



AUTONOME PROVINZ BOZEN-SÜDTIROL

**EUROPÄISCHER SOZIALFONDS
FONDO SOCIALE EUROPEO**

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO-ALTO ADIGE



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Ripartizione 22

FORMAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA, FORESTALE ED ECONOMIA DOMESTICA

**ANALISI DEI FABBISOGNI PROFESSIONALI E FORMATIVI PER
L'INNOVAZIONE DELL'OFFERTA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DI
ECONOMIA DOMESTICA DELL'ALTO ADIGE**

RAPPORTO FINALE

**A cura di:
V. Messori
E. Gastaldelli**

Ottobre 2005

POWERED BY EUROPE ★

Europäische Union
Europäischer Sozialfonds



Unione europea
Fondo sociale europeo



**MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI**

Ufficio Centrale per l'Orientamento e
la Formazione Professionale dei Lavoratori

INDICE

Premessa	Pag. 4
Obiettivi, presupposti, ambiti e modalità di realizzazione	>> 6
I presupposti e gli assunti di riferimento	>> 6
Gli obiettivi del progetto	>> 7
L'ambito di riferimento	>> 8
Le modalità di realizzazione	>> 9
1. L'area professionale dell'economia domestica	>> 11
1.1. L'Economia domestica: possibili definizioni	>> 11
1.2. L'Economia domestica nel contesto altoatesino	>> 18
1.3. L'offerta formativa di Economia Domestica nei paesi germanici e in Alto Adige: piani di studio, corsi di formazione, percorsi scolastici	>> 28
1.3.1. L'offerta formativa nei paesi germanici	>> 28
1.3.2. L'offerta formativa in Alto Adige	>> 34
1.4. Le ipotesi di riferimento: settori produttivi, figure professionali, percorsi di apprendimento formale, offerta formativa	>> 41
1.4.1. L'area professionale dell'Economia domestica: competenze di base, settori produttivi e figure professionali	>> 41
1.4.2. L'offerta formativa istituzionale e complementare	>> 45
2. Le figure professionali di riferimento	>> 50
2.1. Le figure professionali istituzionali	>> 51
2.2. Le figure professionali complementari	>> 60
3. Le imprese intervistate e il contesto di riferimento	>> 68
3.1. Le figure istituzionali: contesto e imprese di riferimento	>> 71
3.1.1. Dimensioni e mercato di riferimento	>> 71
3.1.2. Occupati	>> 73
3.1.3. Attività formative realizzate	>> 77
3.2. Le figure complementari: contesto e imprese di riferimento	>> 80
3.2.1. Dimensioni e mercato di riferimento	>> 80
3.2.2. Occupati	>> 82
3.2.3. Attività formative realizzate	>> 85
4. La rilevazione dei fabbisogni professionali	>> 88
4.1. Il fabbisogno professionale delle figure istituzionali	>> 89
4.1.1. Operatore alimentare	>> 89
4.1.2. Tecnico alimentare	>> 91
4.1.3. Addetto ai servizi di economia domestica	>> 93
4.1.4. Responsabile di servizi di economia domestica	>> 96

4.2. Il fabbisogno professionale delle figure complementari	>>	99
4.2.1. Bäuerin / Economa rurale	>>	99
4.2.2. Addetto alle vendite e alla gestione di spazi espositivi	>>	101
4.2.3. Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari	>>	103
5. La rilevazione dei fabbisogni formativi	>>	105
5.1. Le figure istituzionali: il fabbisogno formativo	>>	106
5.1.1. Le competenze principali	>>	106
5.1.2. Le competenze “critiche” da formare	>>	110
5.2. Le figure complementari: il fabbisogno formativo	>>	113
5.2.1. Le competenze principali e le competenze critiche	>>	113
6. Indicazioni per la progettazione formativa	>>	116
6.1. Le figure istituzionali: le ipotesi formative prefigurate dalle aziende	>>	116
6.1.1. Formazione al lavoro	>>	117
6.1.2. Formazione sul lavoro	>>	120
6.2. Le figure complementari: le ipotesi formative prefigurate dalle aziende	>>	123
6.2.1. Formazione al lavoro	>>	123
6.2.2. Formazione sul lavoro	>>	125
Tabelle di sintesi dei risultati della rilevazione	>>	128

Ringraziamenti

Riferimenti bibliografici

ALLEGATI

Allegato 1. Questionario di rilevazione

Allegato 2. Schede descrittive delle figure professionali

PREMESSA

Il presente rapporto, si pone come risultato intermedio relativo *all'Analisi dei fabbisogni professionali e formativi per l'innovazione dell'offerta scolastica delle scuole di economia domestica dell'Alto Adige*, progetto promosso dalla Ripartizione 22 della Provincia Autonoma di Bolzano e condotta sul campo dalla Società RSO Spa.

Il progetto si è posto l'obiettivo primario di acquisire dati certi ed espressi direttamente dal mercato del lavoro, circa il fabbisogno professionale e formativo relativo ad alcune figure professionali operanti nell'ambito dell'economia domestica, in modo da poter ridefinire e sviluppare i programmi formativi delle Scuole Professionali di settore operanti sul territorio altoatesino.

Le attività di analisi, ricognizione ed elaborazione previste dal progetto, sono state svolte attraverso l'attuazione di specifiche fasi di lavoro, condotte a partire da settembre 2004. In particolare sono state realizzate:

- *Fase 1: Analisi del settore e del contesto di riferimento.* In cui sono state individuate e delineate le caratteristiche peculiari e connotative dell'economia domestica nell'evoluzione della società e delle politiche femminili sia nei paesi di lingua tedesca (in cui l'economia domestica è un'area professionale consolidata) che in Alto Adige.
- *Fase 2: Definizione delle ipotesi di rilevazione.* In cui è stato definito il sistema di ipotesi di riferimento sia per quanto riguarda le figure professionali da analizzare che per quanto riguarda il sistema di offerta formativa ad esse conseguente e supportivo.
- *Fase 3: Descrizione delle figure professionali di riferimento.* In cui le figure professionali oggetto di rilevazione sono state descritte attraverso interviste approfondite a testimoni significativi e a "titolari di ruolo"¹.
- *Fase 4: Predisposizione delle modalità di rilevazione.* In cui sono state progettate e approntate metodologie, tecniche e strumenti per realizzare la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi sia in termini di questionari e schede descrittive che relativamente alla scelta del campione da analizzare e alle modalità di realizzazione delle interviste.
- *Fase 5: Rilevazione del fabbisogno formativo.* In cui sono stati rilevati, presso il campione di aziende individuato nella fase precedente, alcuni dati relativi al fabbisogno professionale delle figure professionali di riferimento e in cui è stato

¹ Per "titolare di ruolo" si intende colui che esercita compiti e competenze proprie della figura professionale da descrivere, all'interno di organizzazioni ed ambiti lavorativi diversi (per es. se la figura professionale da descrivere è un addetto alla distribuzione pasti, un titolare di ruolo potrà essere un cameriere operante all'interno di un ristorante di medie dimensioni o di un cameriere in servizio presso una mensa o un ristorante di un albergo).

indagato il fabbisogno formativo riferibile alle competenze proprie delle figure stesse.

- *Fase 6: Trasferimento di suggerimenti ed indicazioni per la progettazione formativa.* In cui sono stati individuati punti critici e linee guida e suggerimenti da considerare e tenere presente in fase di progettazione formativa.

Il Rapporto di seguito presentato risponde all'esigenza di riassumere i risultati dell'Analisi nelle diverse fasi in cui essa si è evoluta e di delineare ipotesi e soluzioni relative alla ridefinizione e impostazione dell'offerta formativa altoatesina riferita a profili e a competenze proprie dell'economia domestica, con particolare attenzione alle Scuole Professionali di settore presenti sul territorio. Il Rapporto, si articola infatti in 6 capitoli tra loro correlati:

- ♦ 1° capitolo: finalizzato a definire il quadro di riferimento entro cui si pone l'Economia domestica a livello europeo, nazionale ed altoatesino e a presentare l'ipotesi di mappatura professionale e formativa dell'area (settori produttivi di riferimento e figure professionali associate).
- ♦ 2° capitolo: orientato a descrivere le figure professionali individuate attraverso l'analisi di contesto e le ipotesi metodologiche e di ricerca, evidenziandone compiti e competenze di riferimento.
- ♦ 3° capitolo: finalizzato a descrivere e a rappresentare l'universo delle imprese coinvolte nella rilevazione (dimensioni, sistema professionale, caratteristiche evolutive) intese anche come possibile bacino di incontro tra domanda e offerta di lavoro.
- ♦ 4° capitolo: orientato a descrivere e a rappresentare le esigenze e i fabbisogni delle imprese intervistate circa quantità, evoluzione prevista e prospettive di assunzione relativamente alla figure professionali indagate.
- ♦ 5° capitolo: finalizzato a presentare le esigenze espresse dalle imprese per la formazione delle figure professionali sia presenti che potenziali.
- ♦ 6° capitolo: volto a definire ipotesi e a fornire indicazioni per la progettazione formativa dei percorsi istituzionali e delle attività formative finanziate dal FSE finalizzate alla formazione delle figure professionali di riferimento.

La produzione del rapporto, la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi e la produzione delle ipotesi di merito e di metodo in esso contenute si è avvalsa di attività di ricerca documentale, interviste semi-strutturate e somministrazione di questionari di rilevazione.

Le attività di analisi sono state compiute e realizzate grazie al fattivo contributo e sostegno di *Monika Aondio, Barbara Defranceschi, Eva Thaler, Renate Vedovelli, Stefan Walder*, componenti del Comitato Tecnico Scientifico di progetto.

OBIETTIVI, PRESUPPOSTI E METODOLOGIE

I presupposti e gli assunti di riferimento

La necessità di avviare un'analisi approfondita relativa al fabbisogno delle imprese del territorio altoatesino sia in termini di domanda che di formazione e riqualificazione di figure professionali operanti nell'ambito dell'economia domestica, ha avuto origini da alcune considerazioni contestuali fortemente connesse alla storia locale e alle caratteristiche delle istituzioni altoatesine da sempre preposte alla formazione di settore.

I presupposti che hanno originato il progetto e la successiva rilevazione sono identificabili in tre considerazioni fondamentali, afferenti il contesto locale e rilevabili sul campo.

Il settore dell'Economia Domestica appare come trasversale, che, rispetto ad altri settori risulta complesso e non univoco da definire. Infatti si ritrovano servizi legati al settore dell'economia domestica in diversi altri comparti economici e attività, di volta in volta declinati in modo specifico. I collegamenti specifici con l'economia domestica non sono però mai stati oggetto di ricerca, cosa che ha reso assai difficile individuare le figure professionali che in essa operano e conseguentemente offrire alle allieve delle Scuole Professionali concrete prospettive di occupazione e un'identità professionale certa.

In secondo luogo, **le Scuole di Economia Domestica presenti in provincia di Bolzano formano da anni, una figura professionale ad “ampio spettro”**, definibile come “governante di economia domestica” che svolge compiti ed esercita competenze di diversa natura e di eterogenea applicabilità. Essa può infatti occuparsi delle attività di gestione domestica di strutture ricettive ed alberghiere, ma anche occuparsi dell'assistenza ad anziani e dell'accudimento di bambini, nonché di attività artigianali legate al mondo agricolo o alimentare. Questa ampia gamma di competenze ha, da sempre, reso difficile l'inserimento nel mercato del lavoro delle giovani allieve, sempre più spesso orientate a proseguire gli studi per specializzarsi e “connotare” meglio la propria professionalità.

Terza considerazione, connessa alla precedente, è quella che, al momento attuale, **l'offerta formativa rivolta agli alunni delle Scuole di Economia Domestica altoatesina, non rispecchia le reali esigenze del mercato del lavoro** e non sostiene adeguatamente l'inserimento lavorativo degli stessi. Il mercato del lavoro locale appare poco chiaro e non sono visibili le connessioni che i percorsi formativi proposti dalle Scuole professionali, possono offrire con la spendibilità professionale. La sconnessione dell'offerta formativa proposta dalle Scuole di Economia Domestica, dal contesto produttivo locale e dalle opportunità possibili offerte dal mercato del lavoro, deve essere necessariamente e

rapidamente risolta, in modo da valorizzare specifiche figure professionali operanti nell'area della gestione e dell'economia domestica, integrandole nel contesto produttivo attraverso competenze realmente spendibili in ambiti e tempi diversi.

A fronte di tali presupposti, le azioni che sono state attivate sono state mirate a:

- ⇒ analizzare il contesto produttivo e il mercato del lavoro di riferimento per le attività legate all'economia domestica e a ciò che essa concretamente rappresenta, in modo da individuare le figure professionali di riferimento e di maggiore sviluppo nel medio e lungo periodo, i loro punti di forza e di debolezza e i cambiamenti in atto e prevedibili;
- ⇒ descrivere e connotare i compiti e le competenze delle figure professionali più significative e rappresentative del sistema produttivo analizzato, con particolare attenzione alle aree innovative e a quelle che permettono flessibilità e mobilità lavorativa nonché applicabilità di competenze di genere;
- ⇒ individuare le carenze e i fabbisogni formativi di queste stesse figure in modo da ridefinire e riprogettare l'offerta formativa (sia per quanto riguarda il diritto dovere, che per ciò che riguarda la formazione post diploma, post qualifica e per occupati) delle Scuole Professionali di Economia domestica della Provincia di Bolzano, adattandola e avvicinandola maggiormente al contesto produttivo, al mercato del lavoro e all'evoluzione della domanda e dell'offerta.

Gli obiettivi del progetto

Il progetto, di cui verranno, di seguito, presentati i risultati finali, ha inteso rispondere alla primaria finalità di rilevare i fabbisogni formativi e professionali relativi a specifiche figure professionali operanti nel settore dell'economia domestica in Provincia di Bolzano, evidenziandone le connessioni con il mercato del lavoro e acquisendo dati e informazioni utili a ridefinire e a riprogettare l'offerta formativa delle Scuole Professionali presenti sul territorio, mettendo in risalto le interrelazioni e le opportunità di integrazione con altri sistemi di apprendimento formale (istruzione, formazione professionale, università ecc.) e non formale (enti datoriali e parti sociali).

Più specificamente, le attività di ricognizione, analisi ed elaborazione, sono state mirate al raggiungimento di specifici obiettivi:

- ⇒ Individuare e classificare i fabbisogni formativi e professionali relativi a specifiche figure professionali operanti nel settore dell'economia domestica in Provincia di Bolzano, evidenziandone le connessioni con il mercato del lavoro e con gli organismi rappresentativi in esso operanti.

- ⇒ Ridefinire e a riprogettare, in base ai dati e alle informazioni acquisite, l'offerta formativa delle Scuole Professionali di Economia Domestica presenti in provincia di Bolzano, sottolineando le connessioni con il sistema dell'education e del mercato del lavoro.
- ⇒ Evidenziare, attraverso l'analisi dei fabbisogni professionali e formativi del mercato del lavoro locale, le linee guida per la focalizzazione didattica e formativa delle Scuole di Economia Domestica della provincia di Bolzano, individuando le figure professionali più richieste e innovative e attivando processi di riprogettazione e riprogrammazione dei percorsi scolastici e formativi.
- ⇒ Attribuire particolare attenzione, nella definizione delle ipotesi di rilevazione e nella rilevazione stessa, degli aspetti innovativi delle figure professionali sia dal punto di vista delle competenze espresse che dal punto di vista del concreto sviluppo professionale, evidenziando le competenze di tipo tecnologico e l'applicazione, laddove possibile, di strumenti informatici e interattivi.

Gli obiettivi fissati nella fase di definizione ed ideazione del progetto e che sono stati tenuti a riferimento nell'intero processo operativo e realizzativo, hanno preso origine da alcune considerazioni di contesto e di specifici presupposti metodologici e strategici che presenteremo nel paragrafo successivo.

L'ambito di riferimento

L'ambito considerato dall'indagine comprende diversi settori produttivi che interessano, a vario titolo l'area dell'economia domestica sul territorio altoatesino. In particolare sono stati considerati ambiti lavorativi di riferimento per le figure professionali afferenti all'economia domestica, il settore agro-alimentare e quello dell'assistenza e gestione domestica di spazi collettivi e comunità.

Secondariamente, sono stati considerati avvicinati all'area dell'economia domestica anche il settore della vendita al dettaglio e all'ingrosso specializzata nella commercializzazione di articoli casalinghi, agro-alimentari, di giardinaggio o di pulizia della casa e quello dell'assistenza ad anziani e a bambini²

Per l'identificazione degli ambiti e dei settori produttivi afferenti all'economia domestica si è fatto riferimento a documenti, pubblicazioni e ricerche prodotte a livello provinciale, nazionale ed internazionale (ASTAT, *Annuario statistico 2003 – istruzione e formazione professionale*, Bolzano, 2003, ASTAT, *Popolazione e occupazione*, Bolzano, 2004, Pircher E., Neubauer E.C., *Rapporto donna 2000. Condizioni di vita e di lavoro femminili in provincia di*

² Per questi due settori produttivi sono state individuate figure professionali formabili in stretta integrazione con i soggetti istituzionali che già operano nel settore a livello provinciale.

Bolzano, Bolzano, 2000, Provincia Automa di Bolzano, Ripartizione Lavoro, *Rapporto sul mercato del lavoro 2004*, Bolzano, 2004, ISTAT, *Come cambia la vita delle donne*, Comunicato stampa, Roma, Marzo 2004, Chaponnière M., *Devenir ou redevenir femme. L'éducation des femmes et le mouvement féministe en Suisse, du début du siècle à nos jours*, Ginevra, 1992).

Per quanto riguarda il settore della produzione agro-alimentare, sono state prese in considerazione aziende di medio-grandi dimensioni che producono prodotti alimentari nelle diverse tipologie produttive (prodotti da forno, lattiero-caseari, carni ecc.) e agriturismi (masi chiusi), mentre per il settore dell'assistenza domestica sono state intervistate imprese di pulizie, mense, convitti, alberghi, pensioni, case di riposo, ospedali e asili nido.

Alcune rilevazioni sono poi state effettuate presso esercizi commerciali al dettaglio e della grande distribuzione specializzati nella vendita di articoli per la casa e di prodotti di gestione domestica, considerati ambito tangente ai settori specifici dell'area.

Le modalità di realizzazione

La prima fase dell'indagine è stata costituita da un'*analisi preliminare* (settembre-novembre 2004) in cui, oltre ad essere stato raccolto e analizzato materiale informativo, dati quantitativi e qualitativi, studi, ricerche e documenti sull'area professionale dell'economia domestica nei paesi di lingua tedesca, in Italia e in Provincia di Bolzano, sono state effettuate interviste a testimoni del mondo dell'economia domestica a livello locale, nazionale ed internazionale ritenuti significativi per la loro competenza, esperienza e conoscenza del fenomeno.

Gli esiti di questa prima fase di analisi hanno consentito di precisare l'ambito lavorativo e professionale di riferimento per individuare le figure professionali da descrivere e su cui attivare la rilevazione dei fabbisogni formativi.

In seguito sono stati condotti *colloqui approfonditi a titolari di ruolo di un piccolo campione di aziende dei diversi settori tangenti all'economia domestica* (alberghi, mense, convitti, industrie agro-alimentari, asili nido, imprese di pulizie ecc.) in modo da sviluppare una prima descrizione dei compiti e delle competenze delle figure professionali in esse operanti.

Successivamente si è proceduto a condurre *ulteriori interviste, attraverso un questionario strutturato*³, ad un *considerabile campione di aziende dei settori di riferimento per l'economia domestica (agro-alimentare, assistenza domestica, commercio di prodotti domestici)* in modo da rilevate eventuali esigenze formative sia in termini di

³ Le metodologie di rilevazione sono quelle utilizzate nell'ambito dell'Osservatorio Monitor della Provincia Autonoma di Bolzano – vedi volume a cura di AFI/IPL, CTM/ZTM, CESOS e RSO “*La rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi*”, Servizio Fondo Sociale Europeo della Provincia Autonoma di Bolzano, Bolzano, 2001

aggiornamento che di acquisizione di nuove conoscenze e capacità nonché per definire le competenze di base necessarie per formare giovani alle professioni individuate come tipiche dell'area. Quest'ultima attività ha permesso di validare le descrizioni effettuate nella prima fase di indagine e raccogliere e mappare i fabbisogni formativi e professionali.

La descrizione delle competenze e dei compiti delle figure manageriali nonché la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi relativi a tali competenze (dicembre 2004 - giugno 2005) si è poi esplicitata nella *prefigurazione dei possibili percorsi formativi* attivabili a breve termine per la formazione iniziale o per attività di formazione finanziata con il FSE o di aggiornamento e specializzazione di persone già occupate.

1. L'AREA PROFESSIONALE DELL'ECONOMIA DOMESTICA

1.1. L'Economia domestica: possibili definizioni

Definire le caratteristiche e gli elementi connotativi dell'Economia domestica, non è impresa facile né agevole.

Le motivazioni sono molteplici. L'Economia domestica non presenta, infatti, elementi connotativi chiari e ben definiti, ma si delinea come un ambito disciplinare e lavorativo dai contorni sfumati, dalle molteplici accezioni, dalle innumerevoli sfaccettature.

Essa è, allo stesso tempo, “modo di vivere” e “insieme di competenze spendibili nel mercato del lavoro”, “disciplina trasversale adattabile a più contesti e ambiti lavorativi” e “tecnica culturale per gestire la propria vita in modo responsabile”⁴.

Riuscire a rappresentare tale ambito, in una prospettiva professionale e riconoscibile dal mercato del lavoro, risulta quindi impresa non semplice ma sicuramente sfidante. Un passaggio logico e necessario, per tentare di illimpidire il quadro di riferimento, è senza dubbio quello di cercare di trovarne una definizione e di descriverne le caratteristiche peculiari.

Un primo elemento utile, per cercare di definire e connotare l'Economia domestica, è ricercabile nelle sue origini.

L'Economia domestica, intesa come disciplina professionale, nasce infatti nei paesi germanici (Austria, Germania e Svizzera tedesca), nella metà del secolo scorso, con l'obiettivo dichiarato di elevare la scolarità femminile, valorizzare le competenze di genere e ampliare le opportunità occupazionali delle donne, in contesti geografici a basso sviluppo industriale e di estrazione rurale⁵.

