autonomia e dei quali è responsabile in toto, nella predisposizione dei programmi che, pur essendo concordati a livello provinciale, lasciano ampi spazi di movimento.

Questa situazione fa sì che, a volte, la signora prefiguri scenari diversi per la sua professionalità al di fuori dell'ente, legati a un lavoro in proprio magari come pasticceria o comunque legati alla formazione, non nei corsi primari, ma per adulti aspiranti cuochi.

Un ulteriore scenario esterno alla formazione professionale potrebbe essere l'organizzazione di un servizio di "preparazione cene a domicilio" o la gestione di un ristorante-agriturismo.

Le diverse opzioni sono tutte strettamente legate alle decisioni che la signora prenderà in accordo con il marito, suo collega, che sta per vagliare proposte lavorative che potrebbero prevedere un trasferimento.

In sede di bilancio si è quindi definita un'attività esplorativa delle diverse opzioni progettuali, in modo da compiere una scelta che guidasse l'esito del percorso di bilancio.

La signora M.B. ha effettuato questa esplorazione incontrando i diversi referenti interni per l'handicap e alcuni colleghi impegnati anche in altri centri sullo stesso fronte.

Il risultato della ricerca ha evidenziato una scarsa fattibilità legata alla scarsità dei fondi destinati a queste azioni dall'ente, confermando inoltre le difficoltà dell'organizzazione ad accettare cambiamenti.

Questa situazione contingente, unita a una riflessione che la signora ha compiuto con il marito, fa sì che la signora M.B. concentri le sue eventuali ipotesi progettuali su una prospettiva esterna al centro di formazione professionale, da libera professionista.

## **La storia professionale**

La storia professionale della sig.ra M.B. inizia molto presto. Dall'età di 11 anni si impegna all'interno dell'attività commerciale dei genitori, che comprende un laboratorio di pasticceria in un negozio di generi alimentari e profumeria. Il suo lavoro dopo la scuola è quello di assistente all'interno del laboratorio e nelle attività di vendita al dettaglio dei dolci prodotti.

Questa esperienza ha decisamente segnato il percorso professionale della M.B., che sceglierà di frequentare un corso di studi superiori che le possa dare l'opportunità di prepararsi professionalmente per continuare il lavoro nella pasticceria della madre. Si iscrive infatti all'Istituto Professionale statale servizi Alberghieri e Ristorazione di Poggio Rusco (Mantova) per conseguire il Diploma di Tecnico delle attività alberghiere, che conseguirà nel 1997.

Nel periodo della scuola, oltre a continuare a lavorare nella pasticceria di famiglia, si sperimenta all'interno di un rinomato ristorante di Mantova, durante un stage di pasticceria che ricerca autonomamente, proponendosi al responsabile e venendo accolta.

Questo stage è per lei l'occasione di apprendere nuove e particolari tecniche di alta pasticceria nonché tecniche di decorazione.

L'esperienza si rivela molto positiva, tanto da ricevere una proposta di lavoro presso il gruppo di cuochi referente dello stage che si sarebbe trasferito in un importante ristorante di Londra, proposta che data la giovane età e il parere contrario della famiglia non le è stato possibile accettare.

Dal 1993 al 1997 lavora durante la stagione estiva ed invernale presso diverse strutture alberghiere della provincia di T....

Nel 1997 supera il concorso di un centro di formazione professionale e si trasferisce a T. per lavorare come docente, con un contratto a tempo determinato di un anno. Nell'anno successivo il contratto viene riconfermato fino a trasformarsi in un tempo indeterminato nel 1999. Durante questi primi anni ricopre diversi ruoli all'interno del centro, dimostrando elevata flessibilità nel rispondere alle esigenze organizzative dell'Ente, che le propone di integrare il suo orario di docente T.P.O. di cucina con alcune ore di Educazione Fisica.

In questi primi anni la signora M.B. rinforza la sua attitudine al lavoro di insegnamento tecnico e pratico, sviluppa competenze relative alla relazione con gli allievi e alla gestione dell'aula, ricorrendo alle sue personali risorse di creatività e organizzazione per pianificare e proporre lezioni stimolanti ed efficaci.

Nel corso degli anni, oltre all'occupazione principale di docente nei corsi principali per il primo e secondo anno, le vengono proposti anche i ruoli di docente per i progetti Formazione Lavoro, con allievi disabili, e i Progetti Ponte, di integrazione con allievi della scuola media.

Grazie a questi ruoli sviluppa e coltiva la capacità di relazionarsi con altre figure, sia docenti che non docenti, che gravitano intorno a

questo particolare tipo di allievi, stimolando e apprezzando il lavoro di équipe.

