



**ISTITUTO ISTRUZIONE  
SUPERIORE AGRARIO  
"A. DELLA LUCIA"  
DI FELTRE**

**lattebusche**

# “On the job, learning”

**PROGETTO DI ALLEANZA TRA SCUOLA E IMPRESE  
PER LO SVILUPPO DI AZIONI DI FORMAZIONE  
SPECIFICHE NEL SETTORE CASEARIO E BIRRARIO,  
AL FINE DI ACCOMPAGNARE I GIOVANI  
VERSO IL MONDO DEL LAVORO,  
MIGLIORANDONE IL PROFILO OCCUPAZIONALE  
E L'INSERIMENTO LAVORATIVO.**



Progetto promosso  
dall'Istituto di Istruzione Superiore Agrario "A. Della Lucia di Feltre,  
in collaborazione con Lattebusche s.c.a e Fabbrica Birra Castello s.p.a.,  
con il sostegno di FONDAZIONE CARIVERONA,  
Bando giovani e mondo del lavoro 2017.

**FONDAZIONE**  
*Cariverona*

Per ulteriori informazioni visitare il sito [www.agrariofeltre.gov.it](http://www.agrariofeltre.gov.it)  
scrivere a [stefano.sanson@agrariofeltre.it](mailto:stefano.sanson@agrariofeltre.it) oppure telefonare al 0439.840202.

## **NOTE GENERALI DEL PROGETTO "On The job learning"**

Il progetto "On The job learning" da tempo sollecitato oltre che da allievi, ex-allievi, Insegnanti dell'Istituto Agrario di Feltre e dalle imprese agroalimentari locali, fa seguito una concreta analisi del contesto produttivo e formativo della Provincia di Belluno.

Tale analisi ha da subito trovato piena sintonia con il documento "Impressioni: Per un'analisi "sismografica" della provincia; Stato di salute del Bellunese" elaborato dal Dott. De Boni Michele attuale Consigliere Generale della Fondazione Cariverona e grazie al quale si sono poste le concrete basi per la presentazione del presente progetto a valere sul Bando "Area Formazione e Ricerca - Giovani e mondo del lavoro" 2017, poi approvato dalla Fondazione Cariverona nella primavera 2018.

### Premesse e considerazioni generali del progetto:

Nel territorio della Vallata Bellunese, l'agricoltura e la trasformazione dei prodotti agroalimentari occupano un posto rilevante a livello di mercato e di opportunità di lavoro.

Due sono i settori più di altri che vantano grande storia e tradizione: quello lattiero caseario, diffusissimo e vero cardine dell'economia agricola locale e quello birraio; specialistico, non diffuso legato ad uno storico stabilimento, che nel corso del secolo scorso ha saputo creare professionalità diffuse e riconosciute in tutta Europa. Entrambi i settori sono molto considerati interessanti per il futuro sviluppo socio-economico del territorio montano bellunese.

Se il primo, quello lattiero-caseario rappresenta ad oggi il settore più rappresentativo e consolidato, il secondo, quello birraio rappresenta un'opportunità che lega la tradizione con opportunità future, anche in ordine di auto-imprenditorialità. Il settore birraio di recente è infatti stato oggetto di nuove rivalutazioni grazie ad iniziative di produzione di materie prime (orzo per malto e luppolo) e la nascita a livello nazionale di numerosi microbirrifici.

Entrambi i settori, fino agli anni settanta del secolo scorso disponevano localmente di due rinomate scuole di specializzazione: per il settore-lattiero caseario la "latteria didattica di Mas di Sedico" e per il settore birraio la "Scuola Birrai Maltatori" di Feltre-Pedavena.

Di entrambe non vi è più esistenza, sopresse verso gli anni '80 del secolo scorso, ma ad oggi esiste una concreta volontà di recuperare tali occasioni formative, attraverso una partnership tra l'Istituto Agrario di riferimento del territorio e le due Aziende leader agroalimentari del territorio per quanto riguarda le produzioni lattiero casearie e birrarie (Lattebusche s.c.a. e Birra Castello s.p.a.).

Dai diversi incontri tra i partner del presente progetto, è emerso che per soddisfare e anticipare i fabbisogni formativi del tessuto produttivo è necessario agire localmente costruendo una rete di rapporti consolidati tra imprese e sistema dell'istruzione e della formazione.

Per far ciò appare utile considerare le singole aziende come parte di un processo produttivo sempre più aperto alle collaborazioni con l'esterno e favorire l'incontro tra domanda e offerta di competenze entro i confini territoriali.

La formazione richiesta alle figure professionali strategiche qui prese in considerazione si distingue per la forte componente tecnica e l'alta specificità delle competenze supportate da una conoscenza completa del processo produttivo.

Queste caratteristiche suggeriscono l'idea che soltanto una formazione effettuata on the job possa rispondere a tali bisogni e che essa debba essere pensata insieme alle aziende prevedendo per gli studenti percorsi efficaci di alternanza tra scuola e impresa.

In tal senso, è emerso che l'Istituto Agrario "A. Della Lucia" possa confermarsi e consolidarsi sempre di più come punto di riferimento fondamentale per le Imprese Partner delle due filiere considerate, prova ne sono le numerose frequentazioni e rapporti in diversi progetti sul territorio.