L'Economia domestica nasce, quindi, come ambito disciplinare e professionale in grado di valorizzare e mettere in trasparenza competenze e apprendimenti femminili, in un contesto socio-economico scarsamente flessibile e fortemente orientato allo sviluppo delle professionalità maschili. In un contesto sociale in cui lo sviluppo educativo e professionale era destinato agli uomini e in cui alle donne veniva riservato un ruolo secondario, specificamente connesso alle attività casalinghe e di accudimento familiare, la scelta di mettere in valore e formalizzare quelle competenze informali, fu un'azione di emancipazione estremamente importante.

L'accettazione, da parte delle istituzioni e degli organi di governo dei paesi di lingua tedesca, dell'economia domestica come ambito di attività con pari diritti rispetto ad altri

⁴ Definizione fornita da esperti di settore durante il Focus group del 28 ottobre 2004

⁵ Chaponnière, Martine: *Devenir ou redevenir femme. L'éducation des femmes et le mouvement féministe en Suisse, du début du siècle à nos jours*. Ginevra, 1992.

settori occupazionali tradizionalmente gestiti da uomini, nasceva dalla convinzione che “...il buon governo della casa rappresentasse un aspetto pratico dell’economia nazionale...”⁶. Queste convinzioni, che mantennero forza e rilevanza fino al secondo dopoguerra, cominciarono a declinare con il progressivo processo di emancipazione delle donne nel mercato del lavoro e nel sistema di istruzione e formazione dei diversi paesi.

In questo quadro evolutivo, l’Economia domestica, presente in molte scuole come insegnamento obbligatorio e professionalizzante, ha acquisito connotazioni trasversali, connesse allo stile di vita e alle caratteristiche sociali e culturali del territorio di origine fino ad acquisire un carattere “culturale” e “antropologico” tanto da essere definita da alcuni esperti di settore, nel corso di un focus group realizzato nell’ambito del presente progetto, come “...un ambito trasversale. E’ una tecnica, un approccio culturale, per gestire la propria vita in modo responsabile. L’economia domestica è economia della vita...”⁷.

La forte connessione dell’Economia domestica al vivere quotidiano e alle capacità di gestione e organizzazione delle attività domestiche e familiari come parte integrante della vita stessa, si ritrova in un’altra definizione “...L’Economia domestica trasmette competenze di uso quotidiano ed essenziali come la competenza informativa, di orientamento e decisione, collegate al sapere tecnico specifico e conoscenze pratiche che facilitano i processi di cambiamento. L’economia domestica è strettamente legata a concetti quali: assistenza, abitazione, salute, alimentazione, conoscenza del mercato e delle sue offerte...concetti irrinunciabili per il vivere quotidiano di tutte le persone...”⁸.

Le aree di attività connesse alla gestione della vita familiare e domestica quali la garanzia degli standard igienici, la somministrazione di cure e di medicinali ai bambini, le attività pedagogiche e ludiche, l’applicazione di conoscenze merceologiche nella scelta degli alimenti e dei prodotti di uso domestico, nonché lo sviluppo di capacità gastronomiche e culinarie e la programmazione economica e contabile delle spese familiari e quotidiane, sono state frequentemente considerate competenze generiche, spendibili in un contesto protetto, non valorizzabili all’interno di settori professionali e lavorativi specifici⁹.

A partire dal secolo scorso, l’Economia domestica lotta per affrancarsi da una concezione diffusa che la rappresenta come un ambito di azione soggettivo, fortemente personalizzato e legato alla sfera delle competenze e degli apprendimenti informali e familiari, difficilmente spendibili in un contesto professionale strutturato e formalmente riconosciuto. Sviluppandosi da un concetto attinente alla cura della casa e della famiglia, identificabile con il lavoro della casalinga, l’Economia domestica appare pregevole di significati culturali, spesso difficili da esplicitare.

⁶ Chaponnière, Martine: *Devenir ou redevenir femme. L’éducation des femmes et le mouvement féministe en Suisse, du début du siècle à nos jours*. Ginevra, 1992.

⁷ Definizione fornita da esperti di settore durante il Focus group del 28 ottobre 2004

⁸ Ibidem come sopra.

⁹ “...Con la locuzione Economia domestica si suole indicare l’insieme di quelle conoscenze e tecniche utilizzate per la corretta conduzione degli aspetti pratici della vita di una famiglia. Fanno parte di questa disciplina, fra gli altri, approfondimenti in materia di igiene, pediatria, pedagogia, merceologia, gastronomia, programmazione economica, il tutto ovviamente nella precipua ottica dell’ambito familiare e pertanto con proporzionale grado gnoseologico...” da Wikipedia., enciclopedia libera.

Dalle riflessioni raccolte e dalla documentazione analizzata, potremmo definire l'Economia domestica come un *“area professionale che, originariamente afferente alla cura e alla gestione della casa e della famiglia, ha acquisito caratteristiche trasversali e pluridisciplinari trasferibili a settori economici che, a vario titolo, necessitano di competenze di assistenza, accudimento, cura e gestione riconducibili all'ambito domestico”*.

Più specificamente, l'Economia domestica si compone di tre elementi essenziali, che contribuiscono a connotarla e a identificarla nel contesto socio-economico contemporaneo:

☞ **Assume significato e valore differenti, a seconda dell'area geografica e territoriale in cui si colloca.**

Il concetto di Economia domestica ha avuto origine nei paesi germanici, espressione di un tentativo di emancipazione femminile, prima e di specifiche realtà culturali e produttive, poi. Il percorso politico e culturale, avviato nell'ottocento, che ha portato al riconoscimento delle attività di cura e gestione della casa e della famiglia, tradizionalmente svolte dalle donne nel chiuso della loro abitazione, come competenze spendibili nel mercato del lavoro o comunque valorizzabili in un sistema economico prettamente maschile, è stata, forse, la prima azione concreta di istituzionalizzazione dell'area professionale. In questo modo, le donne potevano emergere dalla loro condizione di invisibilità e valorizzare le competenze di cui, da sempre, erano custodi silenziose.

Il successivo processo di emancipazione, che ha avuto la sua esplosione nel secondo dopoguerra e che ha permesso alle donne di accedere e di inserirsi con successo in settori e aree professionali tradizionalmente maschili, hanno confinato l'Economia domestica, ad un ruolo subalterno, strettamente identificabile ad un contesto culturale e geografico legato alle tradizioni e centrato sulle relazioni familiari e domestiche. In questo quadro di forte declino, l'Economia domestica sopravvive e si radica in aree geografiche prevalentemente agricole, fortemente connotate dal punto di vista culturale, ricche di tradizioni e caratterizzate da ruoli sociali ben definiti. Tale considerazione viene confermata se si analizzano le aree geografiche in cui l'Economia domestica ha avuto maggior sviluppo: dai cantoni svizzeri più isolati, alle vallate montane del Tirolo austriaco, ai Länder tedeschi a forte tradizione agricola per finire nell'Alto Adige, in cui l'Economia domestica ha avuto maggiore riconoscibilità nelle valli isolate, fortemente legate alla tradizione rurale e contadina. In queste aree geografiche, accomunate dalla lingua e da tradizioni culturali ed economiche spesso simili e complementari, l'Economia domestica ha trovato una sua collocazione e un suo riconoscimento sociale, originariamente come disciplina femminile legata alla cura della casa e della famiglia e successivamente, come ambito professionale connesso alla cura, all'assistenza e alla gestione dell'economato domestico applicabile ad altri contesti produttivi (ricezione turistica, assistenza e cura della persona, gestione di attività commerciali ecc.). La riconoscibilità dell'Economia domestica come ambito professionale autonomo, ha determinato, in queste aree geografiche, la progettazione e la definizione di un'offerta formativa specifica, finalizzata alla trasmissione di competenze

professionali concrete, spendibili sia a livello privato che in una possibile attività lavorativa. Un tale processo di formalizzazione, ha determinato la nascita di vere e proprie *Scuole di Economia domestica* che hanno assunto caratteristiche e specificità proprie in base al territorio in cui si collocavano e alle esigenze e peculiarità dell'utenza femminile di riferimento.

Assai diversa è, invece, la collocazione che l'Economia domestica ha assunto nel contesto italiano, in cui sono mancate le radici culturali e il substrato di tradizioni e reti familiari che ne hanno viceversa determinato il rafforzamento nei paesi germanici e in Alto Adige. Le caratteristiche patriarcali della società italiana non hanno, infatti, reso possibile la valorizzazione e la messa in evidenza di competenze, prettamente femminili, esercitate specificamente nel contesto familiare e domestico. Tali competenze erano considerate "naturali", "innate" nel ruolo femminile e in quanto tali, non necessitanti di alcuna formalizzazione, istituzionalizzazione o riconoscimento. La posizione marginale occupata dall'Economia domestica nel contesto italiano, si riconnette al concetto di "analfabetismo dell'agire domestico"¹⁰ ossia ad una scarsa conoscenza dell'importanza che la gestione dell'ambito domestico e familiare ha per il benessere generale di una società civile e per il suo progresso. L'Economia domestica tratta di conoscenze relative all'abitare, all'alimentazione, all'assistenza e all'agire in modo coscienzioso. Questi concetti godono spesso di scarsa considerazione da parte dell'opinione pubblica, pur rivestendo un ruolo centrale nella vita di ogni individuo e di ogni famiglia. Nell'ambito di questa errata considerazione, l'Economia domestica viene spesso intesa, in senso riduttivo, come un fatto "privato" che occupa il tempo delle donne nelle loro rispettive dimore e non come un vero e proprio insieme di competenze professionali spendibile anche nel mercato del lavoro. Se, come vedremo, l'economia domestica è comparsa all'interno dei percorsi scolastici statali rivolti all'utenza femminile, ciò è avvenuto soprattutto considerando quest'ultima come una disciplina "a completamento e integrazione" delle competenze trasversali di future mogli e non come area di competenza professionale spendibile nel mercato del lavoro.

☞ **Si tratta di un'area professionale la cui rappresentanza è prevalentemente femminile e che risente delle evoluzioni del ruolo della donna nella società.**

L'Economia domestica è, da sempre, un ambito disciplinare e lavorativo riservato alle donne. Le attività connesse alla cura della casa, della famiglia e la gestione organizzativa ed economica della "domus", sia essa intesa come comunità o singolo nucleo familiare, sono comunemente riferite alla popolazione femminile, da secoli dedicata a tali pratiche. A tutt'oggi, ogni donna, qualunque sia il lavoro che esegue e il ruolo professionale che esercita, svolge, anche se a titolo privato e nel chiuso della sua vita familiare, attività e compiti connessi all'Economia domestica. Il tema discusso a livelli istituzionale e che rappresenta in parte l'oggetto della nostra analisi, è capire in che modo, un tale insieme di competenze e abilità, così legato alla sfera privata e al contesto dell'apprendimento informale, possa rappresentarsi come area

¹⁰ Espressione usata dalla dottoressa Rosmarie von Schweitzer

professionale vera e propria, caratterizzata da competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro e utilizzabili in un contesto lavorativo specifico.

Un primo tentativo di risposta, finalizzato a comprendere in che modo l'Economia domestica possa affrancarsi dal semplice ruolo di "area disciplinare legata alla cura della casa e all'esercizio di attività domestiche private", è rappresentato dalle dinamiche evolutive e dalle caratteristiche sociali e comportamentali che la popolazione femminile sta assumendo, a livello nazionale, in questo inizio di millennio. Un insieme di indicatori¹¹ assai significativo è rappresentato dalle scelte di vita e familiari che le donne stanno facendo e che avranno impatti notevoli anche sulle loro scelte lavorative e professionali.

In primo luogo, le donne *posticipano l'uscita dalla famiglia di origine*: le giovani dai 25 ai 29 anni che coabitano con i genitori, passano dal 36,8% del 1994 al 50,4% del 2002. Il rallentamento del momento di uscita dalla casa di origine, da parte delle ragazze, è dovuto, da un lato all'allungamento dei tempi di conseguimento di un titolo di studio dall'altro all'attesa, da parte delle stesse, di trovare un lavoro stabile che garantisca autonomia economica, spesso associato al matrimonio, e quindi all'acquisizione di un doppio reddito.

In secondo luogo le donne *diventano madri in età avanzata e difficilmente riescono a conciliare vita privata e professionale*: il 52,4% delle donne occupate con bimbi con meno di 5 anni dichiara di lavorare complessivamente 60 ore o più a settimana sommando il lavoro familiare a quello extradomestico. I carichi legati ad una divisione del lavoro familiare ancora asimmetrica, concorrono a determinare un quadro di generale difficoltà nella conciliazione tra il lavoro extra-domestico e quello familiare, cui si affiancano le carenze nell'offerta dei servizi all'infanzia.

Un ulteriore dato in evoluzione è quello secondo cui le donne *investono consistentemente nella formazione e nell'istruzione personale* (nell'università la crescita della partecipazione femminile dal dopoguerra ad oggi è stata sorprendente. Nel 1950 le donne erano il 25,5% degli iscritti, mentre nel 2002 sono diventate il 55,6%) e *frequentano corsi di studio tradizionalmente maschili*: nel corso degli anni, nella scuola secondaria la presenza femminile cresce negli indirizzi in cui era meno forte e si indebolisce dove era maggioritaria e cioè nelle magistrali e nei licei linguistici.

In ultimo, le donne *risultano svantaggiate, rispetto agli uomini, nel momento dell'ingresso al lavoro*: a tre anni dal diploma o dalla laurea le donne risultano essere svantaggiate rispetto al lavoro qualunque sia il titolo di studio posseduto. Le diplomate che lavorano sono il 52,7% contro il 58,7% dei maschi e le laureate il 69% contro il 79% dei maschi. Inoltre le donne continuano a essere svantaggiate rispetto agli uomini sia in termini retributivi che di tipo di lavoro svolto e *risultano più soddisfatte se hanno un lavoro fuori casa*: nonostante il peso dei molteplici ruoli e i problemi di conciliazione tra lavoro e famiglia, le donne che lavorano si dichiarano, in tutte le classi di età, soddisfatte del lavoro e più soddisfatte delle casalinghe. Il 78,6% delle donne che lavorano riferisce di essere molto o abbastanza soddisfatto

¹¹ ISTAT, *Come cambia la vita delle donne*, Comunicato stampa, Roma, Marzo 2004

della dimensione lavorativa (contro il 60,2% delle casalinghe), i livelli sono analoghi per le lavoratrici in coppie con figli, che tuttavia sono insoddisfatte per il tempo libero nel 58,5% dei casi, rispetto al 49,7% delle casalinghe con le stesse caratteristiche.

Per completare il quadro dei mutamenti nell'offerta di lavoro femminile occorre anche considerare le donne che si collocano al confine tra attività e inattività, ossia la parte di popolazione femminile che, pur non ricercando attivamente un lavoro sarebbe disposta ad intraprenderne uno, se se ne presentasse l'occasione. Tra le donne di età 30-39 anni la quota delle disponibili è passata dal 24% delle non forze lavoro del 1993 al 32% del 2001 e pure tra le 40-49 la quota è cresciuta dal 14,4% al 23,3%.

L'Economia domestica si viene a posizionare in un contesto socio-economico in cui la popolazione femminile è sempre più proiettata verso il lavoro fuori casa ma in cui diventa indispensabile poter conciliare la vita privata con quella professionale. Lo sviluppo e la valorizzazione di competenze che le donne da sempre esercitano nel loro privato, permetterebbe di fornire opportunità concrete di lavoro alle donne disoccupate che desidererebbero lavorare e di poter conciliare vita privata e professionale attraverso la valorizzazione del proprio vissuto a quelle che hanno già scelto di lavorare.

☞ **L'offerta formativa connessa all'Economia domestica assume connotazioni e caratteristiche strettamente correlate al significato sociale ed istituzionale attribuito all'area dal contesto locale.**

Come abbiamo già accennato nelle pagine precedenti, l'Economia domestica è un ambito disciplinare e lavorativo che trova la sua massima riconoscibilità nei paesi di lingua tedesca e nel contesto altoatesino. Il valore attribuito all'Economia domestica, come ambito professionale e culturale di riferimento per la comunità e il contesto economico locale, ha determinato lo sviluppo di una specifica offerta formativa, in grado di sviluppare competenze specifiche e preparare le allieve ad un potenziale ingresso nel lavoro, fosse esso casalingo o esterno alla famiglia.

In Austria, Svizzera e Germania, sono state fondate le prime Scuole di Economia domestica, inizialmente inglobate nelle Scuole di Agricoltura, essendo l'attività domestica connessa al mondo agricolo e rurale (le donne alternavano le attività domestiche ai lavori agricoli), per formare le giovani allieve al lavoro casalingo e alla gestione delle attività domestiche e di cura familiare. Con l'evolversi delle opportunità professionali e sociali per le donne, le Scuole di Economia domestica presenti nei paesi di lingua tedesca si sono evolute, offrendo, a partire da competenze trasversali mutate dall'antica tradizione casalinga, percorsi di studio finalizzati all'esercizio di una professione riconosciuta dal mercato del lavoro e in armonia con il sistema economico locale.

In Alto Adige, le Scuole di Economia domestica presenti sul territorio, sono espressione di una tradizione e di una cultura agricola, in cui la donna svolgeva parallelamente attività domestiche e rurali e in cui, molto spesso, entrambe si integravano e connettevano in un continuum di attività pratiche e concrete. I profondi cambiamenti sociali e culturali che hanno interessato la società italiana nel

suo complesso, e che, come abbiamo visto, hanno visto protagonista in particolare la popolazione femminile, hanno prodotto numerosi cambiamenti anche nel concetto e nelle finalità di queste Scuole altoatesine. Improvvisamente è emersa l'esigenza di connettere l'offerta formativa al mercato di riferimento e di rendere visibili le profonde connessioni che l'Economia domestica altoatesina ha con il tessuto produttivo locale. Se, quindi, l'Alto Adige prevede un'offerta formativa connessa all'Economia domestica, mutuata dal mondo di lingua tedesca e resa possibile dal fatto di essere una provincia a statuto speciale¹², diversa è la realtà a livello nazionale. L'ordinamento delle Scuole Medie Superiori ad indirizzo tecnico-sociale, prevedono, già dal 2000, l'insegnamento dell'economia domestica nel corso di studi quinquennale per "dirigente di comunità"¹³. In questo specifico caso, l'economia domestica viene riconosciuta come disciplina di studi, e non come area professionale, finalizzata all'esercizio di attività connesse alla organizzazione, gestione, coordinamento e controllo di case di cura, case di riposo, asili nido, soggiorni estivi, convitti, refettori scolastici ecc., associata ad esercitazioni di lavori femminili. Nella concezione statale, dunque, l'economia domestica diventa una componente di una professionalità specifica e non si connota come un ambito professionale complesso e articolato in più figure professionali. La diversa concezione dell'Economia domestica da parte del livello nazionale, rispetto all'Alto Adige e ai paesi di lingua tedesca, dipende essenzialmente da origini, contesti e tradizioni culturali differenti e difficilmente raffrontabili.

¹² DPR del 1 novembre 1973 n° 689, *Norme di attuazione dello statuto speciale per la Regione Trentino-Alto Adige concernenti addestramento e formazione professionale.*

¹³ Ordinamento Pubblica Istruzione

1.2. L'Economia domestica nel contesto altoatesino

L'Economia domestica in Alto Adige appare un ambito dai contorni sfumati, scarsamente conosciuto e difficilmente identificabile o riconoscibile in specifici contesti produttivi, nonostante ciò rappresenti una realtà tipica di questa terra, sia per i suoi legami con il mondo germanico, sia per i valori nei quali si identifica.

Il ruolo formale dell'Economia domestica, sancito e riconosciuto a livello provinciale, si esplicita principalmente nella presenza, sul territorio altoatesino, di cinque Scuole Professionali di durata triennale al termine delle quali è possibile conseguire un "Diploma di qualifica in economia domestica".

L'ambito professionale e i settori produttivi a cui tale titolo si riconnette, non sono sempre evidenti, anche se appare chiaro ed esplicito non soltanto il fine a cui questo tipo di studi tendono, ma anche la tipologia di utenza a cui sono rivolti. In particolare, il percorso scolastico non fa altro che riprendere i contenuti culturali e tradizionali insiti nel concetto stesso di Economia domestica: studio di attività gestionali e organizzative connesse alla cura della casa, della famiglia e del contesto domestico nella sua complessità.

L'utenza di questi percorsi formativi è costituita esclusivamente da ragazze provenienti dalle vallate rurali e montane, spesso divise tra la cura della famiglia e lo svolgimento di una professione che permetta di valorizzare e rendere spendibili competenze applicabili anche nel contesto privato di cura e gestione della casa.

Per comprendere meglio il fenomeno, risulta necessario fornire alcuni dati e informazioni di contesto per definire e rappresentare al meglio l'ambito socio economico entro cui l'Economia domestica si iscrive.

Un primo dato che può costituire un utile spunto di riflessione per comprendere l'evoluzione della società altoatesina e dell'economia domestica, è quello relativo alle **caratteristiche e peculiarità della popolazione femminile**, strettamente interessata dai percorsi di apprendimento di settore.

In Provincia di Bolzano, fino all'età di 49 anni, prevale, anche se in misura lieve, la quota di popolazione maschile¹⁴ che tende a calare progressivamente a partire dai 50 anni, essendo le donne statisticamente più longeve. Le donne altoatesine, inoltre sono più prolifiche rispetto a quelle del resto d'Italia (presentano un numero medio di figli pari al 1,42 contro il 1,19 della media nazionale) e specificamente, le donne originarie del gruppo linguistico ladino e tedesco (media dell'1,78 e dell'1,53) tendono a procreare un maggior numero di figli rispetto alle donne del gruppo linguistico italiano (media dell'1,10)¹⁵. La società altoatesina presenta inoltre caratteristiche fortemente connesse alla tradizione, in cui prevalgono le famiglie formate dalla coppia genitoriale e dai figli (le coppie con figli rappresentano il 41,9% del totale)¹⁶.