Ultimamente le vengono affidati anche i corsi di perfezionamento per cuochi professionisti adulti, durante i quali propone particolari preparazioni di cucina etnica e non tradizionale che le valgono l'approvazione dei partecipanti.

Questa varietà di ruoli, sempre nell'ambito dell'insegnamento di cucina, la stimola a preparare al meglio la sua attività, adeguandola ai diversi target senza dimenticare l'aspetto della disciplina che viene richiesta ad un cuoco, aspetto fondamentale che ha appreso durante la sua esperienza lavorativa presso le cucine di hotel durante la sua storia lavorativa e che le piacerebbe fosse maggiormente trasmessa, soprattutto ai giovani allievi, durante gli anni della formazione.

...Il lavoro di docenza, con ognuno dei diversi target (giovani, adolescenti e adulti) la soddisfa; il rapporto con gli allievi, buono e improntato sul rispetto reciproco, dà risultati soddisfacenti anche in contesti difficili come quelli caratterizzati, a volte, da scarsa motivazione e stimolo nei giovani allievi.

Il ruolo di docente è un ruolo nel quale la signora M.B. si sente realizzata, una sua aspirazione è quella di "continuare ad insegnare finché le soddisfazioni superano i disagi".

I disagi ai quali la signora fa riferimento sono legati all'organizzazione generale della didattica dei corsi del centro in cui lavora. Il centro ha, infatti, una tradizione ormai consolidata di gestione degli stage aziendali che tuttavia vorrebbe provare a rinnovare. La sign.ra ha proposto la possibilità di avviare dei brevi

stage anche ai ragazzi del secondo anno, i corsi nei quali insegna, ma non è stato possibile apportare alcun cambiamento.

Questo è uno degli elementi di disagio che rendono meno soddisfacente il suo lavoro: la poca disponibilità della direzione ad avviare dei cambiamenti.

Le competenze della signora M.B., soprattutto nella conoscenza dei fabbisogni professionali delle aziende alberghiere, anche in termini di competenze che gli aspiranti cuochi devono possedere almeno come base, potrebbero essere ben spese nell'organizzazione e gestione degli stage.

**...La sua storia lavorativa è in questo momento ad una svolta, alcune situazioni personali legate alla sua famiglia la portano a dover compiere una scelta, relativamente al suo futuro professionale.** La domanda che viene esplicitata durante il primo incontro di bilancio è quindi quella di “riscoprire le sue possibilità” nei termini di risorse e competenze, “per trovare un alternativa rispetto al lavoro abituale all'interno di un centro di formazione”; alternativa che potrebbe essere all'interno del suo attuale lavoro ma che potrebbe anche portarla verso nuove attività.

### **La storia formativa**

Nella storia formativa di M.B. ha avuto grande rilevanza la “formazione on the job”, sia per quanto riguarda le competenze specifiche di cucina sia per quelle legate alla didattica. Pur avvalendosi di forti basi teoriche, acquisite durante la formazione superiore che l'ha portata al diploma di tecnico delle attività alberghiere (IPSSAR Istituto Professionale statale servizi Alberghieri

e Ristorazione), sono state determinanti le esperienze di lavoro stagionale che le hanno permesso, anche grazie alle sue spiccate capacità di autovalutazione ed elaborazione delle esperienze, di crearsi un notevole bagaglio di conoscenze ed abilità, competenze tecniche specifiche e trasversali legate al ruolo di cuoco in struttura alberghiera.

La base teorica necessaria a un cuoco è continuamente aggiornata grazie alla frequentazione di numerosi stage e corsi di perfezionamento, nonché grazie alla costante auto-formazione attraverso la lettura di riviste e libri specialistici.

Negli ultimi anni ha frequentato numerosi corsi di formazione legati, oltre che alla cucina, al ruolo di docente; questi corsi hanno riguardato la condizione giovanile, il disagio nell'adolescenza, la didattica e il tutoring d'aula, le metodologie dell'orientamento nel sistema integrato della FP nell'ambito dell'obbligo scolastico. Particolare attenzione è stata rivolta dalla signora M.B. ai temi dell'intercultura, per meglio adeguare la didattica agli studenti stranieri.

### **Le risorse personali**

Nel percorso di bilancio delle competenze sono state messe in luce alcune risorse personali che hanno aiutato la signora M.B. nella identificazione e definizione delle sue capacità e conoscenze. Queste risorse sono la capacità di auto osservazione, di analisi e contestualizzazione delle situazioni, di diagnosi e individuazione di strategie di fronteggiamento dei problemi. Inoltre, le spiccate capacità comunicative della signora l'hanno sicuramente favorita

nell'illustrare le peculiarità della sua storia lavorativa passata e presente e delle caratteristiche del suo ruolo lavorativo.