Con il progetto in questione si intende anche fortemente potenziare un filo diretto di diffusione dei percorsi ispirati all'alternanza tra scuola e lavoro e all'acquisizione di formazione on the job.

Gli obiettivi principali del progetto sono dunque i seguenti:

1. Definire un piano di progettazione didattica condiviso tra Scuola e Impresa;
2. Acquisizione di formazione on the job;
3. Assunzione di personale qualificato formatosi nel corso.

### Descrizione del progetto

Il progetto è finalizzato all'inserimento occupazionale ed alla creazione/potenziamento di competenze funzionali all'ingresso nel mercato del lavoro, con ambiti di azione sia scolastici che extrascolastici

Capofila del progetto è l'Istituto di Istruzione Superiore "Antonio Della Lucia" di Feltre, in rete e partnership con due imprese del territorio leader nei loro rispettivi settori del settore, Lattiero-caseario e Birraio, Lattebusche s.c.a. e Birra Castello s.p.a. (nello specifico riferimento della Fabbrica in Pedavena), in qualità di effettivi soggetti attivi e facilitatori del progetto, nel fondamentale ruolo di co-progettisti, fornitori delle risorse umane per le docenze, di consulenti tecnico-professionale e anche in qualità di soggetti co-finanziatori.

Il progetto mira a sostenere attivamente un progetto formativo e didattico finalizzato alla valorizzazione e promozione delle risorse agroalimentari tradizionali e il recupero delle tradizioni artigianali di qualità ad esso collegate, che con il tempo si sono arricchite del valore aggiunto rappresentato dall'innovazione tecnologica.

In questo contesto il progetto ha come obiettivo lo sviluppo delle competenze necessarie per la formazione del Tecnico Casaro e Tecnico Birraio in grado di garantire la produzione di prodotti caseari e brassicoli, operando sull'intero processo di trasformazione, dalla scelta della produzione e/o scelta delle materie prime, fino alla comunicazione, marketing, miscita e vendita del prodotto finito.

Il corso si pone la finalità di formare figure professionali qualificate che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi e privati, birrifici e micro-birrifici e relative strutture annesse o collegate di comunicazione, miscita e vendita.

Le azioni del progetto:

Nello specifico il progetto mira a sostenere attivamente un percorso didattico e formativo condiviso, finalizzato al potenziamento delle competenze specifiche, sia in ambito scolastico che extra-scolastico, nel settore caseario e birrario, da svolgersi nell'arco di tempo tra maggio 2018 e dicembre 2019, in estrema sintesi attraverso le seguenti azioni:

1. Progettazione e realizzazione di un condiviso patto strategico tra Scuola e Imprese partner, per la condivisione di strutture, laboratori e risorse umane, per la co-progettazione e realizzazione di percorsi formativi specialistici e per la definizione e programmazione di efficaci percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, al fine di migliorare il profilo di occupabilità e il futuro inserimento lavorativo dei giovani del territorio;
2. Adeguamento e potenziamento delle aule-laboratorio didattiche, sia presso la struttura scolastica che presso gli stabilimenti di produzione delle imprese partner, per lo svolgimento delle attività didattiche e formative, specifiche del progetto e per future collaborazioni didattiche nella formula "on the job learning";
3. Progettazione e realizzazione di percorsi di formazione/aggiornamento tecnico-pratico specialistico, rivolto ai docenti dell'Istituto Agrario di Feltre, per l'utilizzo delle nuove aule-laboratorio e nuove tecnologie produttive;
4. Progettazione e realizzazione di un corso di formazione sul tema della sicurezza sul lavoro (durata 12 ore), destinato agli allievi del biennio finale dell'Istituto Agrario di Feltre, interessati a svolgere esperienze specifiche di alternanza scuola-lavoro, all'interno delle imprese agroalimentari del settore caseario e birraio;
5. Progettazione e realizzazione di due distinti percorsi formativi tecnico-pratici specialistici, entrambi della durata di 150 ore, periodo gennaio-giugno 2018, aperto a tutti i giovani del territorio e secondo le visioni e strategie del progetto:
  - a. "Corso di formazione tecnico pratico di tecnologia Birraria – Avviamento alla professione di birraio";
  - b. "Corso di formazione tecnico pratico di tecnologia Casearia – Avviamento alla professione di casaro", aperto a tutti i giovani del territorio;
6. Progettazione e realizzazione di due distinti percorsi formativi tecnico-pratici specialistici entrambi della durata di 40 ore, (da concludersi entro dicembre 2018) aperto a tutti i giovani del territorio e secondo le visioni e strategie del progetto:
  - a. "Corso di formazione tecnico pratico di tecnologia Birraria – Avviamento alla professione di Esperto in gestione di impianti di spillatura birra e beer-sommelier";
  - b. "Corso di formazione tecnico pratico di tecnologia Casearia – Esperto banconiere prodotti caseari, assaggiatore, conoscitore di formaggi";

Per ulteriori informazioni visitare il sito [www.agrariofeltre.gov.it](http://www.agrariofeltre.gov.it)  
scrivere a [stefano.sanson@agrariofeltre.it](mailto:stefano.sanson@agrariofeltre.it) oppure telefonare al 0439.840202.