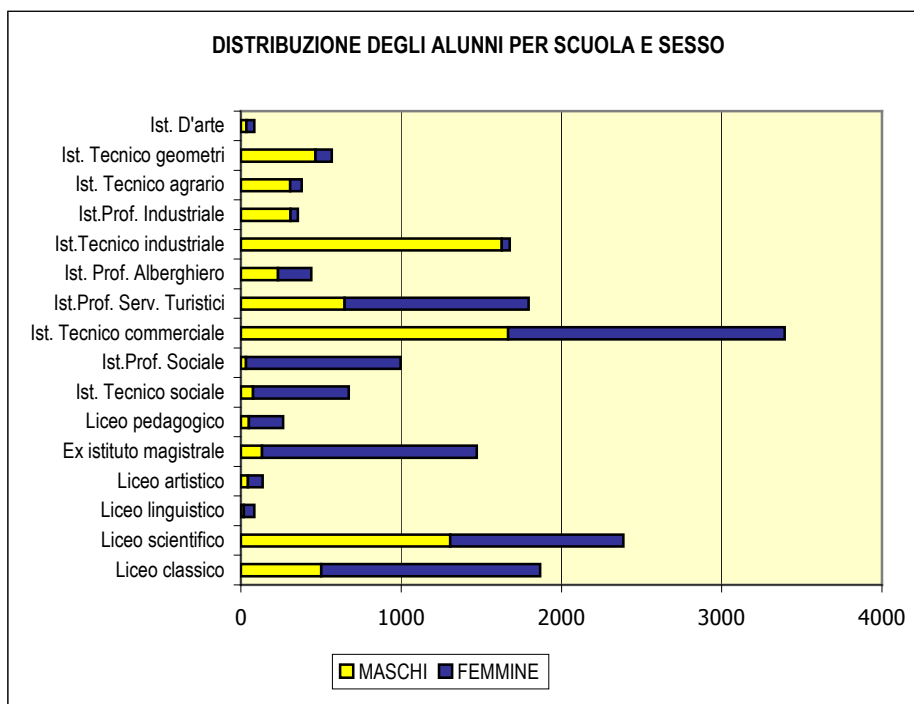
¹⁴ Pircher E., Neubauer E.C., *Rapporto donna 2000. Condizioni di vita e di lavoro femminili in provincia di Bolzano*, Bolzano, 2000

¹⁵ Fonte ASTAT, 1998

¹⁶ Fonte ASTAT, 1997

Un secondo elemento di trasformazione è dato dal **livello di istruzione e formazione professionale della popolazione femminile** che dimostra come, la parificazione fra i generi, abbia fatto notevoli progressi negli ultimi anni.

Complessivamente, le donne, in provincia di Bolzano, risultano più istruite degli uomini (il 28,4% delle donne possiede un diploma di scuola media superiore contro il 24,6% degli uomini), anche se il livello di istruzione tende a calare nelle aree rurali (il 22,4% della popolazione rurale possiede un diploma contro il 33,2% della popolazione urbana)¹⁷. Se a livello generale, dunque, le donne appaiono più scolarizzate degli uomini, differente appare la condizione femminile per quanto riguarda la scelta della scuola secondaria superiore. In questo ambito, infatti la composizione degli iscritti nelle diverse forme di insegnamento appare tutt'altro che equilibrata. Le ragazze appaiono più numerose nelle Scuole tradizionalmente "femminili" quali l'ex Istituto magistrale (oggi Liceo Psicopedagogico), il Liceo Classico, l'Istituto tecnico commerciale, l'Istituto professionale per i servizi economico-aziendali e turistici, il Liceo Scientifico e l'Istituto professionale per i servizi sociali (tab.1). Il dato appare ancora più significativo se viene analizzato per lingua di insegnamento. Se il gruppo linguistico italiano è più numeroso nei Licei (classico e scientifico) e nell' Istituto tecnico commerciale, gli alunni di lingua tedesca si iscrivono soprattutto all' Istituto tecnico commerciale, al Liceo Scientifico, all'Istituto tecnico industriale e al l'Istituto professionale per i servizi economico-aziendali e turistici¹⁸.

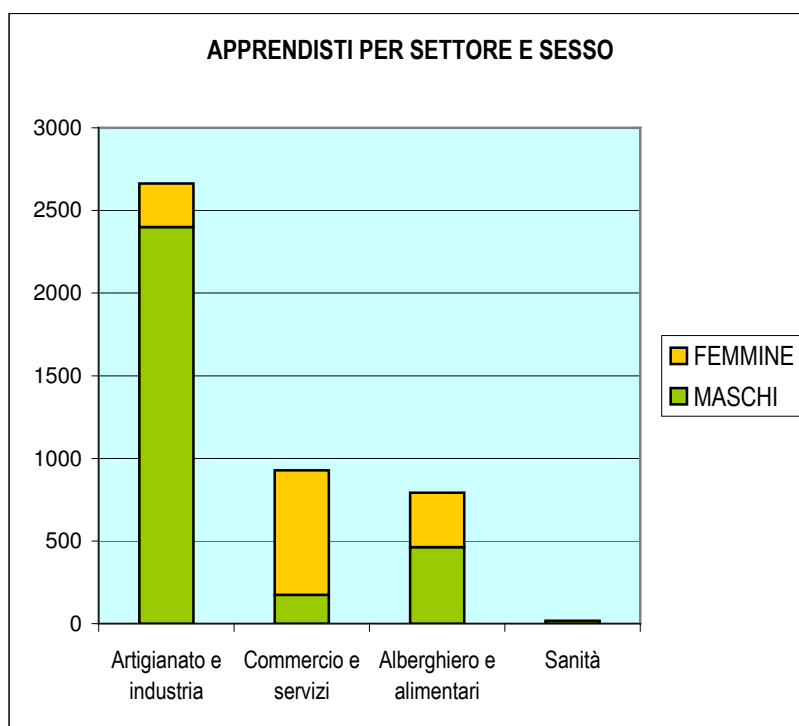


(tab.1 - Fonte ASTAT)

¹⁷ ASTAT, *Annuario statistico 2003 – istruzione e formazione professionale*

¹⁸ ASTAT *Annuario statistico 2003 – istruzione e formazione professionale*

Per quanto riguarda la frequenza alle scuole professionali e ai percorsi formativi per l'apprendistato, la forte distinzione di genere si ripete in modo evidente. In questo caso, il dato risulta estremamente interessante se si pensa che tali percorsi di formazione professionale sono finalizzati ad un inserimento diretto nel mondo del lavoro. Nei percorsi di apprendistato le donne tendono ad essere più numerose nelle attività formative che preparano a professioni operanti nei settori dell'assistenza sociale e sanitaria, del commercio e dei servizi (tab.2)¹⁹.



(Tab.2 – Fonte Formazione professionale tedesca e ladina 1999)

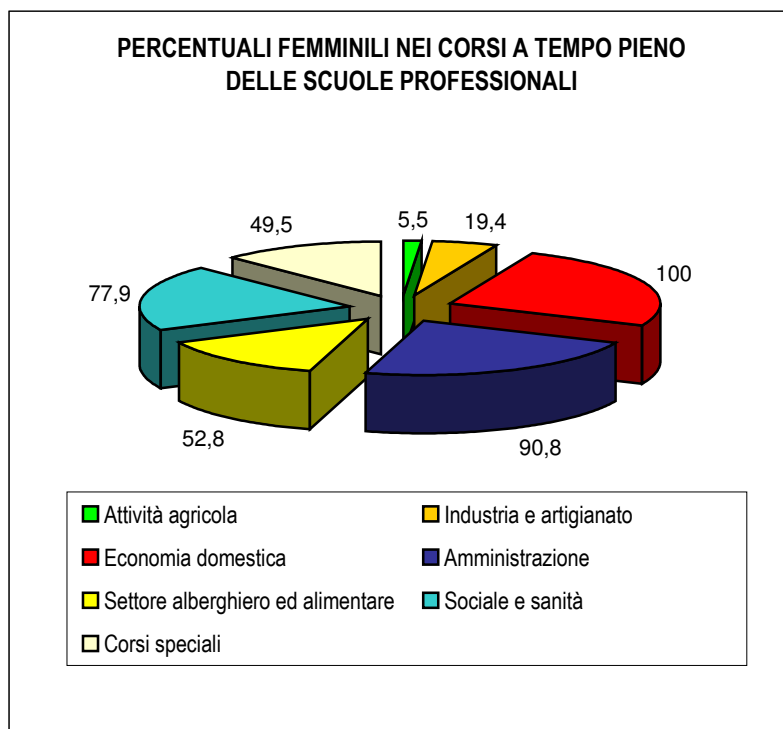
In particolare, i corsi per apprendisti maggiormente scelti dalle ragazze sono quelli per commessa (43,3% sul totale), cameriera (15%) e parrucchiera (11,9%)²⁰.

Non diverso è il trend di scelta, da parte delle ragazze, relativamente ai corsi triennali a tempo pieno offerti dalle Scuole Professionali. Oltre a sottolineare il dato che la maggior parte degli alunni frequentanti appartiene al gruppo linguistico tedesco e ladino (2331 studenti contro i 564 di lingua italiana), possiamo osservare che la percentuale di ragazze che opta per un percorso di formazione professionale abilitante al lavoro, si iscrive soprattutto a corsi di economia domestica (100% di presenza femminile), amministrazione

¹⁹ Pircher E., Neubauer E.C., *Rapporto donna 2000. Condizioni di vita e di lavoro femminili in provincia di Bolzano*, Bolzano, 2000

²⁰ Fonte Formazione professionale tedesca e ladina 1999

(90,8% di presenza femminile), sociale e sanità (77,9% di presenza femminile), settore alberghiero e alimentare (52,8% di presenza femminile)²¹ (tab.3).



(tab.3 – Fonte ASTAT 1999 n°25)

Un terzo, ma non meno importante elemento connotativo della realtà altoatesina e che appare determinante nel posizionamento e nella identificabilità dell’Economia domestica come ambito professionale riconoscibile, è quello relativo al **mercato del lavoro e alle dinamiche interne ad esso**, sia dal punto di vista produttivo che relativamente alle scelte di genere in esso attivate.

In provincia di Bolzano, la percentuale degli occupati sulla popolazione in età lavorativa negli ultimi vent’anni, non ha subito sensibili variazioni. Dal 51,9% nel 1981 è passata al 53,5% nel 2001. Nel contempo la percentuale di disoccupati sulla popolazione in età lavorativa (da non confondersi con il tasso di disoccupazione) è diminuita, passando dal 3,4% nel 1981 al 2,3% nel 2001, mentre la componente della popolazione non attiva è rimasta pressoché invariata con una percentuale intorno al 44%²².

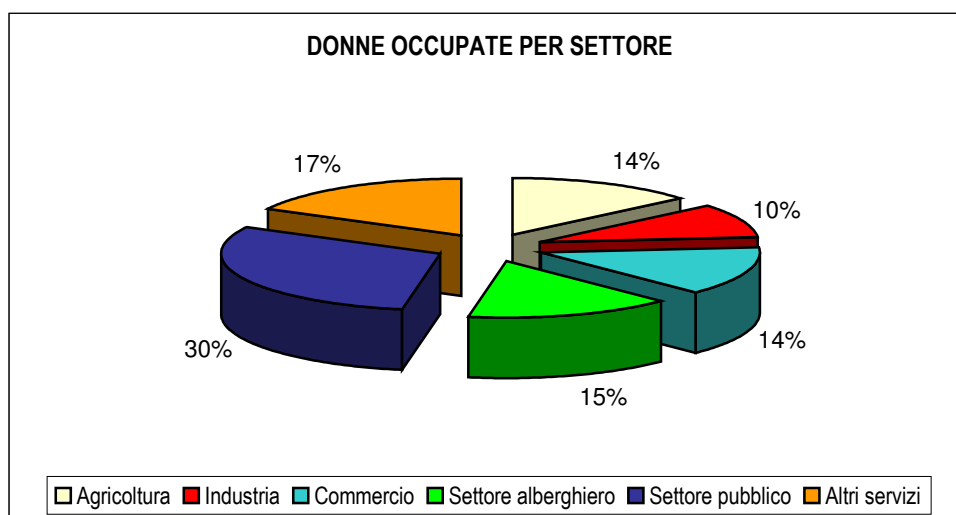
La crescita della percentuale di occupati rispetto alla popolazione in età lavorativa tra il 1981 ed il 2001 è merito in primo luogo delle donne. La quota di donne occupate è passata, infatti, dal 32,9% nel 1981 al 42,2% nel 2001, con un incremento di quasi dieci punti percentuali.

²¹ ASTAT 1999 n°25

²² ASTAT, 14° Censimento della popolazione, marzo 2004

Per quanto riguarda i rami di attività e i settori produttivi di riferimento per i lavoratori, la popolazione altoatesina è occupata prevalentemente nel settore industria (25,2%) e nel settore pubblico (20,5%)²³. In particolare, si segnala una maggiore presenza femminile nel settore pubblico (30% sul totale) e specificamente nella sanità, nei servizi sociali, nell'istruzione e nella pubblica amministrazione, in settori minori (17% sul totale) quali le attività immobiliari, l'informatica, la ricerca e nel settore alberghiero (15% sul totale)²⁴ (tab.4).

Per quanto riguarda posizionamento e settori in cui è più consistente la disoccupazione, il dato generale indica che in provincia di Bolzano il maggior numero di disoccupati (intendendo con questo termine persone che hanno già avuto esperienze lavorative e che hanno contratti a termine) si riscontra nel settore alberghiero (27,8%), da sempre soggetto ai flussi stagionali e nell'industria (19,3%).



(tab.4 – Fonte Provincia Automa di Bolzano, Ripartizione Lavoro, *Rapporto sul mercato del lavoro 2004*, Bolzano, 2004)

Il dato sui flussi di disoccupazione femminile si pone in linea con quello generale. Il maggior numero di disoccupate si registra, infatti nel settore alberghiero (32,4%), in servizi minori (17,9%) e nel commercio (16,5%).

La forma contrattuale stipulata prevalentemente dalle donne altoatesine è il contratto a tempo determinato (22.603 contratti) anche se si rileva una specifica inclinazione a stipulare anche contratti di lavoro a tempo parziale (11.230) che vengono scelti soprattutto per motivi personali ed impegni legati alla famiglia e alla gestione dei figli²⁵. Non mancano poi contratti a tempo indeterminato (9.544), contratti giornalieri e stagionali in agricoltura (3.376) e contratti interinali (924).

²³ Provincia Automa di Bolzano, Ripartizione Lavoro, *Rapporto sul mercato del lavoro 2004*, Bolzano, 2004

²⁴ Ibidem come sopra

²⁵ ASTAT, Annuario statistico 2003

Se si osserva l'andamento delle uscite dal mercato del lavoro della popolazione femminile, si registra una tendenza all'uscita dal mercato del lavoro nella fascia d'età compresa tra i 25 e i 39 anni che si riassume negli anni successivi e subisce un'ulteriore flessione dai 55 anni in poi ²⁶. Il dato dimostra in modo evidente che le donne altoatesine, in linea con l'andamento nazionale, sono fortemente soggette alle esigenze dettate dalla cura familiare e dalla conciliazione del loro ruolo professionale con quello di figlia, moglie e madre. La scelta delle professioni si innesta, quindi, in questo quadro complesso in cui l'appartenenza e la gestione del nucleo familiare, appare prioritaria rispetto ad una realizzazione professionale e lavorativa. Le donne sono inclini a scegliere professioni in cui sia possibile usufruire di orari flessibili e in cui sia attuabile spendere e valorizzare competenze che già utilizzano ed applicano nella sfera domestica e familiare. In molti casi, la flessibilità dell'orario e la valorizzazione di competenze connesse al proprio ruolo di moglie e madre, si identifica nell'occupazione di posizioni operative e di tipo ausiliario in settori non eccessivamente competitivi e dinamici.

Tale considerazione è confermata dalla posizione che le donne altoatesine occupano per settore nella professione. Come abbiamo già enunciato nelle pagine precedenti, le donne sono maggiormente presenti nel settore pubblico, in servizi minori, nel settore alberghiero e nel commercio. In ciascuno di questi settori, è possibile individuarne la posizione lavorativa. La maggioranza delle donne occupa una posizione lavorativa dipendente (78,8%) mentre quando sono indipendenti (21,2%), le donne altoatesine sono prevalentemente coadiuvanti, spesso inserite nelle imprese di famiglia²⁷.

Il dato acquisisce ulteriori specificità e connotazioni se osservato in relazione all'area geografica e al luogo di residenza. In questo caso si nota che le lavoratrici del pubblico impiego sono più numerose nelle aree urbane (22,8% a Bolzano e 21,8% a Merano e Bressanone contro il 15,9% delle valli) e che più ci si allontana dalle città e maggiore è la presenza di donne impiegate in agricoltura e settore alberghiero (rispettivamente 12,2% e 12,0% delle valli contro il 2,9% e l'1,9% di Bolzano e il 6,3% e 3,0% di Merano e Bressanone).

Nella realtà altoatesina, dunque, l'Economia domestica deve fare i conti con un contesto ancora fortemente caratterizzato da differenze di genere e diffusi pregiudizi sociali²⁸. Il circolo pregiudiziale più significativo e che presenta una maggiore incidenza sullo sviluppo e la riconoscibilità dell'Economia domestica nel mercato del lavoro, è quello inerente l'ambiente domestico.

Come sottolineato dal "Rapporto Donna 2000"²⁹, nella realtà altoatesina, i lavori domestici vengono quasi sempre svolti dalle donne. Si presume che ogni donna abbia le competenze per fronteggiare in modo efficiente ed efficace il carico lavorativo domestico e

²⁶ Provincia Autonoma di Bolzano, Ripartizione Lavoro, *Rapporto sul mercato del lavoro 2004*, Bolzano, 2004

²⁷ ASTAT, *Annuario statistico 2003*

²⁸ Il tema del pregiudizio sociale è stato messo in luce dagli esperti e dalle direttrici delle Scuole professionali di Economia domestica nel corso degli incontri e delle interviste realizzate per definire il contesto di riferimento. Esso è stato, inoltre, uno dei punti principali dell'intervento della dr.ssa Gertraud Pichler, presidente di IVHW, associazione internazionale di Economia domestica, in occasione del trentennale della scuola professionale di ED Frankenberg il 27.03.04.

²⁹ Pircher E., Neubauer E.C., *Rapporto donna 2000. Condizioni di vita e di lavoro femminili in provincia di Bolzano*, Bolzano, 2000

conseguentemente, le competenze che supportano tale attività privata e familiare, vengono raramente riconosciute dalla società essendo ritenute implicite nella condizione femminile. Nel caso di una preparazione professionale strettamente collegata ai lavori domestici, tale pregiudizio determina un impoverimento e uno svilimento delle competenze trasmesse attraverso processi formativi e conseguentemente ad un mancato riconoscimento delle figure professionali connesse o collegabili all'Economia domestica. Un tale circolo vizioso è stato ulteriormente rafforzato dal fatto che le Scuole professionali di Economia domestica sono state fondate come ambito di preparazione per le future mogli e che solo successivamente si sono trasformate in strutture in grado di erogare percorsi formativi abilitanti per il mercato del lavoro. Inoltre l' Economia domestica viene considerata, e in parte si autodefinisce, più come un riferimento culturale che non professionale. Anche questo elemento contribuisce a distanziare, mentalmente e concretamente, le scuole di Economia domestica dal mondo del lavoro.

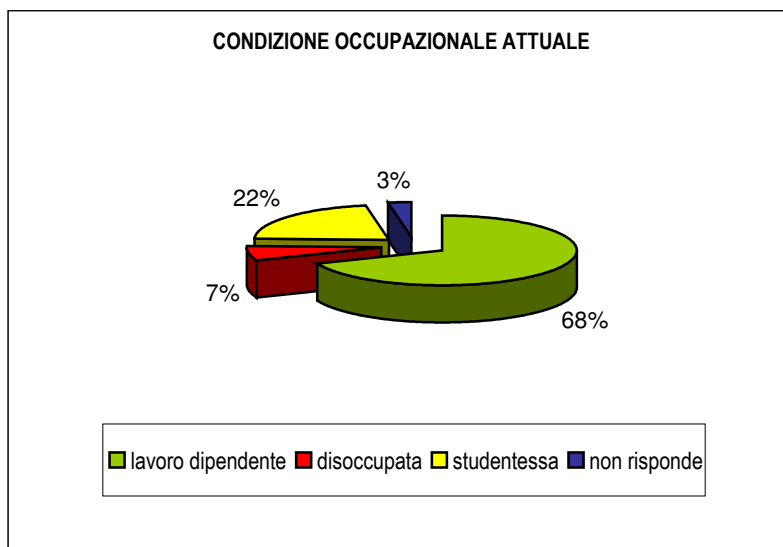
Il quadro d'insieme del rapporto fra Economia domestica e mercato del lavoro altoatesino è dunque costellato di criticità: da un lato le problematiche legate al genere (scarse prospettive di crescita professionale, difficile conciliazione tra vita privata e professionale, maggiore rischio di disoccupazione e condizioni di lavoro più precarie, posizioni contrattuali e professionali più deboli) e dall'altro le difficoltà connesse all'ambito specifico dell' Economia domestica stessa (pregiudizio sociale, mancato riconoscimento e spendibilità dell'offerta formativa nel mercato del lavoro, figure e competenze professionali sfumate e non ben definite e riconoscibili dal sistema lavoro).

Un ulteriore e utile contributo alla definizione e rappresentazione del contesto socio-economico di riferimento per lo sviluppo dell'Economia domestica altoatesina, può essere fornito dall'indagine, condotta nell'ambito del presente progetto, su un campione di allieve uscite dalle Scuole professionali di Economia domestica della Provincia di Bolzano.

L'indagine è stata realizzata attraverso la somministrazione di un questionario telefonico strutturato, ad un campione di 75 allieve, di età compresa tra i 18 e i 20 anni, licenziate dalle 5 Scuole professionali di economia domestica presenti sul territorio altoatesino.

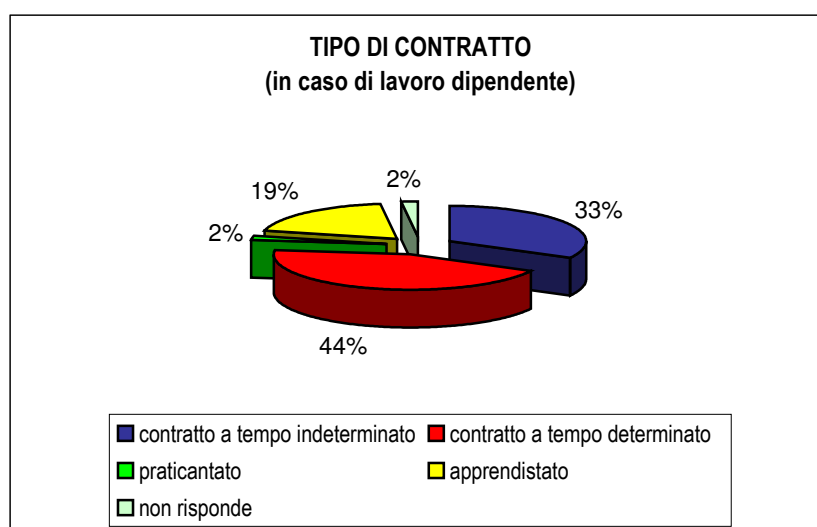
Un primo elemento di analisi è stato quello relativo alla **condizione occupazionale attuale** (tab.5). La maggioranza delle intervistate ha dichiarato di essere occupata con un contratto di lavoro dipendente (68%) o di essere attualmente impegnata nel proseguimento degli studi (22%). Il numero ristretto di ex allieve che dichiara di essere disoccupata (1.3%), afferma di esserlo per scelta, dovendo gestire una maternità o preferendo accettare lavori stagionali per motivi personali e familiari.