La capacità di comunicare e trasmettere nozioni anche non immediate, come la disciplina sul lavoro, le hanno fatto acquisire autorevolezza, che allievi e genitori le riconoscono unite con l'attenzione verso tutte le situazioni vissute dagli allievi e la capacità di ascolto.

Ulteriori risorse sono la capacità di interagire con i gruppi, la disponibilità al confronto e la generosità nel condividere le proprie acquisizioni. Le diverse situazioni lavorative alle quali si è adattata hanno determinato la sua disponibilità e flessibilità, nonché la disposizione a chiarire e affrontare le questioni critiche o di disagio, sempre rispettando tutte le posizioni e mantenendo disteso il clima del confronto.

## **Il progetto professionale**

Nel corso degli incontri di bilancio sono state individuate due piste di progetto: una interna all'ente e una esterna.

Entrambe le ipotesi sono fondate sull'insieme delle risorse personali e delle competenze acquisite e agite a oggi nei diversi ruoli professionali, nonché sulle aspirazioni della signora M.B. che affondano nella sua storia personale e familiare.

### *Pista progettuale interna:*

La definizione per lei di un nuovo ruolo interno al centro di formazione professionale che la veda coordinatrice dei rapporti esterni per i progetti di Formazione lavoro con soggetti disabili, non ha incontrato favori e le sue ricerche per stabilirne la fattibilità hanno

confermato la poca propensione del suo centro ai cambiamenti organizzativi, anche minimi. Questo risultato ha rinforzato la motivazione a costruirsi un'alternativa professionale esterna al centro di formazione professionale.

*Pista progettuale esterna:*

Il desiderio di lavorare come cuoca in una attività imprenditoriale propria è il “sogno di ragazzina” che nel passato non si è realizzato. Data la situazione attuale di poca soddisfazione lavorativa, dal punto di vista del riconoscimento professionale e dato l'intervento di condizioni favorevoli ad un cambiamento personale, stanno acquistando forza le motivazioni che la spingono ad iniziare un'attività imprenditoriale.

La signora M.B. ha definito quindi per lei il ruolo professionale di **Cuoca libera professionista**, impegnata nella preparazione di cene a domicilio per privati, circoli, associazioni e quant'altro.

In allegato il progetto dettagliato della signora M.B.

## PROGETTO PROFESSIONALE E PIANO D'AZIONE

### OBIETTIVO PROFESSIONALE

- **Cosa voglio fare:** Piccola ditta individuale preparazione pasti a domicilio
- **Dove** Valle di .....
- **A quali condizioni** Lavoro autonomo a tempo pieno

### RISORSE NECESSARIE

- **Che cosa ho già**

La maggior parte delle competenze ristorative necessarie, attrezzatura varia di cucina, auto, telefono cellulare

Contatti con professionisti e ditte del settore a cui potrei rivolgermi in caso di necessità

- **Che cosa devo sviluppare**

Alcune altre competenze ristorative specifiche di alcune cucine per esempio quelle etniche

Competenze legate alla promozione della nuova attività

Competenze imprenditoriali

Ulteriori contatti e conoscenze

- **Che cosa devo acquisire**

Strumenti ed attrezzi per poter svolgere la mia attività

### TAPPE DI LAVORO

Ricerca di un consulente per la creazione dell'impresa

Stesura di un piano economico per l'acquisto del materiale e le spese di partenza (licenza, tasse ecc.)

Richiesta alle ditte di fornitori di preventivi per l'acquisto dei prodotti

Mappatura degli eventuali clienti che a loro volta diventerebbero base per la promozione dell'attività

Creare e distribuire l'attività promozionale

Ricerca e stesura dei menu e dei servizi offerti dalla ditta

Ricerca di riviste, manuali e materiale in internet

Eventuale richiesta di consulenza ad altri amici-colleghi (docenti Centro di formazione professionale, ex colleghi di lavoro)

- **Quali strategie per fronteggiare gli elementi problematici**

Per quanto riguarda gli elementi gestionali della ditta appoggio allo studio di un commercialista

Costante verifica dei fornitori ( controllo qualità)

Per quanto concerne le relazioni con i clienti valutazione delle esperienze già avute in passato e risultate positive e per i nuovi clienti verifica verbale al termine del lavoro svolto

- **Quali azioni e quali tempi per raggiungere l'obiettivo**

Un anno iniziale con un lavoro part-time al centro di formazione professionale per sondare il terreno; se va bene, nel giro di un anno si potrebbe entrare "a regime" e cominciare a lavorare solo in proprio.

Eventualmente richiedere un anno di aspettativa per dedicarmi completamente alla nuova attività.