Molte delle allieve che dichiarano di essere occupate, sostengono di aver trovato lavoro non immediatamente dopo l'uscita dalla Scuola professionale ma di aver seguito un successivo ed ulteriore percorso di studi prima di entrare nel mercato del lavoro locale.



(tab.5)

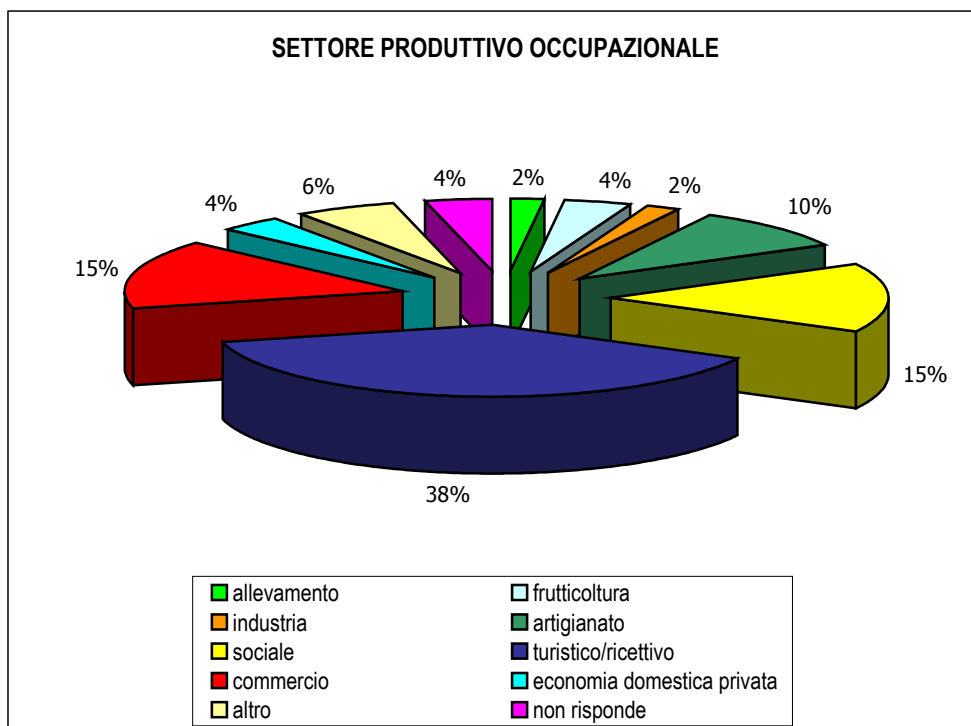
Tra le forme contrattuali stipulate dalle allieve occupate, a conferma del dato statistico sulla popolazione femminile altoatesina, prevale il contratto a tempo determinato (44%) (tab.6).



(tab.6)

L'ambito occupazionale di riferimento per le allieve occupate è quello privato (79%) e in misura minore il pubblico (17%).

Un'ulteriore riflessione, anche in relazione ai dati provinciali, può essere condotta partendo dai dati relativi al settore produttivo in cui le intervistate dichiarano di essere occupate (tab.7).

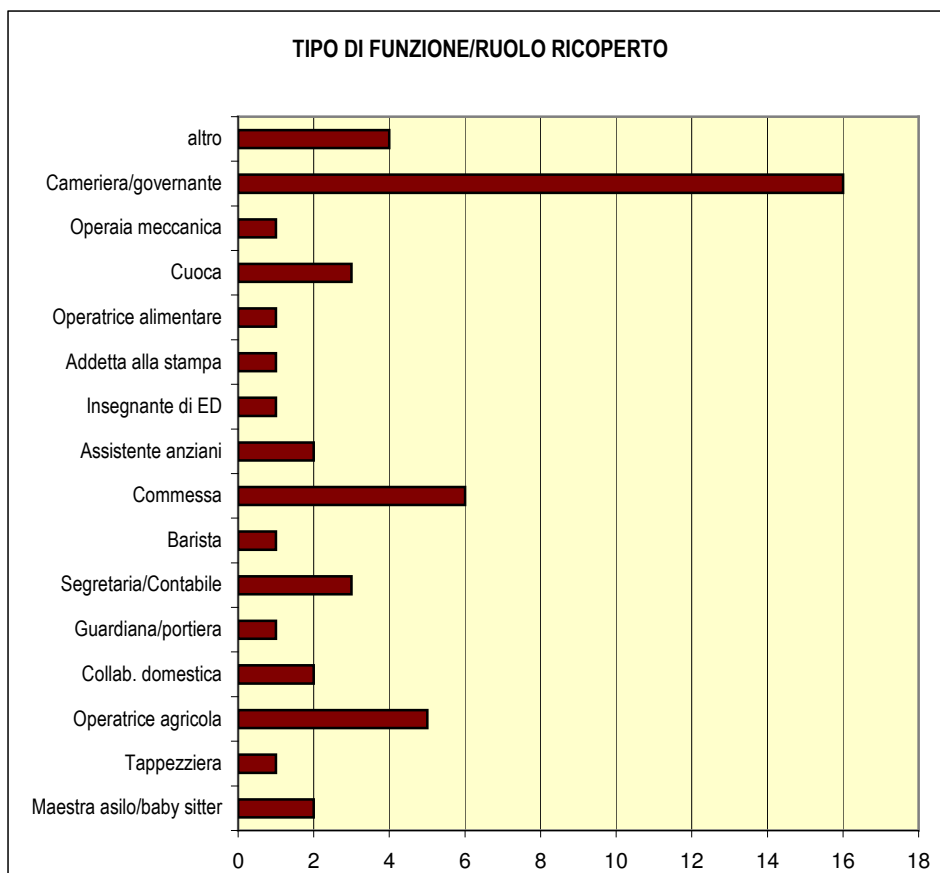


(tab.7)

Il settore turistico/ricettivo appare l'ambito maggiormente legato all'Economia domestica. Una parte consistente di diplomate, infatti, dichiara di lavorare in alberghi, ristoranti e mense, solitamente svolgendo compiti di servizio, accoglienza e gestione organizzativa in qualità di governante.

Il secondo settore, per importanza, è rappresentato dall'area dei servizi sociali e di assistenza alla persona, nell'ambito del quale le ragazze sono attive soprattutto come assistenti per anziani e bambini. Quest'area rappresenta un rilevante bacino occupazionale per le allieve delle Scuole professionali di economia domestica, e ciò è ampiamente dimostrato dal fatto che, come già accennato in precedenza, numerose allieve proseguono gli studi negli Istituti tecnici per il sociale, prevedendo di occuparsi, in futuro, appunto in questo settore. Il commercio è il terzo ambito professionale in cui le diplomate in Economia domestica dichiarano di trovare occupazione. Le allieve vengono prevalentemente assunte in qualità di commesse, spesso in negozi di generi alimentari, in pasticcerie o panetterie.

Le professioni e i ruoli lavorativi ricoperti dalle intervistate, nei diversi settori produttivi, sono caratterizzati da elevata eterogeneità e frammentazione, forse a causa della generalità e versatilità del percorso formativo frequentato, in grado di fornire numerose competenze trasversali e generiche, applicabili in diversi ambiti di attività (tab.8).



(tab.8)

Le professioni maggiormente esercitate dalle intervistate sono quelle attinenti al commercio, in qualità di commessa e assistente all'acquisto nel settore alimentare e del tessile-abbigliamento, alla ricezione turistica e alberghiera in qualità di cameriera ai piani e governante e all'agricoltura come contadina e lavoratrice stagionale, spesso in aziende di famiglia.

Il dato che sembra emergere dalla rilevazione, è sostanzialmente in accordo con i dati e le stime provinciali sull'occupazione femminile. Ciò che appare poco chiaro e quindi necessariamente da evidenziare, è il dato relativo al supporto e all'incidenza che la formazione professionale e un percorso di apprendimento formale e strutturato, possono avere sugli esiti e gli sbocchi occupazionali delle studentesse. Dalle informazioni raccolte si può sottolineare il fatto che diverse allieve riscontrano l'esigenza di proseguire gli studi in un Istituto professionale (per es. di area sociale o alberghiera) in modo da affinare le proprie competenze e specializzare maggiormente la propria identità professionale, non essendo ben definita, la figura professionale di riferimento in uscita dalla Scuola professionale di Economia domestica.

1.3. L'offerta formativa di Economia Domestica nei paesi di lingua tedesca e in Alto Adige: piani di studio, corsi di formazione, percorsi scolastici

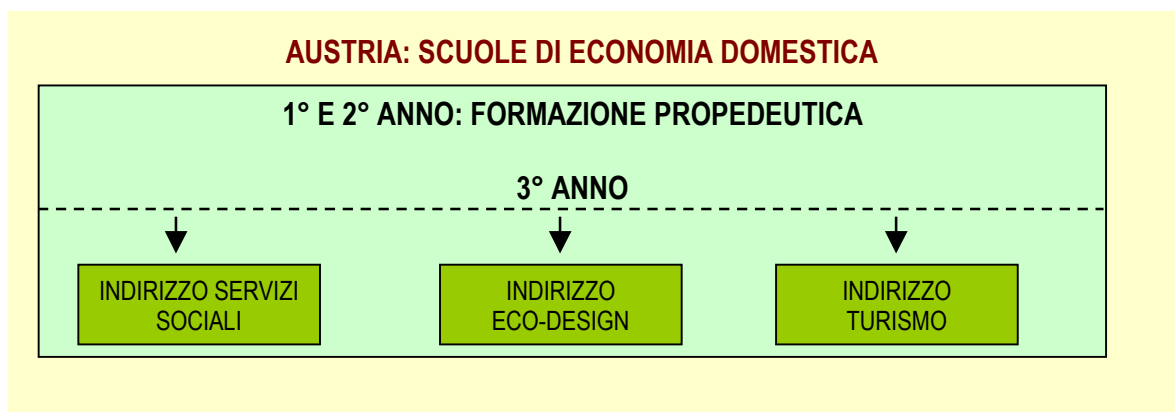
Per comprendere appieno le opportunità e le potenzialità dell'Economia domestica nel contesto altoatesino, appare necessario rappresentare in che modo e attraverso quali processi e sistemi, negli anni passati fino ad oggi, è stata organizzata e progettata l'offerta formativa di riferimento, ponendo particolare attenzione all'offerta dei paesi di lingua tedesca e alla specificità del contesto provinciale.

1.3.1. L'offerta formativa nei paesi germanici

I paesi germanici che hanno sviluppato una significativa offerta formativa nell'ambito dell'Economia domestica sono essenzialmente l'Austria, la Svizzera e la Germania. Analizziamo, di seguito, le singole realtà territoriali.

L'**Austria** è il paese tedesco più vicino all'Alto Adige non solo dal punto di vista geografico ma anche dal punto di vista culturale e storico. Grazie al contributo di due illustri esperte di Economia domestica, l'ispettrice scolastica Ing. Theresia Hirsch e la direttrice di ripartizione per le accademie pedagogiche professionali Justina Flanschger³⁰, coinvolte nel Focus group tematico di progetto, è stato possibile definire un quadro di massima inerente l'offerta formativa nell'ambito dell'economia domestica sul territorio austriaco. In Austria l'intero ambito professionale dell'Economia domestica è compreso all'interno del Ministero dell'agricoltura e anche l'ordinamento scolastico è in esso compreso. Il sistema scolastico prevede anche la possibilità ottenere la qualifica professionale attraverso un contratto di apprendistato anche se, negli ultimi anni, il sistema duale austriaco ha sofferto di un costante ridimensionamento.

Il percorso scolastico austriaco in Economia domestica, prevede un biennio propedeutico e un successivo anno di specializzazione, suddivisi in moduli (tab.9).



(tab.9)

³⁰ Interventute nel Focus group del 28 ottobre 2004

Il sistema articolato in moduli, con un biennio generale ed un anno di specializzazione, permette agli studenti di farsi prima un'idea generale del percorso di studi e successivamente di poter scegliere l'ambito lavorativo in cui sviluppare e approfondire la propria professionalità. Al terzo anno di studi è poi previsto uno stage pratico che agevola e facilita la scelta.

Il settore dei servizi sociali rappresenta lo sbocco lavorativo più frequente in Austria ed è anche quello che offre le maggiori possibilità di specializzazione. Le figure professionali di riferimento, formate dalle scuole austriache di Economia Domestica sono:

- Aiutante domestica;
- Aiutante d'asilo;
- Tagesmutter;
- Assistente sociale per anziani.

Il settore dell'eco-design prevede la formazione di:

- Fiorista;
- Decoratrice/decoratore.

Il settore del turismo prevede la formazione di:

- Cuoco/a
- Cameriere

In Austria è poi prevista una ulteriore specializzazione, acquisita anche attraverso percorsi di formazione continua, in pedagogia nutrizionale (centrata sui temi dell'alimentazione, della convivenza sociale e della comunicazione) che si consegue frequentando una specifica Accademia pedagogica post diploma e post qualifica³¹, che permette di operare nel settore della consulenza o dell'insegnamento.

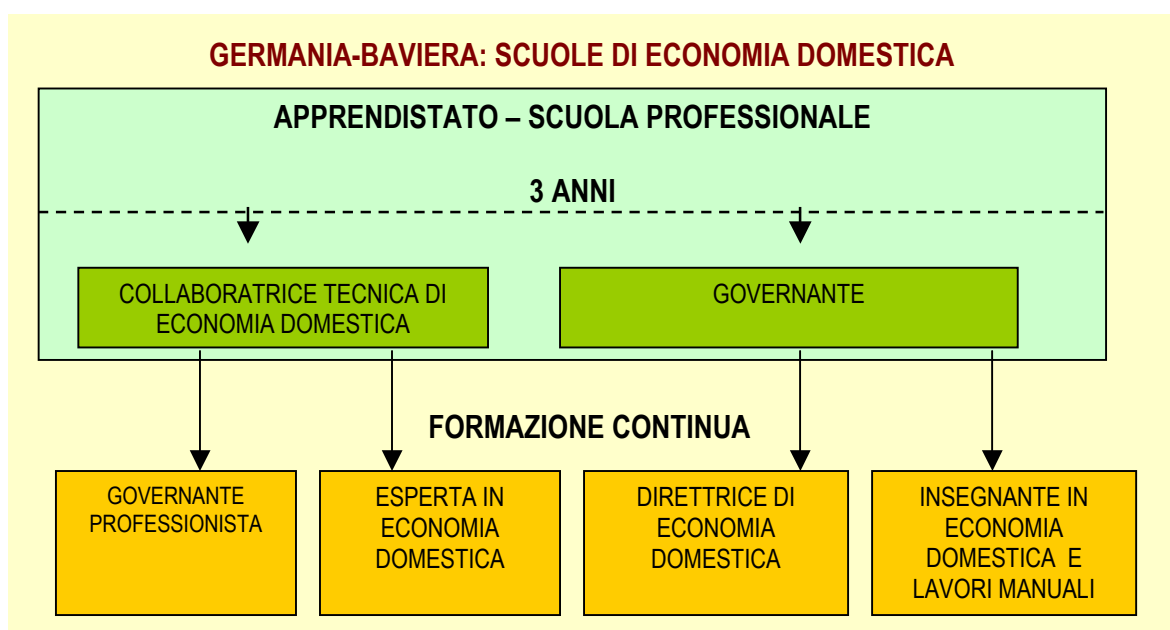
L'intero settore dell' Economia domestica ha subito, negli ultimi anni, profondi mutamenti in Austria. Le pressioni esercitate dal mutamento delle esigenze del mercato del lavoro, delle professionalità e del concetto stesso di competenze, ha prodotto notevoli cambiamenti nell'offerta formativa e nella strutturazione dei corsi e percorsi in Economia domestica. A fianco delle materie tradizionali dell' Economia domestica (cucina, il taglio e cucito ecc.) sono state aggiunte nuove materie di insegnamento, maggiormente correlate a specifici ambiti professionali quali quello della salute e dell'alimentazione, della gestione della cucina, della psicologia e pedagogia.

Come già accennato per la realtà austriaca, anche in **Germania (Baviera)** si registra una lunga tradizione per quanto concerne l'Economia domestica.

³¹ In questo specifico percorso di specializzazione si è scelto di non riportare, nella definizione del corso o dei programmi, la dizione economia domestica, per tentare di smarcarsi dalla scarsa considerazione di cui gode questo nome.

Inizialmente nata come Scuola femminile legata all'agricoltura e a contesti e realtà rurali, la formazione professionale in Economia domestica ha oggi maturato una propria specifica identità nel contesto formativo e nel sistema complessivo di offerta. La natura federale germanica non permette in questa sede di trattare con la dovuta profondità la situazione dell'Economia domestica in tutti i Länder tedeschi, essendo molte le realtà specifiche di riferimento. In questo paragrafo ci si limiterà a descrivere la situazione in Baviera in quanto Land tedesco geograficamente più vicino all'Alto Adige e in cui vi è una forte concentrazione di Scuole di Economia domestica.

Grazie alla collaborazione della dott.sa Friederike Ott³², esperta di Economia domestica, è stato possibile formare un quadro di quest'area professionale in Germania (Baviera). In Baviera l' Economia domestica risulta di competenza tra il Ministero per l'agricoltura e le foreste (Bayerisches Staatsministerium fuer Landwirtschaft und Forsten) e il Ministero per il lavoro, il sociale, la famiglia e le donne (Bayerisches Staatsministerium fuer Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen)³³. Le filiere formative in cui vengono sviluppati percorsi di apprendimento in Economia domestica sono l'apprendistato³⁴ (Ausbildung) e la formazione continua (Weiterbildung) (tab.10).



(tab.10)

³² Intervenuta nel Focus group del 28 ottobre 2004

³³ Per due anni, a seguito della crisi „mucca pazza“, l'intero settore è stato raggruppato sotto il nuovo Ministero per la sanità alimentare, anche se, con l'affievolirsi dell'emergenza, lo stesso Ministero ha cessato d'esistere e il suo personale è stato suddiviso principalmente fra i due ministeri che ora sono il riferimento per l'Economia domestica.

³⁴ L'apprendistato, nel sistema duale tedesco, prevede la frequenza di una scuola professionale e un periodo di apprendistato pratico in un'azienda formatrice autorizzata (ovvero certificata dalle camere di commercio, che controllano l'idoneità personale e la possibilità pratica di trasmissione dei contenuti formativi in azienda).

Nel sistema tedesco sono dunque strutturate e classificate sia le professioni che i corsi legati all'Economia domestica che le opportunità di progressione di carriera e di aggiornamento e specializzazione. I profili professionali attinenti all'Economia domestica, previsti dal sistema bavarese sono essenzialmente:

- governante;
- collaboratrice tecnica di economia domestica;
- governante professionista con attestato;
- esperta in economia domestica;
- direttrice di economia domestica con attestato;
- formatore/ice in economia domestica e lavori manuali;
- insegnante in scuole professionali (indirizzo alimentare e di economia domestica);
- tecnico per l'alimentazione e l'assistenza.

I settori economici e i possibili sbocchi occupazionali sono diversificati: dagli asili nido e scuole materne, ai servizi sociali (ospizi e case di cura, ospedali e sanatori), alle mense aziendali, agli alberghi e pensioni, all'industria agro-alimentare, ai negozi di alimentari con prodotti ecologici, agli agriturismi, ai servizi di economia domestica presso aziende e case private, all'aiuto domestico nei masi.

L' Economia domestica è dunque radicata e riconosciuta in Baviera, pur soffrendo anch'essa dei pregiudizi tipici di questo settore. La domanda di formazione nel settore dell' Economia domestica pare crescere in una situazione economica stagnante, a riprova del fatto che essa viene percepita come un settore del quale ci sarà sempre bisogno, malgrado le Scuole professionali siano in progressiva diminuzione. Anche gli ambiti d'occupazione sono mutati nel tempo, adeguandosi alle esigenze emergenti e determinando la specializzazione dei profili e lo sviluppo di nuove opportunità professionali quali la consulenza per lavori domestici e lo sviluppo delle organizzazioni che offrono servizi di economia domestica. Un punto critico, lamentato anche dalla dott.sa Ott, è il mancato riconoscimento salariale per gli operatori del settore. Questa identificazione parziale delle competenze professionali acquisite durante gli anni di formazione è un dato costante nell'Economia domestica.

Anche la **Svizzera** si inserisce a pieno titolo fra i paesi vicini all'Alto Adige, sia per quanto concerne la lingua, sia per la sua configurazione culturale, storica e rurale.

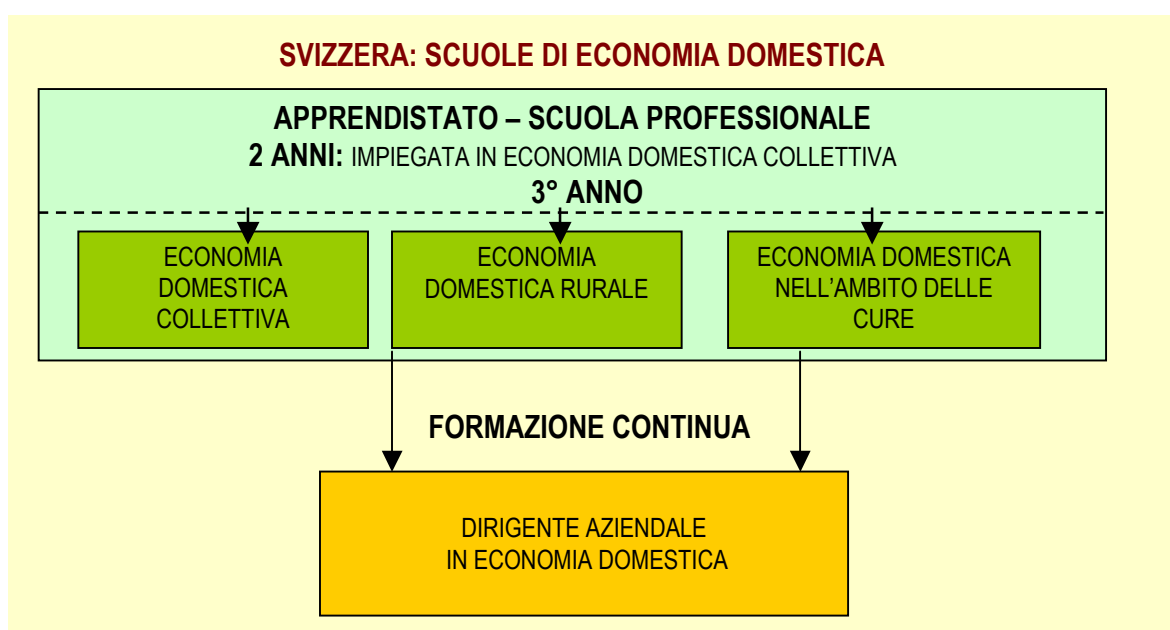
Confrontando le preziose informazioni fornite dalla dott.sa Fischer³⁵, responsabile per il recupero formativo presso il centro formativo di Economia domestica a Sursee, e dalla dott.sa Jhon³⁶, presidente dell'Associazione di Economia domestica, con dati istituzionali e formali di settore, è stato possibile delineare alcuni principi relativi alla struttura e alle caratteristiche dell' Economia domestica in Svizzera.

³⁵ Intervenuta nel Focus group del 28 ottobre 2004

³⁶ Ibidem, come sopra

L'intero settore dell' Economia domestica è sottoposto, come del resto avviene negli altri paesi di lingua tedesca, al Ministero dell' Agricoltura. La connessione forzata quest'ultimo ministero e le Scuole del settore, è causa di qualche attrito, poiché l' Economia domestica è un settore dinamico in rapida evoluzione ed è opinione degli esperti che sarebbe più consono il suo inserimento nell'ambito dei servizi e specificamente del settore turistico-alberghiero.

Come per la Baviera, l'offerta formativa svizzera connessa all' Economia domestica, avviene principalmente attraverso due tipologie formative: l'apprendistato e la formazione continua (tab.11).



(tab.11)

Per quanto concerne l'introduzione e il riconoscimento dell'apprendistato nel sistema duale, presente per le altre professioni, ci sono state serie difficoltà per i profili di Economia domestica, il cui riconoscimento è giunto solo negli ultimi anni. La definizione relativa ai contenuti dei corsi di formazione professionale, è affidata alle associazioni ed organizzazioni professionali del settore, sotto la supervisione del Ministero della formazione professionale, mentre la realizzazione pratica dei corsi è compito dei cantoni.

Da poco più di un anno è stato avviato il percorso formativo per il nuovo profilo di "impiegata di economia domestica collettiva", il cui impiego e la cui riconoscibilità dipendono soprattutto dalla sua visibilità nel mercato del lavoro, dal superamento di ostacoli di carattere storico e culturale e dalla sua polivalenza su diversi settori professionali. L'impiegata di Economia domestica collettiva è uno dei profili professionali più specificatamente connessi all' Economia domestica nel sistema svizzero. La

formazione³⁷ di questo profilo avviene tramite un apprendistato della durata di tre anni e i contenuti formativi vengono trasmessi dalla scuola professionale e dalle aziende presso le quali si svolge il tirocinio. La scuola trasmette agli apprendisti “le conoscenze teoriche e di cultura generale necessarie, come pure la ginnastica e lo sport³⁸. Essa favorisce l’acquisizione di conoscenze pluridisciplinari e lo sviluppo della personalità.” Al termine del secondo anno è prevista la scelta, da parte dell’apprendista, dell’area professionale da approfondire e specificamente economia domestica collettiva (grandi mense, alberghi...), economia domestica rurale o economia domestica nell’ambito delle cure. Per quanto riguarda il tirocinio pratico, le aziende ospitanti si impegnano a trasferire integralmente il programma, così come descritto dal “Regolamento concernente il tirocinio e l’esame finale di tirocinio” e devono possedere le attrezzature necessarie allo scopo. Al termine dei tre anni ha luogo un esame finale, il cui superamento conferisce “l’attestato federale di capacità”, che permette di avvalersi della designazione legalmente protetta di “impiegata d’economia domestica collettiva”.

Il secondo filone formativo presente in Svizzera è la formazione continua (Weiterbildung). La formazione continua è finalizzata specificamente per trasmettere competenze specialistiche in management di Economia. Le tematiche e i problemi comuni possono essere di sicuro aiuto anche per quanto riguarda l’Economia domestica in Alto Adige.

Dalla seguente tabella, è possibile osservare elementi comuni e divergenti (tab.12).

	AUSTRIA	GERMANIA	SVIZZERA	ALTO ADIGE
Ministeri e istituzioni di riferimento	Agricoltura	Ministeri Agricoltura e Lavoro	Agricoltura	Agricoltura Economia domestica
Importanza delle competenze trasversali	SI	SI	SI	SI
Sistema duale	SI (in regressione)	SI (in regressione)	SI (implementato da poco)	NO
Riconoscimento sociale	Scarso	In parte	Scarso	Scarso
Possibilità di specializzazioni	SI	SI	SI	NO
Formazione continua	SI	SI	SI	SI
Figure professionali definite	SI	SI	SI	NO

(tab.12)

In primo luogo va notato come in nessun paese tra quelli indagati, l’Economia domestica sia un ambito a sé stante, ma come sia sempre accorpata al Ministero dell’Agricoltura (e nel caso della Baviera anche al Lavoro).

Rappresenta invece una differenza sostanziale rispetto all’Alto Adige l’uso, più o meno intenso, del sistema duale per formare profili legati all’ Economia domestica. Questa

³⁷ Da: “Regolamento concernente il tirocinio e l’esame finale di tirocinio” Dipartimento federale dell’economia 20 maggio 1999; e da “Programma d’insegnamento professionale” Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia 20 maggio 1999.

³⁸ Il monte ore per i tre anni è di 1080 ore complessive ripartite in Vettovagliamento, alimentazione, Governo della casa, Cura della biancheria, Accoglienza degli ospiti, Amministrazione, Ambito socio-sanitario, Approfondimento a scelta, Cultura generale, Sport.

differenza è dovuta al diverso concetto della formazione in economia domestica, che in Alto Adige è stata introdotta come corso a tempo pieno e si è successivamente sviluppata in scuola a tempo pieno con lo scopo specifico di trasmettere, oltre alle competenze tecniche e specifiche, anche una formazione di base e di aiuto allo sviluppo personale.

Rispetto ai paesi di lingua germanica, inoltre, l'Economia domestica altoatesina si connota per l'assenza di figure professionali di settore e riconoscibili dal mondo del lavoro e per una scarsa connotazione dell'area professionale, del sistema professionale di riferimento e delle connessioni tra quest'ultimo e i settori produttivi presenti nel contesto locale.

1.3.2. L'offerta formativa in Alto Adige

Le Scuole professionali di Economia domestica in provincia di Bolzano sono nate circa 30 anni fa rispondendo alla necessità di organizzare ed erogare corsi annuali per future mogli e casalinghe. Dal 1992 questi corsi sono stati sviluppati, ampliati e articolati in un unico percorso formativo della durata di tre anni. Questo processo di cambiamento, svoltosi negli ultimi dieci anni, ha modificato profondamente la struttura dell'offerta, privilegiando discipline connesse sia alla cultura generale che alla formazione tecnica professionale.

Al momento attuale, in Alto Adige, esistono cinque **Scuole Professionali di Economia domestica** che fanno capo alla Ripartizione 22 (Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica) della Provincia di Bolzano: le Scuole di Frankenberg, Corces, Mair am Hof, Griesfeld e Aslago³⁹.

Come già segnalato per le Scuole di Economia domestica presenti nei paesi di lingua tedesca, anche le Scuole altoatesine sono espressione di un territorio e di un contesto agricolo, fortemente radicato nei valori e nelle tradizioni rurali. Tutte le scuole professionali di Economia domestica presenti sul territorio provinciale sono in lingua tedesca. Questo dato sottolinea la stretta connessione fra Economia domestica altoatesina e mondo germanico.

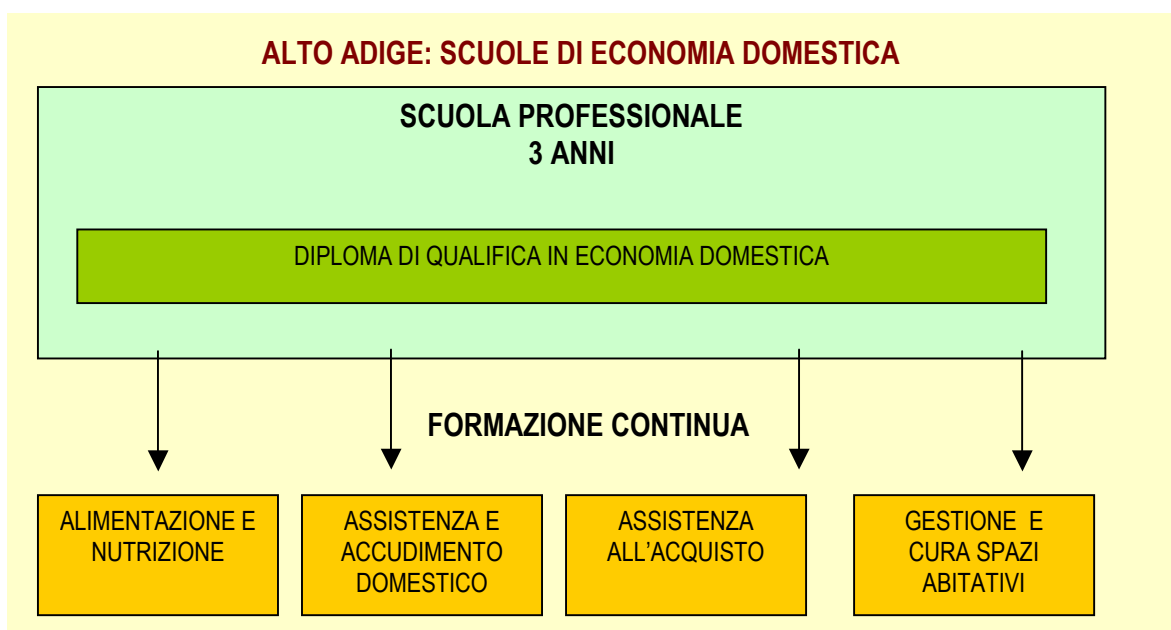
L'offerta formativa proposta riguarda percorsi di formazione iniziale, costituita da un percorso triennale al termine del quale viene rilasciato un Diploma di qualifica in economia domestica⁴⁰. Le studentesse che sono iscritte al percorso triennale iniziale, frequentano la Scuola a tempo pieno (per un totale di 38 ore settimanali), suddivise fra teoria e pratica. La settimana scolastica è compresa dal lunedì al venerdì e le studentesse vivono e dormono nel convitto annesso agli edifici scolastici. Questa sistemazione aiuta la socializzazione, crea le basi per vivere in modo indipendente e permette di immergersi completamente negli studi.

³⁹ La Scuola di Aslago offre, riproponendo lo stesso programma delle altre Scuole, una formazione modulare. Il corso è pensato per donne e uomini che lavorano e permettono di frequentare i diversi moduli in un arco di tempo molto ampio. I corsi si svolgono principalmente la sera e la scelta fra i venti moduli è libera dopo aver frequentato con profitto il modulo 1 (basi generali di economia domestica).

⁴⁰ DPR del 1 novembre 1973 n° 689, *Norme di attuazione dello statuto speciale per la Regione Trentino-Alto Adige concernenti addestramento e formazione professionale*.

Le materie di insegnamento, erogate nel corso dei tre anni, comprendono discipline di tipo trasversale quali: italiano, tedesco, inglese, religione, storia, diritto ed economia, matematica, creatività e lavori manuali, musica, canto ed educazione musicale, ragioneria e informatica, economia domestica, lavorazione tessile, scienze ed educazione ecologica, pedagogia e psicologia, giardinaggio e cura delle piante, alimentazione e nutrizione, economia aziendale, scrittura a macchina ed elaborazione testi.

Nel 2001 è stata avviata una sperimentazione, in ambito provinciale, per la formazione della qualifica di governante, titolo conseguibile in aggiunta ai tre anni di formazione iniziale, che tuttavia non ha avuto seguito (tab.13).

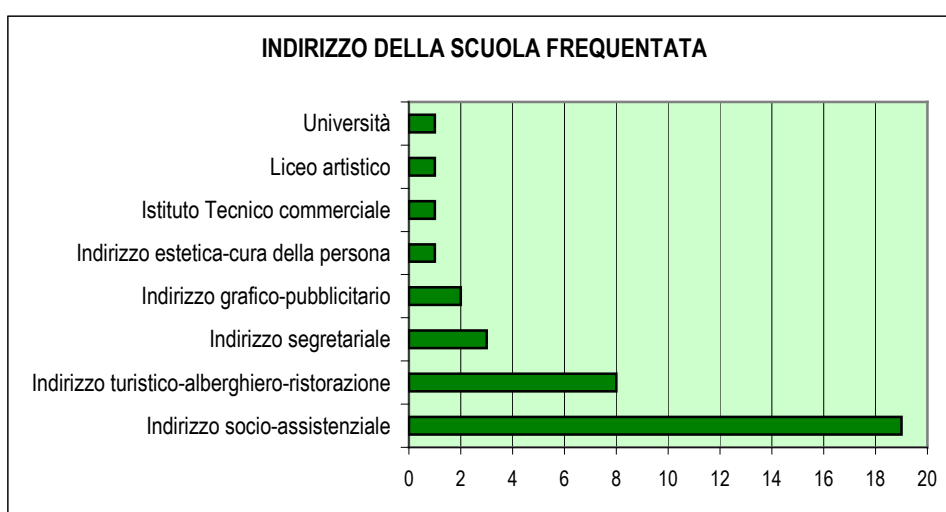


(tab.13)

Il numero delle studentesse iscritte nelle Scuole di Economia Domestica risulta essere abbastanza costante negli anni, attestandosi attorno alle 200 unità. Con la soppressione, avvenuta negli ultimi anni, delle classi speciali, le scuole professionali di Economia domestica hanno visto crescere, tra i loro iscritti, il numero di studentesse che necessitano di percorsi didattici specifici e di sostegno scolastico (fino a quasi il 45% del totale). L'elevato numero di studentesse che necessitano di sostegno didattico, crea classi che seguono spesso due (o più) programmi didattici a ritmi diversi. Questo fatto viene sovente nominato dagli operatori del settore come una delle maggiori criticità operative.

Nel periodo estivo sono inoltre previsti tirocini obbligatori della durata di 6 settimane e nel secondo anno si prevede uno stage aziendale di 3 settimane. Le materie generali (italiano, tedesco, matematica ecc.) dovrebbero permettere alle studentesse di proseguire i loro studi presso un'altra scuola superiore una volta terminato il triennio.

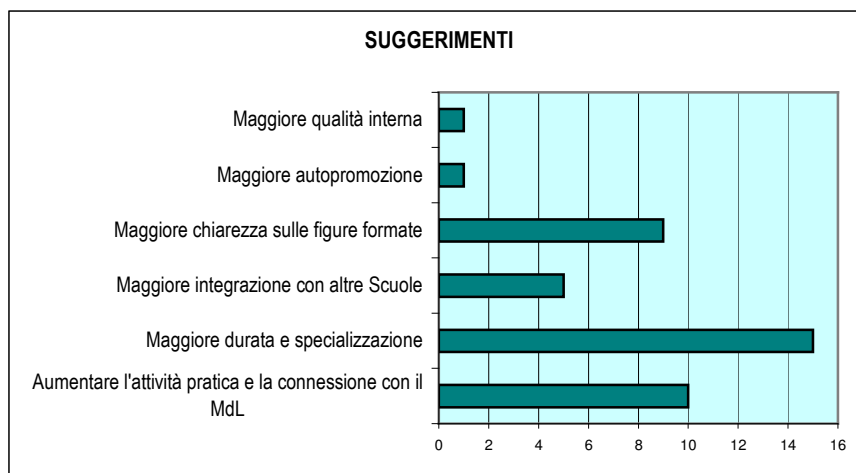
Come è stato rilevato nel corso della ricognizione inerente gli esiti occupazionali delle allieve di Economia domestica⁴¹, la maggior parte delle studentesse, al termine del triennio di qualifica, decide di proseguire la propria formazione presso scuole ad indirizzo socio-assistenziale. Una criticità da sottolineare è data dal fatto che non tutte le ragazze sono in grado di superare l'esame integrativo per proseguire gli studi dal quarto anno. Una parte delle ragazze intervistate, infatti, si sono trasferite negli Istituti professionali direttamente dal terzo, dal secondo e addirittura dal primo anno di Scuola professionale, incontrando notevoli ostacoli nel riconoscimento, da parte degli Istituti professionali, degli studi effettuati come crediti formativi (tab.14).



(tab.14)

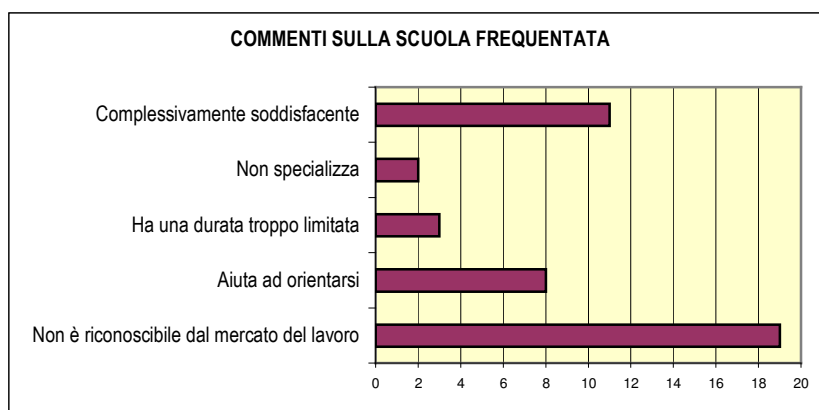
La difficoltà a rendere spendibili e riconoscibili gli apprendimenti del triennio sia nell'ambito di altre istituzioni formative che nel mercato del lavoro, viene sottolineato dalle ex allieve intervistate che forniscono alcuni suggerimenti, quali la maggiore durata del percorso di qualifica con eventuali specializzazioni, l'inserimento e l'ampliamento degli stage e delle occasioni esperenziali nel mercato del lavoro, una maggiore identificabilità delle figure professionali di riferimento per il percorsi di studi e riconoscibili dal sistema lavoro nonché una maggiore integrazione con le altre scuole professionali e con gli Istituti professionali di stato (tab.15).

⁴¹ Indagine, condotta nell'ambito del presente progetto, su un campione di allieve uscite dalle Scuole professionali di Economia domestica della Provincia di Bolzano



(tab.15)

Fra i punti critici sottolineati nel corso della ricognizione dalle diplomate in Economia domestica, emerge fortemente la richiesta di una maggiore durata del percorso formativo e di una conseguente specializzazione e connotazione professionale della figura professionale di riferimento. La maggiore specializzazione può venire idealmente connessa alle richieste di maggiore chiarezza sulle figure professionali e alla maggiore connessione al mondo del lavoro. In generale, il giudizio complessivo delle studentesse, sulla Scuola di Economia domestica frequentata, appare positivo anche se viene sottolineata la scarsa connessione delle istituzioni scolastiche con il sistema lavoro dovuta anche da una sfocata percezione delle figure professionali di riferimento (tab.16).



(tab.16)

I percorsi di formazione iniziale proposti dalle Scuole professionali di Economia domestica presenti in provincia di Bolzano, appaiono dunque, sia a giudicare dalle opinioni delle studentesse che dall'assetto dei programmi didattici, non ancora completamente definiti, con contorni sfumati e poco riconoscibili dal mercato del lavoro e all'interno dei quali non risulta facile l'identificazione di specifiche e precise figure professionali.

Oltre alla formazione scolastica iniziale, ogni Scuola professionale di Economia domestica ha sviluppato un'ampia offerta di corsi a pagamento, nonché di corsi di formazione continua. Ogni scuola possiede una sua offerta specifica, strutturata e articolata in modo diverso in quanto ideata nell'ambito della comunità comprensoriale nella quale è ricompresa la scuola. L'offerta formativa a pagamento e per adulti sui temi dell'Economia domestica viene proposta anche da altre Ripartizioni della Provincia di Bolzano (15, 14, 20, 21) e comprende aree tematiche e argomenti assai diversificati. E' possibile rappresentare l'offerta formativa altoatesina relativa ai settori di attività che più degli altri presentano affinità con l'Economia domestica (tab.17, 18, 19, 20, 21).

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	FORMAZIONE INIZIALE (DIRITTO-DOVERE)	APPRENDISTATO	FORMAZIONE AL LAVORO (POST DIPLOMA/ POST LAUREA)	FORMAZIONE CONTINUA	FORMAZIONE A PAGAMENTO
RIP 22	<ul style="list-style-type: none"> Operatore ED 	<ul style="list-style-type: none"> Cuoco Panettiere Macellaio 		<ul style="list-style-type: none"> Gestione dell'orto Promozione dei prodotti dell'orto 	<ul style="list-style-type: none"> Corsi sui prodotti alimentari Corsi di cucina Corsi di allestimento tavole e ricevimento Corsi di gestione e organizzazione di strutture ricettive alimentari e agriturismi
RIP 21	<ul style="list-style-type: none"> Operatore ai servizi di cucina 		<ul style="list-style-type: none"> Tecnico dei servizi alla ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> Corsi sui prodotti alimentari Corsi di cucina Corsi di allestimento tavole e ricevimento 	
RIP 20	<ul style="list-style-type: none"> Ausbildungsmöglichkeiten Fächer Koch- und Menükunde 			<ul style="list-style-type: none"> Corsi sui prodotti alimentari Corsi di nutrizione e salute 	
RIP 14					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di nutrizione e salute Corsi di cucina Corsi di gestione e organizzazione di strutture ricettive alimentari e agriturismi
RIP 15					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di nutrizione e salute Corsi di cucina
ISTITUTI PROF. (QUINQUENNALI)	<ul style="list-style-type: none"> Fachoberschule für soziales – Allgemeine Fachrichtung - Biologische Fachrichtung 				

(tab.17)

ASSISTENZA E ACCUDIMENTO FAMILIARE	FORMAZIONE INIZIALE (DIRITTO-DOVERE)	APPRENDISTATO	FORMAZIONE AL LAVORO (POST DIPLOMA/ POST LAUREA)	FORMAZIONE CONTINUA	FORMAZIONE A PAGAMENTO
RIP 22	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operatore ED 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulitore di tessuti 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corsi sul bucato e sulla cura dei vestiti ▪ Corsi di assistenza anziani/bambini
RIP 21	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operatore socio assistenziale ▪ Operatore cura familiare ▪ Assistente domiciliare all'infanzia (Tagesmutter) 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corsi sul bucato e sulla cura dei vestiti ▪ Corsi di assistenza anziani/bambini (badanti) 		
RIP 20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sozialbetreuerin ▪ Tagesmutter ▪ Kinderbetreuerin 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corsi di assistenza anziani/bambini 		
SCUOLE STATALI (QUINQUENNALI)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachoberschule fur soziales – Allgemeine Fachrichtung – Biologike Fachrichtung 				

(tab.18)

VENDITA E CONSULENZA ALL'ACQUISTO	FORMAZIONE INIZIALE (DIRITTO-DOVERE)	APPRENDISTATO	FORMAZIONE AL LAVORO (POST DIPLOMA/ POST LAUREA)	FORMAZIONE CONTINUA	FORMAZIONE A PAGAMENTO	
RIP 22	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operatore ED 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Commesso di vendita di abbigliamento e tessili ▪ Commesso di vendita alimentari ▪ Droghiere 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corsi sulla gestione promozionale e mktg di un agriturismo 	
RIP 21				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso per negozi di prodotti dietetici e naturali 		
RIP 20						
RIP 15						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso per vetriniste

(tab.19)

CURA AMBIENTI E GESTIONE SPAZI ABITATIVI	FORMAZIONE INIZIALE (DIRITTO-DOVERE)	APPRENDISTATO	FORMAZIONE AL LAVORO (POST DIPLOMA/ POST LAUREA)	FORMAZIONE CONTINUA	FORMAZIONE A PAGAMENTO
RIP 22	<ul style="list-style-type: none"> Operatore ED 	<ul style="list-style-type: none"> Allestitore Arredatore Cucitore Decoratore di fiori /Fiorista 		<ul style="list-style-type: none"> Gestione dell'orto Promozione dei prodotti dell'orto 	<ul style="list-style-type: none"> Corsi di giardinaggio e decorazione con i fiori Corsi di cucito, rammendo, patchwork, ricamo Corsi di arredamento Corsi di igiene e pulizia ambienti e casa Corsi di decorazione
RIP 21					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di giardinaggio e decorazione con i fiori Corsi di igiene e pulizia ambienti e casa
RIP 20					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di giardinaggio e decorazione con i fiori Corsi di decorazione
RIP 14					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di giardinaggio e decorazione con i fiori Corsi di decorazione
RIP 15					<ul style="list-style-type: none"> Corsi di decorazione

(tab.20)

Come è possibile notare dalle tabelle presentate, l'offerta formativa altoatesina riferita agli ambiti di attività più affini all'Economia domestica (alimentazione e nutrizione, assistenza e accudimento familiare, vendita e consulenza all'acquisto, cura degli ambienti e gestione degli spazi abitativi) è variegata e "coperta" in modo eterogeneo. Mentre sono assai numerosi i percorsi formativi (di formazione iniziale, apprendistato e formazione continua) offerti dalle diverse ripartizioni e afferenti al settore di attività dell'assistenza e dell'accudimento familiare, meno rappresentati sono invece i percorsi formativi relativi alla gestione e alle cure degli spazi abitativi. La tabella riassume e sintetizza questo quadro di riferimento:

TIPOLOGIA FORMATIVA	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE						ASSISTENZA E DELL'ACCUDIMENTO FAMILIARE						VENDITA E CONSULENZA ALL'ACQUISTO						CURA DEGLI AMBIENTI E GESTIONE DEGLI SPAZI ABITATIVI					
	22	21	20	14	15	IPIA	22	21	20	14	15	IPIA	22	21	20	14	15	IPIA	22	21	20	14	15	IPIA
FORMAZIONE INIZIALE (DIRITTO DOVERE)	x	x	x			x	x	x	x			x	x						x					
APPRENDISTATO	x						x						x						x					
FORMAZIONE POST-DIPLOMA / POST-LAUREA		x																						
FORMAZIONE CONTINUA	x	x	x					x	x					x					x					
FORMAZIONE A PAGAMENTO	x	x	x	x	x		x						x					x	x	x	x	x	x	

(tab.21)

1.4. Le ipotesi di riferimento: settori produttivi, figure professionali, percorsi di apprendimento formale, offerta formativa

A fronte della ricognizione sul contesto produttivo e socio-economico altoatesino a cui l'Economia domestica fa riferimento nonché all'offerta formativa ad essa connessa, sono state definite alcune ipotesi di riferimento, afferenti i settori produttivi, le figure professionali e i percorsi di apprendimento ad esso associabili e gestibili dalle Scuole Professionali di Economia domestica presenti sul territorio.

L'Economia domestica, come già detto, non si sostanzia, in generale, come un'area professionale e un ambito lavorativo e occupazionale specifico ma tende ad assumere connotazioni generaliste, trasversali, assai vicine ad assunti culturali che a vere e proprie competenze professionali e tecnico-operative. Lo sforzo di questa indagine, si pone, dunque, nel tentativo di ricercare e rappresentare le reali connessioni dell'Economia domestica con il sistema lavoro e con i sistemi professionali che in esso vengono riconosciuti ed identificati. A fronte di tale obiettivo, quindi, si rende necessario rappresentare e definire la possibile collocazione dell'Economia domestica all'interno del sistema produttivo altoatesino e successivamente la connotazione del sistema professionale e di offerta formativa ad esso collegato.

1.4.1. L'area professionale dell'Economia Domestica: competenze di base, settori produttivi e figure professionali

L'Economia domestica non si riferisce ad un settore produttivo specifico ma si identifica in un insieme strutturato di attività che possono trovare applicazione in ambiti produttivi differenziati.

D'altro canto, l'Economia domestica può essere raffigurata come una **Area professionale** specifica, intendendo con questo concetto, un insieme di figure professionali (e relativi ruoli lavorativi), operanti a diversi livelli di professionalità e/o ambiti di specializzazione e caratterizzate da competenze professionali di base omogenee. L'area professionale prevede che:

- ☞ alla stessa area professionale possano far parte figure professionali operanti in aree e settori occupazionali diversi;
- ☞ una figura professionale possa collocarsi strutturalmente in modo differente in contesti e sistemi organizzativi diversi .

Partendo dalla definizione fornita dagli esperti incontrati nel focus group organizzato nell'ambito del progetto⁴² è possibile individuare ambiti di attività e di competenza

⁴² "...i professionisti di Economia domestica contribuiscono al benessere delle persone nel luogo in cui vivono. Svolgono con competenza e professionalità e individualmente i lavori connessi all' Economia domestica, in modo economico ed ecologico. Organizzano la gestione di risorse e l'ambiente nel quale operano. Rispettano il prossimo e i bisogni dell'ambiente, il contesto sociale/familiare per il quale sono

riferibili all'area professionale dell'Economia domestica a cui associare specifici settori produttivi e figure professionali. L'area professionale dell'Economia domestica comprende ambiti di attività riferibili:

- ⇒ all'alimentazione e nutrizione;
- ⇒ all'assistenza e dell'accudimento familiare;
- ⇒ alla vendita e consulenza all'acquisto;
- ⇒ alla cura degli ambienti e alla gestione degli spazi abitativi.

Tali ambiti si esplicitano in competenze di base, comuni all'area professionale, indipendentemente dalla figura professionale considerata. E' possibile rappresentare le competenze di base dell'area professionale attraverso la seguente tabella (tab.22):

AMBITO PROFESSIONALE	COMPETENZE D'AREA
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti alimentari soprattutto di provenienza agricola (frutta e verdura, lattiero-caseario, allevamento, viticoltura) ▪ Conosce le procedure lavorative connesse al processo di produzione agro-alimentare sia a livello industriale che artigianale ▪ Conosce principi di scienza dell'alimentazione, gastronomia e dietetica ▪ Conosce principi di conservazione degli alimenti e dei pasti caldi ▪ Conosce concetti di tecnologia alimentare ▪ Conosce le principali ricette tipiche e della tradizione locale ▪ Sa impiegare tecniche per la preparazione di piatti e prodotti tipici
ASSISTENZA E ACCUDIMENTO FAMILIARE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce principi di pedagogia e psicologia ▪ Sa impiegare tecniche per l'accompagnamento di persone anziane nella vita quotidiana ▪ Sa applicare principi di pedagogia e cura del bambino in età prescolare ▪ Sa utilizzare le principali tecniche di rammendo e cucito ▪ Sa applicare tecniche di primo soccorso e sicurezza ▪ Sa impiegare le principali tecniche di lavaggio e stiratura di tessuti e indumenti
VENDITA E CONSULENZA ALL'ACQUISTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce principi di economia aziendale ▪ Sa applicare tecniche di negoziazione commerciale ▪ Sa impiegare le principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonale ▪ Conosce le modalità di organizzazione delle scorte e delle forniture ▪ Sa impiegare tecniche di vendita diretta e consulenza di prodotto (agricolo, alimentare, casalingo e tessile)
CURA DEGLI AMBIENTI E GESTIONE DEGLI SPAZI ABITATIVI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sa applicare tecniche per la pulizia e l'igienizzazione di superfici e arredi di diversi materiali e consistenza ▪ Sa utilizzare i principali prodotti per la pulizia e l'igiene degli ambienti ▪ Conosce i principali processi di lavaggio e stiratura di tendaggi, tappezzerie e tappeti e l'utilizzo dei prodotti più idonei ▪ Sa applicare tecniche di decorazione, arredamento e allestimento degli ambienti ▪ Conosce principi di botanica e floricoltura ▪ Sa impiegare tecniche di gestione e cura dell'orto e del giardino

(tab.22)

responsabili. Assistono, inoltre, le persone nei loro bisogni fisici..." e ancora "...L' Economia domestica trasmette competenze di uso quotidiano ed essenziali come la competenza informativa, di orientamento e di decisione, collegate a sapere tecnico specifico e conoscenze pratiche che facilitano la comprensione di processi di cambiamento. L' Economia domestica è strettamente legata a concetti quali: assistenza, abitazione, salute, alimentazione, conoscenza del mercato e le sue offerte... concetti irrinunciabili per il vivere quotidiano di tutte le persone..."

Le classificazioni tradizionali del lavoro, inoltre, fanno riferimento ai settori (o comparti) produttivi, ipotizzando implicitamente che gli elementi di contiguità-omogeneità dei ruoli lavorativi siano definiti dai confini dei settori stessi. Con l'assunzione del criterio di area professionale ruoli e figure operanti in settori e comparti diversi possono far parte della stessa area professionale⁴³.

In base a tale assunto, l'area professionale dell'Economia domestica afferisce a diversi settori/comparti produttivi come si può notare dalla tabella seguente (tab.23).

ASSISTENZA ALLA PERSONA (Case di riposo, Asili Nido, Ospedali, Famiglie)	
RICEZIONE TURISTICA (Alberghi, Pensioni, B&B, Agriturismi)	
COMMERCIO PRODOTTI TESSILI, ABBIGLIAMENTO, ALIMENTARI, CASALINGHI, FIORI (Vendita al dettaglio, Grande Distribuzione, Servizi espositivi/fieristici)	
PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE (Aziende di produzione industriale, Aziende di produzione artigianale)	
SERVIZI DOMESTICI (Servizi di pulizia, Servizi di ausilio domestico)	
RISTORAZIONE (Ristoranti, Mense, Società di Catering)	
SERVIZI CONSULENZIALI (Consulenza nutrizionale/alimentare, Consulenza arredamento/pulizia/decorazione/organizzazione spazi e ambienti)	

(tab.23)

L'individuazione dell'ambito lavorativo e dei processi in esso attivi, hanno permesso di rappresentare l'area professionale all'interno della quale individuare le figure professionali di riferimento. Di seguito si propone una rappresentazione grafica della riflessione seguita (tab.24).

⁴³ Ad esempio: i ruoli che operano nell'area informatica sono presenti in aziende manifatturiere, in istituti bancari, in aziende di servizi turistici, in organizzazioni di produzione di software.

AREA PROFESSIONALE ECONOMIA DOMESTICA	
AMBITO PROFESSIONALE SPECIFICO	PROCESSI
Alimentazione e Nutrizione	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">PRODUZIONE ALIMENTARE</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">CONSULENZA ALIMENTARE</div>
Assistenza e accudimento familiare	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">ACCOMPAGNAMENTO</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">ACCUDIMENTO DOMESTICO</div>
Vendita e consulenza all'acquisto	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">VENDITA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">CONSULENZA E ASSISTENZA</div>
Cura degli ambienti e gestione degli spazi abitativi	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">GESTIONE E PULIZIA AMBIENTI</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">ALLESTIMENTO E DECORAZIONE</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 2px; text-align: center;">CONSULENZA DOMESTICA</div>

(tab.24)

A fronte di tale rappresentazione strutturata sulle competenze d'area e sui settori/ comparti produttivi di riferimento, sono state individuate specifiche figure professionali. Successivamente alla individuazione dell'area professionale e dei processi ad essa collegati, si è proceduto alla mappatura del sistema professionale di riferimento e alla individuazione delle figure più rappresentative dell'Economia domestica (tab.25).

LIVELLO	FIGURE PROFESSIONALI
1° LIVELLO	OPERATORE ALIMENTARE
	ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA
2° LIVELLO	TECNICO ALIMENTARE
	RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA
	BÄUERIN / ECONOMA RURALE
	ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)
3° LIVELLO	TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISTI E AGLI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI

(tab.25)

Le 7 figure individuate si collocano a diversi livelli professionali⁴⁴, spesso identificabili in un continuum professionale, proponibile attraverso specifici percorsi formativi. Si prevedono tre livelli di sviluppo professionale all'interno dell'area stessa:

- 1° livello (operatore-addetto): connotato da compiti esecutivi/competenze operative;
- 2° livello (tecnico-analista): connotato da compiti tecnici/competenze specifiche;
- 3° livello (esperto-manager): connotato da compiti professionali/ competenze specialistiche e/o da compiti manageriali/competenze gestionali;

Inoltre, come vedremo nella rappresentazione dell'ipotesi di offerta formativa, delle 7 figure professionali individuate, quattro sono state definite “*istituzionali*” essendo oggetto di un percorso formativo istituzionale da parte delle Scuole Professionali di Economia domestica della Provincia di Bolzano e le restanti tre sono state definite “*complementari*” ossia formabili attraverso altre tipologie formative (formazione al lavoro, istruzione e formazione tecnica superiore, formazione continua ecc.).

Vediamo, di seguito la rappresentazione dell'offerta formativa prevista in relazione alle figure professionali individuate.

1.4.2. L'offerta formativa istituzionale e complementare

Un primo passaggio metodologico, nella ridefinizione e ridisegno dell'offerta formativa delle Scuole di Economia domestica della Provincia di Bolzano, è stato quello di individuare una nuova denominazione per le scuole stesse.

La nuova “vocazione” delle Scuole, afferente sia all'ambito dell'economia domestica che a quello alimentare, lascia suggerire la ridefinizione delle agenzie formative in “**Scuole Professionali di Economia domestica e servizi alimentari**”.

L'offerta formativa delle Scuole Professionali di Economia domestica e servizi alimentari si suddivide in due specifici canali:

- ⇒ **canale della formazione iniziale o istituzionale:** costituito da un percorso triennale di qualifica e di un anno aggiuntivo di specializzazione;
- ⇒ **canale della formazione post diploma/post laurea/ istruzione superiore e formazione continua o complementare:** costituito da percorsi di durata e consistenza variabile, progettati ed avviati in relazione a specifici fabbisogni formativi e professionali espressi dal mercato del lavoro.

⁴⁴ Si possono delineare “*livelli di professionalità*” sulla base di aspetti ritenuti connotativi che consentono di classificare-ordinare le figure professionali su un continuum crescente di professionalità.

OFFERTA FORMATIVA ISTITUZIONALE

L'offerta di formazione iniziale (in assolvimento al diritto-dovere) prevista per le Scuole Professionali di Economia domestica e servizi alimentari, si sviluppa su un percorso di qualifica triennale al termine del quale sono previste due specializzazioni annuali.

Il percorso triennale prevede il conseguimento di una qualifica professionale di primo livello come operatore alimentare o come addetto ai servizi di economia domestica a cui può essere aggiunto un quarto anno di specializzazione nel settore alimentare o in quello dei servizi di economia domestica.

Presentiamo, di seguito, una rappresentazione grafica dell'impianto di offerta formativa istituzionale (tab.26):



(tab.26)

Vediamo, di seguito, l'articolazione dell'offerta istituzionale:

- **QUALIFICA TRIENNALE:** si sviluppa su tre anni, due dei quali sono trasversali e finalizzati a trasferire agli allievi le competenze di base dell'area professionale dell'economia domestica nonché le conoscenze culturali necessarie alla cittadinanza sociale mentre l'ultimo anno è "di indirizzo" opzionabile nel settore alimentare o in quello dell'economia domestica.

PRIMI 2 ANNI DI FORMAZIONE TRASVERSALE: il percorso di qualifica prevede durante i primi due anni una formazione propedeutica uguale per tutti gli allievi e finalizzata a pareggiare e ad uniformare le conoscenze e le abilità ad un livello di performance efficace ed efficiente. In questi primi due anni verranno fornite le conoscenze di cultura generale (linguistiche, storiche, geografiche, informatiche, civiche ecc.) necessarie per garantire a tutti gli allievi il diritto dovere all'istruzione e alla formazione professionale e l'eventuale passaggio e riconoscimento di crediti ad altri sistemi formativi. A fianco delle aree di conoscenza dedicate alla cultura generale, verranno gradualmente proposte (con maggiori approfondimenti nel 2° anno) aree di contenuto più specialistico attinenti all'area dell'economia domestica (tra esse potranno essere sviluppate aree quali igiene e cura degli ambienti, alimenti e alimentazione, supporto alle persone, relazioni esterne e comunicazione, produzione e preparazione di piatti e prodotti agro-alimentari, organizzazione e gestione del lavoro ecc.).

Agli allievi che frequenteranno il primo e/o il secondo anno senza ottenere la qualifica, potrà essere rilasciato un *certificato di competenze* relativo appunto, alle competenze acquisite durante il percorso di apprendimento formale.

3° ANNO "DI INDIRIZZO": il terzo anno sarà finalizzato a fornire competenze riferibili ad una specifica figura professionale con competenze specialistiche o nel settore alimentare o in quello dell'economia domestica. Gli allievi potranno scegliere l'indirizzo a loro più congeniale al termine dei due anni trasversali, durante i quali potranno essere opportunamente orientati e supportati dal personale docente in base alle loro potenzialità e aspirazioni. Gli indirizzi previsti, come già accennato, saranno due: indirizzo alimentare e indirizzo di economia domestica.

L'**indirizzo alimentare** sarà centrato sull'acquisizione di conoscenze e capacità relative al processo di conservazione, lavorazione, produzione, stoccaggio e immagazzinamento di alimenti, a livello industriale ed artigianale al fine di rilasciare la qualifica di operatore alimentare.

L'**indirizzo di economia domestica** sarà invece focalizzato sull'acquisizione di competenze connesse alla gestione degli spazi abitativi, alla realizzazione di attività di economia domestica (igiene, decorazione, allestimento ambienti) e di accudimento delle persone presso il loro domicilio o in ausilio al personale di assistenza di strutture collettive o di comunità. Il terzo anno di indirizzo di economia domestica, sommato al biennio trasversale, porterà al conseguimento della qualifica di addetto ai servizi di economia domestica.

Oltre a quanto riportato sopra l'analisi svolta ha fatto emergere anche ulteriori fabbisogni professionali e formativi per quanto riguarda il settore agro-alimentare anche nell'ambito dell'agricoltura e nel campo degli approvvigionamenti e degli acquisti e per quanto riguarda il settore di economia domestica nel campo della commercializzazione degli articoli di economia domestica e di accudimento e accompagnamento di persone anche non completamente autosufficienti nel loro ambito domestico-familiare. Si tratta di ambiti per i quali le allieve e gli allievi delle scuole professionali di alimentazione ed economia domestica durante il triennio acquisiscono una completa formazione di base, la quale potrà poi essere approfondita nel corso di attività formative da sviluppare in futuro e che potranno costituire lo sviluppo logico dei due indirizzi.

In particolare, la qualifica di addetto ai servizi di economia domestica costituirà credito formativo per la frequenza al corso di *Assistente all'infanzia*, organizzato dalla Scuole per i servizi sociali della Provincia di Bolzano.

- **SPECIALIZZAZIONE:** al termine del terzo anno di formazione istituzionale, è previsto un quarto anno di specializzazione riferito agli indirizzi alimentare e di economia domestica, già attivati durante il percorso di qualifica di 1° livello.

Le specializzazioni prevedono lo sviluppo evolutivo delle figure professionali formate durante il triennio di formazione iniziale. In particolare, sono previste le seguenti specializzazioni:

- specializzazione in tecniche e tecnologie alimentari finalizzata al rilascio della qualifica di **Tecnico alimentare** operante nel mercato del lavoro all'interno di aziende di produzione, consumo ed approvvigionamento agro-alimentare;
- specializzazione in gestione dei servizi di economia domestica finalizzata al rilascio della qualifica di **Responsabile di servizi di economia domestica** operante all'interno di convitti, case di riposo, asili nido, scuole materne, ospedali, nuclei familiari, alberghi.

OFFERTA FORMATIVA COMPLEMENTARE

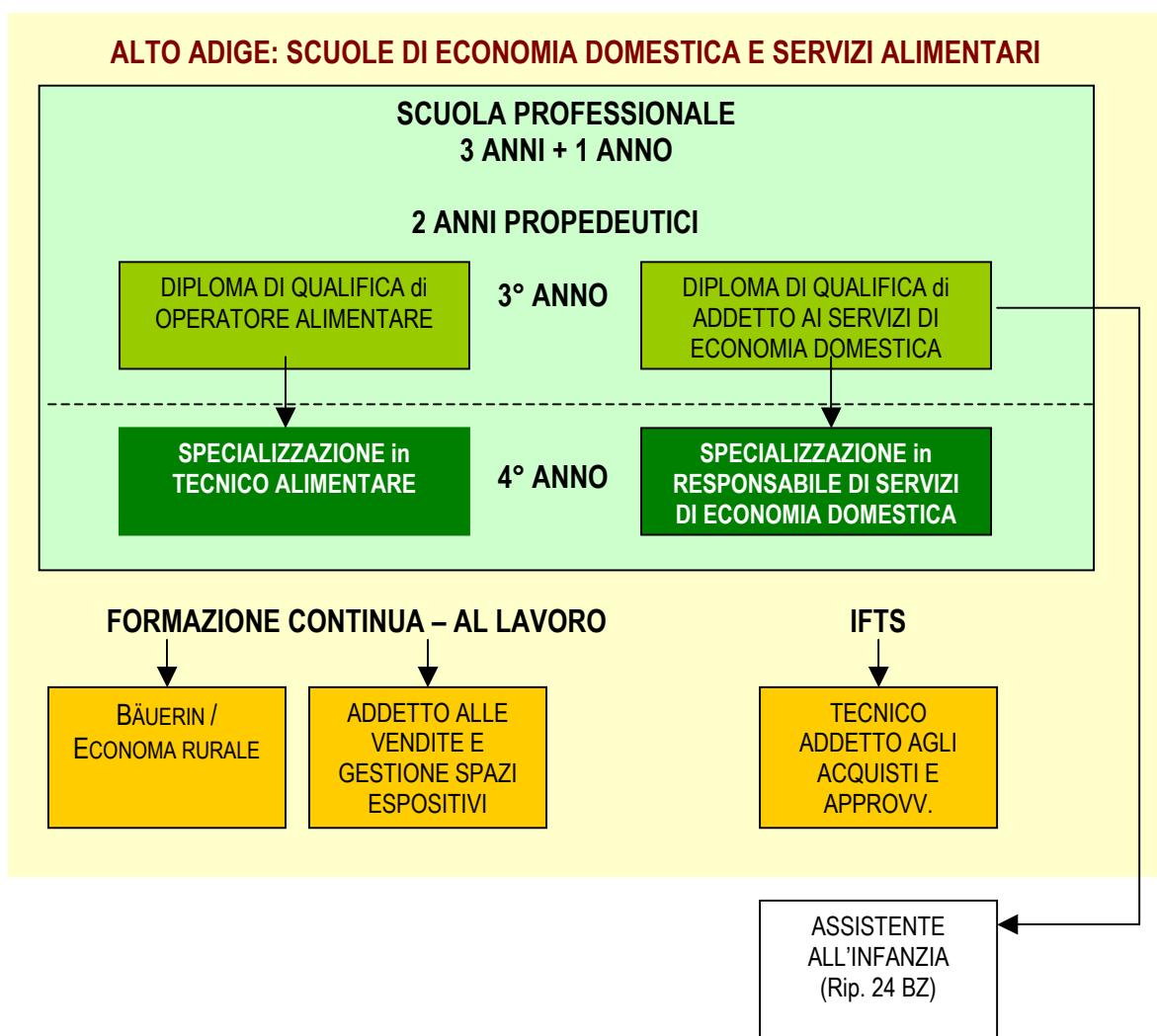
L'offerta di formazione complementare prevede l'attivazione, da parte delle Scuole di Economia domestica e Servizi alimentari, di percorsi formativi finalizzati ad aggiornare, riqualificare, specializzare differenti target di persone (adulti occupati, disoccupati, giovani inoccupati, donne, immigrati, disabili ecc.).

Sarà possibile sviluppare una specifica offerta formativa per la formazione, l'aggiornamento o la riqualificazione delle seguenti figure professionali:

- **Bäuerin / Economa rurale:** per questa figura potranno essere realizzati corsi di formazione sul lavoro, di aggiornamento e specializzazione su ambiti di competenza specifici.

- **Addetto alle vendite e alla gestione degli spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi):** anche per questa figura potranno essere realizzati corsi di formazione sul lavoro, di aggiornamento e specializzazione su ambiti di competenza specifici.
- **Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari:** per questa figura potrebbe essere ipotizzato un percorso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS).

Proponiamo una rappresentazione grafica dell'impianto complessivo dell'offerta formativa (tab.27).



(tab.27)

2. LE FIGURE PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

Nelle pagine che seguono verranno presentate le descrizioni delle figure professionali esito dell'attività di rilevazione svolta presso le imprese di produzione e di servizio localizzate in Provincia di Bolzano e afferenti a specifici settori produttivi quali produzione agro-alimentare, assistenza alla persona, commercio, turismo-ricezione e afferenti all'area complessiva dell'economia domestica.

“Per **“Figura professionale”** si intende

- ⇒ insieme di ruoli
- ⇒ operanti su “processi lavorativi” simili (ambito e oggetto di lavoro)
- ⇒ connotati da “competenze professionali” omogenee (conoscenze e capacità)

In altre parole, ruoli che agiscono su processi lavorativi simili e che risultano essere caratterizzati da competenze della stessa natura possono essere raggruppati in un'unica figura professionale. La figura professionale rappresenta un “idealtipo”⁴⁵, un ruolo professionale “virtuale” che si estrinseca in diversi ruoli lavorativi reali agiti.”

La identificazione delle figure professionali non è solo una operazione di raggruppamento di ruoli, comunque utile anche per ridurre la miriade dei ruoli presenti e per individuare un livello superiore di classificazione. Essa intende delineare soprattutto un modello professionale e formativo che:

- prescinde da opzioni e soluzioni organizzative attuate/attuabili, e propone un criterio di riferimento funzionale alle trasformazioni in atto;
- non prefigura necessariamente ruoli lavorativi già operanti, ma consente di sviluppare competenze impiegabili in ruoli diversi;
- non parcellizza a priori conoscenze-capacità, ma ricomponete le competenze necessarie a realizzare processi lavorativi completi;
- non fa riferimento alle stratificazioni socio-professionali esistenti, ma risponde alle esigenze di polivalenza/mobilità/flessibilità.

⁴⁵ Ad esempio, i ruoli di “addetto registrazione contabile” - “addetto alla prima nota” - “addetto al rimborso spese” - ecc. , diversi non solo per denominazione, ma forse anche per relazioni e responsabilità, possono essere raggruppati nella medesima figura di “operatore amministrativo-contabile” perché coinvolti in processi simili e caratterizzati da competenze professionali analoghe.

2.1. Le figure professionali istituzionali

Come abbiamo visto nel capitolo precedente, le figure “istituzionali” dell’Area dell’Economia domestica, sono quelle interessate dal percorso di qualifica triennale e dall’annualità di specializzazione:

- ◆ *Operatore alimentare*
- ◆ *Addetto ai servizi di economia domestica*
- ◆ *Tecnico alimentare*
- ◆ *Responsabile di servizi di economia domestica*

Le figure professionali istituzionali, afferenti a diversi livelli professionali e inseribili in differenti settori/comparti produttivi, fanno riferimento a molteplici ruoli lavorativi. Vediamo di seguito la distinzione delle figure e dei ruoli di riferimento:

LIVELLO	FIGURE PROFESSIONALI ISTITUZIONALI	RUOLI LAVORATIVI (riferiti/riferibili alle figure)
1° LIVELLO	OPERATORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operatore della lavorazione alimentari ▪ Operaio in industrie alimentari ▪ Addetto allo stoccaggio, conservazione e immagazzinamento delle derrate alimentari
	ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Addetto alle pulizie ▪ Addetto al catering ▪ Aiuto domestico ▪ Collaboratrice domestica ▪ Addetta alle decorazioni ▪ Consulente di arredo
2° LIVELLO	TECNICO ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consulente alimentare ▪ Esperto di nutrizione ▪ Tecnico di produzione alimentare ▪ Capo reparto
	RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Governante ▪ Governante di strutture ricettive e di comunità ▪ Assistente di albergo ▪ Formatrice e consulente di economia domestica

Per ciascuna delle 4 figure professionali individuate sono stati descritti i compiti principali e le competenze necessarie a svolgerli. In particolare:

- ◆ le attività operative di realizzazione del processo (*trasformazione*);
- ◆ le attività di integrazione con altri e del controllo delle attività (*coordinamento e controllo*);

- ◆ le attività di adeguamento e sviluppo (*mantenimento e innovazione*).

Le competenze individuate e ritenute necessarie per realizzare i compiti riferiti a ciascuna figura sono state descritte facendo riferimento ai seguenti raggruppamenti :

- ◆ *conoscenze teoriche, tecniche e organizzative* (cosa occorre sapere e conoscere e quali metodologie e tecniche operative occorre saper utilizzare a livello professionale ed organizzativo);
- ◆ *capacità cognitivo-relazionali* (atteggiamenti, motivazione, comportamenti e capacità mentali richiesti per lo svolgimento delle attività).

E' possibile presentare una sintetica descrizione delle 4 figure specifiche e delle 2 figure professionali trasversali individuate sulla base delle suddette categorizzazioni.

OPERATORE ALIMENTARE

L'**operatore alimentare** svolge attività operative connesse alla lavorazione di prodotti alimentari di differenti tipologie specificamente connessi all'ambito agricolo e rurale (conservate di frutta e verdura e marmellate, prodotti da forno, carni e insaccati, prodotti lattiero-caseari, prodotti enologici) e può operare all'interno di imprese industriali e artigianali. Le sue attività principali sono connesse all'utilizzo di strumentazioni e macchinari per la produzione di prodotti alimentari sia a livello industriale che artigianale e al trattamento delle materie prime nel rispetto delle loro caratteristiche organolettiche nonché degli standard igienici e di qualità. Associate a queste attività, l'operatore alimentare può anche svolgere attività di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime in aziende di produzione o di commercializzazione di prodotti alimentari laddove non sia centrale il processo di lavorazione. In particolare, le abilità dell'operatore alimentare possono essere raggruppate in due specifiche aree di attività così identificate:

1. Approvvigionamento, controllo e preparazione delle materie prime

Quest'area di attività si connota nelle capacità di acquisire, osservare e controllare (a livello visivo, olfattivo e tattile) le materie prime e di preparare e trattare queste ultime per la successiva lavorazione (lavaggio, mondatura, scomposizione, miscelazione ingredienti ecc.). Per svolgere queste specifiche attività, l'operatore alimentare deve possedere una spiccata conoscenza della materia prima dal punto di vista delle sue caratteristiche intrinseche ed estrinseche nonché delle modalità più idonee per manipolarla, trattarla e conservarla senza alterarne i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche.

2. Lavorazione delle materie prime e utilizzo degli impianti e degli strumenti di produzione

In quest'area di attività l'operatore alimentare mette in campo le abilità necessarie per realizzare le lavorazioni sulle materie prime in modo da ottenere un prodotto finito. In particolare, applica capacità connesse alla lavorazione delle materie prime nelle diverse tipologie alimentari (conservate, prodotti da forno, lattiero-caseario, carni, prodotti enologici) utilizzando sia impianti e macchinari specifici che tecniche e strumenti di manipolazione e lavorazione specifica nel rispetto degli standard di qualità, di sicurezze e

di igiene previsti a livello aziendale e normativo. In queste attività sono ricomprese competenze utili al controllo qualità in itinere e finale .

OPERATORE ALIMENTARE	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Opera su impianti automatizzati del comparto alimentare utilizzando tutte le macchine presenti durante il processo produttivo • Effettua controlli di qualità dei prodotti (principalmente a livello visivo ed olfattivo) secondo standard forniti • Effettua lievi riparazioni ai macchinari di sua competenza • Osserva le norme relative l'igiene e la sicurezza sul luogo di lavoro • Cura l'igiene e la funzionalità del proprio luogo di lavoro e dei macchinari • Manipola e tratta gli alimenti sia nella fase di preparazione che nella fase di lavorazione ed è in grado di valutarne la qualità e riconoscerne la commestibilità e utilizzabilità • Svolge attività di pastorizzazione, lavorazione, cottura, confezionamento e stoccaggio degli alimenti • Assicura il controllo igienico del luogo e degli strumenti di lavoro e dei prodotti • Effettua test intermedi sulle lavorazioni • Controlla l'esatta taratura e il corretto funzionamento dei macchinari e degli impianti • Compila le schede tecniche per il controllo qualità • Assicura la trasmissione di competenze e saperi ai nuovi collaboratori • Garantisce il mantenimento delle condizioni ambientali adatte alla lavorazione alimentare (temperatura, umidità...) • Fornisce consigli per l'innalzamento del livello di sicurezza, d'igiene e di qualità • Offre supporto informativo sui prodotti alimentari, sulla loro conservazione e consumo • Frequenta corsi di aggiornamento e specializzazione nel settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le norme igieniche e di sicurezza sul lavoro e la normativa HACCP - Conosce il corretto utilizzo dei dispositivi di sicurezza individuale - Conosce le procedure lavorative connesse al processo di produzione agro-alimentare sia a livello industriale che artigianale - Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti alimentari - Conosce i costi delle materie prime impiegate - Conosce le tecniche di confezionamento dei prodotti di diverse tipologie - Sa utilizzare i macchinari impiegati lungo il processo produttivo riconoscendone i malfunzionamenti - Sa applicare le principali lingue provinciali - Sa applicare stili di lavoro ecologici - Sa impiegare le tecniche più appropriate per l'igienizzazione di luoghi e impianti - Sa utilizzare i principali applicativi informatici - Sa impiegare tecniche di lavorazione alimentare - Sa impiegare tecniche di monitoraggio della produzione - Sa applicare tecniche di riconoscimento per prodotti non conformi alle norme di qualità - Sa eseguire manutenzioni ordinarie - Sa provvedere al dosaggio delle materie prime nel ciclo produttivo - Conosce il settore alimentare, le tipologie di imprese e la loro organizzazione - Conosce il ciclo di produzione alimentare: tipologie di produzione, fasi, attività e tecnologie - Sa pensare per processi - Sa essere flessibile e adattarsi ai cambiamenti - Sa gestire conflitti e criticità - E' interessato alla formazione continua - E' attento alla propria cura ed igiene personale

ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA

L'addetto ai servizi di economia domestica svolge attività finalizzate a offrire servizi domestici presso il domicilio di nuclei familiari (siano essi composti da genitori e figli, persone sole, bambini, anziani), o in strutture residenziali e ricreative, garantendo l'igiene, la salute e la gradevolezza di spazi abitativi privati e collettivi. Le sue competenze variano dalla capacità di garantire la salubrità e l'ordine di spazi abitativi, alla capacità di svolgere attività di cura e assistenza domestica a livello privato o collettivo (lavanderia, preparazione e somministrazione di pasti, accudimento) nonché alle abilità connesse alla manutenzione di arredi, tessuti, biancheria e indumenti, alla produzione di prodotti

alimentari casalinghi (marmellate, ortaggi, conserve), alla decorazione e allestimento di ambienti nel quotidiano e in occasione di specifiche ricorrenze. In particolare, tali abilità possono essere raggruppate in quattro specifiche aree di attività così identificate:

1. Preparazione e somministrazione di pasti e prodotti alimentari casalinghi

Quest'area di attività include le capacità relative alla preparazione e somministrazione dei pasti a livello privato e collettivo (mense, convitti, case di riposo, scuole materne, asili nido) comprensivi della produzione di portate (semplici o della tradizione altoatesina), conserve, marmellate e ortaggi stagionali, l'allestimento della tavola e il suo riordino nonché il lavaggio e la manutenzione delle stoviglie e degli strumenti di cucina.

2. Gestione dei servizi domestici e mantenimento degli standard igienici degli spazi abitativi

Quest'area rappresenta il fulcro della professionalità dell'addetto ai servizi di economia domestica ed è caratterizzata da capacità connesse alla gestione di tutte le attività finalizzate al mantenimento dell'igiene degli spazi abitativi, siano essi collettivi o privati. Nell'esercizio di tali abilità, l'addetto ai servizi di economia domestica è incaricato di pianificare le attività e la loro successione, di scegliere e applicare i prodotti di pulizia più adeguati nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone, di stabilire tempi e regole per il mantenimento dell'ordine e della pulizia acquisite nonché di garantire la cura degli arredi tessili, in particolare tendaggi, tappezzerie, tappeti, biancheria da bagno e da letto e indumenti individuali (smacchiatura e pulizia di tappezzerie e tappeti, lavaggio di biancheria e indumenti, stiratura e piegatura degli stessi nonché effettuazione di eventuali lavori di ricamo, rammendo e cucito)

3. Decorazione, allestimento e valorizzazione degli spazi abitativi

Non meno importante area di attività propria dell'addetto ai servizi di economia domestica è l'area di attività relativa alla decorazione, allestimento e abbellimento degli spazi abitativi siano essi privati o collettivi. Le abilità richieste in questa specifica area di attività sono svariate e comprendono l'applicazione di tecniche di arredamento (abbinamento dei colori, dei materiali e dei tessuti, conoscenze di ergonomia e illuminotecnica), lo sviluppo di competenze di allestimento di spazi abitativi e decorazione (floreale, decoupage, ecc) in relazione alla vita quotidiana e a specifiche ricorrenze festive (Natale, Pasqua, compleanni ecc.). Queste competenze vengono esercitate sia a livello privato che in strutture collettive.

4. Accudimento di anziani e bambini

Tra le competenze proprie dell'addetto ai servizi di economia domestica vi sono quelle relative all'accompagnamento di persone sole (soprattutto anziani) e bambini. Egli non svolge attività di cura e assistenza sanitaria ma è in grado, nel caso se ne rilevi la necessità sia a livello domestico che presso strutture collettive, di seguire persone anziane autosufficienti o parzialmente autosufficienti e bambini in età prescolare nelle loro più semplici attività quotidiane (consumo di pasti, attività ludiche e ricreative quali passeggiate, giochi di società ecc.). Queste competenze vengono esercitate soprattutto a livello privato ma possono essere presenti anche in strutture collettive a supporto degli Operatori Socio-Assistenziali in esse operanti.

ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Organizza e svolge le attività di igienizzazione di ambienti e spazi abitativi privati e collettivi • Allestisce la tavola per la consumazione dei pasti garantendo la gradevolezza e l'igiene delle stoviglie e del tovagliato • Distribuisce i pasti garantendo il corretto grado di conservazione e trasporto dei cibi • Prepara pietanze semplici o tradizionali utilizzando ingredienti tipici anche di propria produzione • Accudisce le persone (anziani e bambini) nella gestione delle loro attività quotidiane (consumo dei pasti, passeggiate, attività ricreative) • Sceglie ed utilizza i prodotti di pulizia più adeguati, ponendo attenzione a quelli naturali • Acquista derrate alimentari o altri prodotti in base al fabbisogno espresso dalle attività domestiche • Svolge semplici attività di rammendo, ricamo e cucito su indumenti e arredi tessili • Si occupa della stiratura dei capi lavati garantendone il riposizionamento negli appositi spazi • Allestisce e decora ambienti e giardini per feste, ricorrenze o semplicemente per rendere gli ambienti più gradevoli • Cura la produzione di ortaggi e fiori da utilizzare nelle attività domestiche • Verifica periodicamente il grado di pulizia di arredi tessili quali tappezzerie, tappeti, tendaggi, biancheria, predisponendone il lavaggio in base a specifiche tecniche e utilizzando prodotti adeguati • Propone migliorie nei prodotti utilizzati per la pulizia e dell'igiene degli spazi abitativi • Sperimenta nuove tecniche e nuove metodi di gestione dei servizi domestici finalizzati ad una maggiore efficienza e qualità • Mantiene in ordine le apparecchiature e gli strumenti utilizzati durante il proprio lavoro ripristinando eventuali guasti, ricomponendo le scorte di prodotti igienici e sostituendo gli strumenti obsoleti o consumati 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le norme igieniche per la pulizia degli ambienti collettivi e privati - Conosce la normativa sull'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro (L.626) - Conosce le diverse tipologie di prodotti per i servizi domestici con particolare attenzione ai prodotti a basso impatto ambientale - Conosce principi di arredo, design e illuminotecnica - Conosce principi di pedagogia, psicologia, psicologia dello sviluppo e psicologia del bambino e dell'anziano - Conosce principi di scienze dell'alimentazione e nutrizione - Conosce i principali processi di lavaggio e stiratura di tendaggi, tappezzerie e tappeti e l'utilizzo dei prodotti più idonei - Conosce i principali applicativi informatici (Office e Outlook) - Conosce i principali allergeni presenti negli spazi abitativi collettivi e privati e i prodotti per eliminarli - Conosce il funzionamento e l'organizzazione di strutture collettive (cucina, mensa, dormitorio ecc.) - Conosce le principali ricette tradizionali e di cucina casalinga e le regole per la loro corretta conservazione - Conosce le lingue in uso a livello provinciale (italiano e tedesco) - Sa applicare tecniche per la pulizia e l'igienizzazione di superfici e arredi di diversi materiali e consistenza - Sa impiegare tecniche per l'accudimento di persone anziane e bambini a loro affidati - Sa applicare tecniche di semina e gestione di un orto o di un giardino. - Sa impiegare le principali tecniche di lavaggio e stiratura di tessuti, tappezzerie e indumenti - Sa utilizzare le principali tecniche di ricamo, rammendo e cucito - Sa applicare tecniche di decorazione e allestimento degli ambienti (composizione floreale, decorazione natalizia, pasquale ecc. allestimento tavola ecc.) - Sa impiegare tecniche di organizzazione di armadi, dispense e cantine - Sa amministrare piccole somme di denaro - Sa applicare tecniche di primo soccorso - Sa lavorare in autonomia, assumersi responsabilità e prendere iniziative - Sa organizzare e pianificare il proprio lavoro - Sa risolvere problemi assumendo rapide decisioni - Sa gestire lo stress

TECNICO ALIMENTARE

Il **tecnico alimentare** opera nel processo di approvvigionamento, preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari sovrintendendo alle attività di trasformazione degli alimenti, intervenendo nelle lavorazioni più delicate, garantendo il buon funzionamento degli impianti e il rispetto degli standard igienici e di qualità gestendo e coordinando le attività di produzione.

Per il significativo livello di competenze relativo all'ambito alimentare (inteso sia come conoscenza delle caratteristiche organolettiche e merceologiche dei prodotti alimentari che dei loro principi nutritivi e calorici), parallelamente alle attività di produzione, il tecnico alimentare può svolgere attività di consulenza e supporto (soprattutto nelle imprese artigianali e individuali) ai clienti nella scelta dei prodotti nonché svolgere attività di formazione tecnica presso i neo-assunti e i privati cittadini in merito ai processi di produzione alimentare e ai valori nutrizionali degli alimenti. In particolare, tali abilità possono essere raggruppate in due specifiche aree di attività così identificate:

1. Coordinamento e controllo delle attività di approvvigionamento, preparazione e lavorazione di prodotti alimentari

Quest'area di attività include le capacità relative alla selezione di derrate alimentari per la loro lavorazione nonché il coordinamento e controllo delle attività di preparazione e di trasformazione degli stessi a livello industriale e artigianale.

In quest'ambito di attività, il tecnico alimentare svolge attività di gestione di gruppi di lavoro ed è responsabile del rispetto degli standard di qualità in tutte le fasi di produzione. Le sue competenze tecniche, gli consentono di eseguire personalmente lavorazioni e preparazioni specifiche e di particolare difficoltà e delicatezza (sperimentazione di ricette, nuovi impasti, nuove tecniche di lavorazione e produzione).

2. Formazione, consulenza e supporto nell'utilizzo delle materie prime e dei prodotti alimentari

Le competenze professionali del tecnico alimentare e le sue conoscenze specialistiche relative ai diversi alimenti e prodotti alimentari nonché alle diverse tipologie di produzione alimentare (lavorazione carni, prodotti da forno, prodotti lattiero-caseari, prodotti enologici, torrefazione ecc.), gli consentono di svolgere, laddove richieste, attività consulenziali e formative circa le caratteristiche dei prodotti di sua competenza sia a livello nutrizionale che organolettico e conservativo.

Normalmente, il tecnico alimentare può svolgere queste attività quando è titolare di un'impresa artigianale di produzione alimentare o quando, distaccatosi dal comparto della produzione agro-alimentare, decide di intraprendere la professione di consulente e di formatore sui temi dell'alimentazione e della nutrizione (in questo caso gli è richiesta un'ulteriore specializzazione a livello universitario).

TECNICO ALIMENTARE	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Garantisce il rispetto degli standard di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti • Coordina il lavoro all'interno del reparto (assegnazione turni, distribuzione delle ferie, gestione dei conflitti) • Garantisce il corretto funzionamento degli impianti intervenendo su piccoli inconvenienti tecnici • Partecipa alla definizione delle priorità e dei cicli di lavorazione sia per risolvere problemi organizzativi che gestionali • Effettua e sovrintende alle fasi più delicate delle lavorazioni alimentari garantendo l'efficienza e il rispetto degli standard di qualità • Sperimenta nuovi processi di lavorazione, preparando e seguendo nuove ricette, testando nuove tecniche di lavorazione, verificandone il gusto e il valore nutrizionale • Legge analisi chimiche e microbiologiche e ne richiede di nuove e specifiche • Effettua controllo qualità sulle lavorazioni e sovrintende alla compilazione delle schede tecniche • Compila report periodici • Insegna e forma i neo-assunti • Garantisce l'efficienza produttiva all'interno del reparto dal punto di vista tecnico e relazionale • Mantiene gli standard di sicurezza • Controlla gli approvvigionamenti in magazzino e definisce tipologie e caratteristiche delle materie prime da acquistare • Sa leggere il mercato e i trend produttivi • Definisce il programma di produzione • Si aggiorna e specializza continuamente • Svolge attività di consulenza e informazione sui processi di produzione alimentare, sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e sul loro corretto consumo • Risponde del rispetto dei tempi di consegna del prodotto per la spedizione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le principali norme di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti - Conosce concetti di tecnologia alimentare - Conosce principi di chimica organica e microbiologica - Conosce principi di scienze dell'alimentazione e nutrizione - Conosce principi di gestione e organizzazione delle R.U. - Conosce principi di elettro-meccanica - Conosce i principali impianti automatizzati preposti alle lavorazioni alimentari - Conosce le principali tecniche di comunicazione scritta e orale - Conosce la normativa ISO 9000 e HACCP - Conosce la legge 626 e la sua applicazione - Conosce le lingue in uso a livello provinciale (italiano e tedesco) e una seconda lingua straniera (inglese o francese) - Sa applicare tecniche di controllo e selezione dei prodotti alimentari idonei alle lavorazioni e al consumo - Sa applicare le principali tecniche di lavorazione degli alimenti con particolare attenzione ai diversi processi di trasformazione delle tipologie alimentari - Sa diffondere e insegnare le proprie competenze ai colleghi meno esperti - Sa informare e sensibilizzare clienti e consumatori sull'utilizzo e il consumo degli alimenti e sul loro valore nutritivo - Sa utilizzare i principali strumenti informatici - Conosce principi di organizzazione aziendale - Conosce e applica le normative igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione degli alimenti - Sa risolvere criticità e conflitti - Sa gestire un gruppo di lavoro - Conosce principi di programmazione della produzione e definizione dei cicli di lavoro - Possiede conoscenze di informatica

RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA

Il **responsabile di servizi di economia domestica** svolge funzioni direttive nella gestione dell'economia domestica all'interno di complesse strutture ricettive come convitti, case di riposo, asili nido, scuole materne, mense, ospedali, ristoranti, alberghi, hotels, agriturismi. Nell'esercizio di tali funzioni di coordinamento e gestione, il responsabile di servizi di economia domestica istruisce e guida i collaboratori e coordina la loro attività

controllandone l'esecuzione, rileva il fabbisogno di prodotti alimentari, materiali di pulizia e di consumo nonché di beni materiali in generale provvedendo al loro acquisto, controlla lo stato delle merci e dei prodotti per l'economia domestica e provvede alla loro corretta conservazione, elabora piani di pulizia, allestimento e gestione degli spazi, rinnovando gli arredi e gli stili delle stanze e provvedendo al benessere generale dei clienti secondo i principi del management di qualità. In alcuni casi, il responsabile di servizi di economia domestica può svolgere attività di formazione e consulenza presso scuole, enti e clienti privati, in materia di economia domestica, gestione della casa e mantenimento degli standard abitativi di pulizia e confortevolezza. Le competenze del responsabile di servizi di economia domestica possono essere raggruppate in tre specifiche aree di attività.

1. Gestione dei servizi alloggiativi

Quest'area di attività comprende tutte le abilità necessarie per assicurare il funzionamento dei servizi alloggiativi in base a standard di sicurezza, igiene e qualità. In particolare il responsabile di servizi di economia domestica garantisce, attraverso quest'area di competenza, il rispetto degli standard di pulizia e di igiene delle stanze e degli ambienti comuni, la manutenzione ordinaria di arredi e suppellettili, il cambio e il lavaggio della biancheria e dei tessuti in uso all'interno della struttura ricettiva e di accoglienza, la risposta tempestiva alle esigenze degli ospiti (alimentazione, riposo, organizzazione, gestione e cura degli indumenti ecc.) in modo da garantirne un gradevole soggiorno e permanenza.

2. Pianificazione e coordinamento delle attività dei collaboratori

Le abilità relative a quest'area di attività fanno riferimento alle capacità di coordinamento e gestione del personale assegnato per l'attività di servizio alloggiativo (ausiliari e cameriere ai piani, squadre di manutenzione, incaricati dei servizi di lavanderia ecc.) al fine di assicurare prestazioni e servizi di supporto nei tempi, nelle modalità e negli standard di qualità previsti a livello aziendale e normativo. In particolare, tali abilità si riferiscono alla definizione dei turni e dei tempi di lavoro, all'assegnazione degli incarichi, alla formazione on the job e al supporto professionale dei neo-assunti, alla gestione dei referenti esterni (in caso di attività di fornitura esterne quali servizio di lavanderia o di manutenzione), alla pianificazione di interventi e azioni straordinarie. Le capacità formative e consulenziali possono essere utilizzate, dal responsabile di servizi di economia domestica, anche presso scuole, agenzie formative e singoli cittadini.

3. Cura degli standard per la confortevolezza e gradevolezza degli ambienti

Quest'area di attività rappresenta un insieme di abilità che completano e arricchiscono la figura professionale del responsabile di servizi di economia domestica, allargando la sua sfera di azione non solo alle abilità finalizzate a garantire il rispetto dell'igiene, dei tempi e della funzionalità delle strutture alloggiative e dei servizi ad esse connessi, ma anche di rendere tali servizi maggiormente appetibili e gradevoli per gli ospiti. Specificamente le abilità connesse a quest'area di attività si riferiscono alla capacità di rendere gradevoli e confortevoli le stanze e gli spazi comuni attraverso scelte nell'arredo o nella disposizione dei mobili, sull'allestimento di buffet, spazi comuni ecc. nonché sull'utilizzo e approntamento di decorazioni in base a ricorrenze stagionali (Ognissanti, Natale, Pasqua

ecc.) anche legate alla tradizione e alla cultura locale o semplicemente per rendere più familiari e confortevoli gli ambienti (composizioni floreali, scelta di suppellettili, colori, tessuti ecc.).

RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Stabilisce turni e orari di lavoro dei collaboratori (ausiliari, cameriere ai piani, addetti alla lavanderia e al guardaroba ecc.) • Definisce l'assetto e la decorazione delle stanze e degli ambienti a seconda della stagione e della ricorrenza • Pianifica modalità e tempi di pulizia • Valuta, sceglie ed acquista i prodotti per l'igiene e i servizi domestici • Garantisce l'applicazione da parte dei suoi collaboratori delle procedure per l'uso e la conservazione di materiali e strumenti di lavoro • Definisce caratteristiche e specificità delle decorazioni e degli allestimenti (natalizi, pasquali, floreali ecc.) degli spazi ricettivi • Gestisce eventuali richieste inerenti l'assetto e la dotazione delle stanze e degli spazi abitativi • Coordina e sovrintende i servizi di lavanderia • Si occupa dell'organizzazione logistica e strumentale di eventi e feste presso le strutture ricettive • Verifica l'ordine e la pulizia delle uniformi dei collaboratori nonché il rispetto delle elementari norme igieniche individuali • Garantisce la corretta applicazione delle normative di legge su infortunistica, prevenzione incendi, sicurezza e igiene • Controlla la qualità e adeguatezza del servizio di eventuali fornitori esterni • Controlla lo svolgimento dei servizi di distribuzione pasti • Controlla e verifica la funzionalità degli arredi e la dotazione delle stanze informando tempestivamente i servizi di manutenzione e approvvigionamento • Forma, valuta e aggiorna i propri collaboratori • Svolge attività di consulenza e formazione presso scuole ed agenzie formative sui servizi di economia domestica • Organizza programmi straordinari di pulizie • Decide, in concerto con i responsabili delle strutture nuove decorazioni e soluzioni innovative per l'arredamento degli spazi • Frequenta periodicamente corsi di aggiornamento e specializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le normative igieniche e di sicurezza sul lavoro - Conosce le modalità organizzazione delle scorte e delle forniture - Conosce il sistema di qualità interno - Conosce le proprietà e le caratteristiche dei diversi prodotti e macchinari per la pulizia e l'igiene degli ambienti - Conosce i processi interni di stiratura, lavanderia e gestione degli arredi tessili e dell'abbigliamento - Conosce i principali agenti e fattori allergenici - Conosce i principi di decorazione e gestione degli spazi interni, dell'illuminotecnica e delle teorie cromatiche - Conosce la normativa HACCP - Conosce le principali ricette tradizionali - Sa applicare le tecniche di gestione delle risorse umane (carichi di lavoro, conflitti ecc.) - Sa impiegare tecniche di definizione dei piani di lavoro e distribuzione dei compiti - Sa utilizzare i principali applicativi informatici (pacchetto Office, Outlook express) - Sa applicare tecniche di decorazione, allestimento spazi e arredamento - Sa applicare le tecniche appropriate per la pulizia e l'igiene adattandole alle superfici e ai materiali trattati - Sa impiegare tecniche di ricamo, cucito e rammendo - Sa utilizzare le tecniche di gestione delle scorte e logistica dei materiali di pulizia - Sa preparare e allestire pranzi, buffet e ricevimenti - Sa parlare almeno una lingua straniera tra quelle più comuni (inglese, francese) oltre a quelle provinciali (italiano e tedesco) - Sa impiegare tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Conosce i principali fornitori di servizi e prodotti d'igiene e di manutenzione - Conosce i principi di organizzazione e di funzionamento delle strutture ricettive - Sa attivare e gestire un gruppo di lavoro - Sa decidere le opzioni più adatte per ogni specifica esigenza - Sa emanare direttive e farle rispettare - Sa risolvere problemi in modo rapido ed efficiente

2.2. Le figure professionali complementari

Le figure professionali “complementari” dell’Area dell’Economia domestica, sono quelle formabili attraverso percorsi di formazione post diploma, istruzione tecnica superiore, aggiornamento, specializzazione, riqualificazione sulla base di specifiche esigenze e fabbisogni formativi espressi dal mercato del lavoro. In particolare, le figure professionali individuate dall’analisi sono:

- ◆ *Bäuerin / Economa rurale*
- ◆ *Addetto alle vendite e alla gestione degli spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)*
- ◆ *Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari*

Le figure professionali complementari, afferenti a diversi livelli professionali e inseribili in specifici settori/comparti produttivi, fanno riferimento a molteplici ruoli lavorativi. Vediamo di seguito la distinzione delle figure e dei ruoli di riferimento:

LIVELLO	FIGURE PROFESSIONALI COMPLEMENTARI	RUOLI LAVORATIVI (riferiti/riferibili alle figure)
2° LIVELLO	BÄUERIN / ECONOMA RURALE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestore di agriturismi ▪ Contadina ▪ Bäuerin ▪ Produttore di alimenti biologici e tradizionali
	ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestore di negozio (alimentare, tessile, giardinaggio, casalinghi) ▪ Vetrinista ▪ Addetta agli spazi espositivi ▪ Addetta agli spazi fieristici ▪ Fiorista/Vivaista
3° LIVELLO	TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISTI E AGLI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buyer materie prime alimentari ▪ Addetto agli acquisti di derrate alimentari ▪ Addetto all’acquisto di materie prime

Per ciascuna delle 3 figure professionali individuate sono stati descritti i compiti principali e le competenze necessarie a svolgerli.

BÄUERIN / ECONOMA RURALE

La **bäuerin / economa rurale** si colloca, nel contesto altoatesino, come una figura fortemente connessa alla tradizione rurale delle singole vallate e comunità locali. In tali contesti, essere “Bäuerin” significa ricoprire un ruolo sociale che si attiva e che acquista una forte identità nel momento stesso in cui la donna entra a far parte della famiglia del Bauer, l’imprenditore agricolo di tradizione antica e di elevata riconoscibilità da parte della comunità rurale, oppure quando la donna eredita direttamente il maso gestendo direttamente tutte le connesse responsabilità. D’altra parte, la Bäuerin / Economa rurale

non è soltanto la “moglie dell’agricoltore” ma, nel corso degli anni, ha acquisito specifiche competenze professionali e abilità lavorative che la rendono indispensabile nel contesto rurale e che, soprattutto, hanno contribuito ad ampliare il campo di azione delle aziende agricole stesse, attraverso l’offerta di servizi agrituristici, di produzione e vendita di prodotti alimentari, di promozione e diffusione di servizi e manufatti della tradizione e della cultura locale. Per questo motivo si ritiene che la Bäuerin / Economa rurale possa essere rappresentata come una vera e propria figura professionale che, pur nascendo nella tradizione rurale di lingua tedesca, può trovare riscontro anche nel mondo e nella cultura nazionale. In particolare, le abilità della Bäuerin / Economa rurale possono essere raggruppate in quattro specifiche aree di attività:

1. Realizzazione di attività agricole

Quest’area comprende le attività di cura delle colture (soprattutto ortofrutticole) e degli spazi in cui vengono tenuti gli animali domestici (stalle, pollai, recinti ecc.). In questa specifica area di competenze la Bäuerin/ Economa rurale svolge prevalentemente attività di supporto al Bauer/Agricoltore e conseguentemente non coordina né gestisce alcun processo ma svolge un ruolo di “aiuto e assistenza” alla conduzione dell’azienda agricola stessa. Unica eccezione è costituita dalle attività rurali connesse alla gestione degli orti (soprattutto di erbe e piante aromatiche) e dei giardini che rappresenta un ambito di competenza di esclusiva responsabilità della Bäuerin/ Economa rurale e nei confronti delle quali essa sviluppa e individua, attraverso processi di vendita al dettaglio, una concreta occasione di profitto.

2. Gestione di attività di economia domestica e commercializzazione

Si tratta di un insieme di abilità che vengono da lei direttamente gestite e coordinate in modo autonomo e in piena responsabilità. In particolare, le funzioni di economia domestica, che assumono connotazioni più ampie della semplice gestione della casa e del maso, si pongono trasversalmente alle attività agrituristiche e a quelle commerciali. Appartengono a quest’area, le abilità relative a gestione e mantenimento dell’igiene e della funzionalità degli spazi abitativi, la garanzia della confortevolezza e della gradevolezza degli ambienti, la trasformazione e la vendita diretta di prodotti gastronomici e alimentari derivati da produzioni agricole dell’azienda familiare nonché dei manufatti tessili prodotti e ispirati alla tradizione e alla cultura locale.

3. Gestione di attività agrituristiche

Spesso la Bäuerin/ Economa rurale, organizza, all’interno del maso in cui vive e lavora, attività agrituristiche finalizzate all’accoglienza di turisti e alla sensibilizzazione degli stessi alla cultura e alle tradizioni locali. In quest’area di attività vengono sviluppate abilità e conoscenze relative alla promozione e al marketing turistico, alla predisposizione di “pacchetti e offerte turistiche” destinate a rilanciare la cultura locale. Lo sviluppo di abilità connesse a quest’area di competenze, permettono alla Bäuerin/ Economa rurale di spendersi in contesti diversificati e più generalmente connessi alle attività turistico-ricettive.

4. Gestione di attività manageriali e amministrative

Le elevate abilità organizzative e gestionali della Bäuerin/ Economa rurale si riflettono anche su un'area di attività trasversale che garantisce la gestione delle pratiche amministrative e burocratiche relative non soltanto all'attività agrituristica e di vendita diretta di prodotti e manufatti artigianali ma anche a quelle più generalmente connesse al funzionamento dell'azienda agricola familiare. In particolare, a questa figura professionale sono associate competenze relative alla gestione delle pratiche di collaborazione dei braccianti e dei lavoratori stagionali nonché il coordinamento e la gestione delle loro attività all'interno del processo produttivo. Di competenza della Bäuerin/ Economa rurale sono anche le attività connesse alla definizione di piani di marketing e promozione delle attività agrituristiche.

BÄUERIN / ECONOMA RURALE	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Si occupa della mondataura degli alberi da frutta selezionando i prodotti migliori • Svolge attività di giardinaggio e floricoltura • Gestisce e cura l'orto (scelta delle sementi, delle colture, lavorazione e concimazione del terreno, cura delle piante, raccolta dei prodotti) • Produce manufatti alimentari derivati dall'attività agricola (formaggi, conserve di frutta e di verdura, succhi di frutta ecc.) • Prepara alimenti su ricette tipiche e tradizionali • Confeziona accessori e capi di abbigliamento della tradizione locale • Promuove il proprio maso come attività agrituristica • Gestisce le relazioni e la corrispondenza con i clienti e si occupa delle prenotazioni • Accoglie i clienti e ne definisce le sistemazioni alloggiate • Cura le attività amministrative e burocratiche dell'azienda agricola e delle attività agrituristiche • Fornisce ai clienti consigli sulle possibili attività escursionistiche valorizzando le culture locali • Coordina i lavoratori agricoli stagionali • Garantisce l'igiene e la cura della stalla e degli ambienti in cui si allevano gli animali • Assicura il controllo igienico e la funzionalità delle stanze e degli spazi comuni • Garantisce la confortevolezza degli ambienti • Mantiene i contatti con le Agenzie di Promozione Turistica per la ricettività agrituristica • Promuove la cultura e le tradizioni contadine valorizzandone le caratteristiche ecologiche, naturali ed eco-compatibili • Promuove attività ed iniziative di collaborazione e cooperazione con realtà limitrofe simili • Frequenta corsi di aggiornamento e specializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce la storia, la cultura e le tradizioni locali - Conosce le principali ricette tipiche - Conosce principi di scienze dell'alimentazione, nutrizione e gastronomia - Conosce principi di botanica e floricoltura - Conosce principi di pedagogia e psicologia - Conosce le principali leggi nazionali e provinciali che regolano le attività turistiche e agrituristiche - Conosce elementi di contrattualistica del lavoro - Conosce i principali prodotti per l'igiene e la pulizia degli spazi domestici - Sa applicare le principali lingue straniere sia parlate che scritte (italiano/tedesco, inglese) - Sa utilizzare i principali applicativi informatici - Sa applicare tecniche di gestione contabile e amministrativa per aziende di piccole dimensioni - Sa utilizzare tecniche per la conduzione di veicoli agricoli di piccole dimensioni - Sa impiegare tecniche di gestione e cura dell'orto e del giardino e di mondataura e raccolta di prodotti ortofrutticoli - Sa adottare tecniche per la gestione e il coordinamento dei collaboratori - Sa impiegare tecniche per la produzione di conserve e marmellate di frutta e verdura - Sa applicare tecniche casearie - Sa impiegare tecniche per la preparazione di piatti e prodotti tipici - Sa utilizzare tecniche per il confezionamento di accessori e abbigliamento tradizionale - Sa impiegare tecniche di promozione e marketing agrituristico - Sa adottare le tecniche più appropriate per l'igiene e la pulizia di ambienti e locali domestici - Sa impiegare tecniche per la decorazione, l'allestimento e la cura degli spazi abitativi - Sa impiegare tecniche di vendita e consulenza di prodotto (agricolo e tessile) - Conosce il mondo agricolo e dell'economia domestica, le sue caratteristiche e specificità - Sa essere consapevole delle scelte connesse alla gestione di attività di economia rurale ed agrituristica rispettose dell'ambiente - Sa attivare e gestire gruppi di lavoro

	<ul style="list-style-type: none"> - Sa gestire autonomamente i tempi di lavoro - E interessata alle novità e ai cambiamenti - Sa risolvere problemi assumendo rapide decisioni
--	--

ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)

L' **addetto alle vendite e alla gestione degli spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)** si caratterizza oltre che per competenze professionali trasversali al processo di vendita al dettaglio o all'ingrosso, anche e soprattutto per capacità e conoscenze tipiche di settori ed ambiti di vendita connessi all'economia domestica. Specificamente gli ambiti specialistici in cui questa figura professionale può trovare applicazione sono la vendita di tessuti, tendaggi e abbigliamento, il commercio di prodotti per la casa e la compravendita di piante e articoli di giardinaggio. L'addetto può gestire un esercizio commerciale oppure occuparsi dell'assortimento e della gestione di specifici articoli commerciali individuando i trend di vendita e anticipando le esigenze e i bisogni della clientela. Inoltre egli si occupa della gestione e organizzazione di vetrine e spazi espositivi (negozi, fiere, stand gastronomici ecc.) di settore. In particolare, le competenze dell'Addetto alle vendite possono essere raggruppate in tre specifiche aree di attività.

1. Gestione di esercizi commerciali, assortimento e fornitura di articoli e prodotti in vendita

Quest'area di attività comprende tutte le abilità necessarie per svolgere attività di ordinazione, controllo delle giacenze e riassortimento, stoccaggio in magazzino e prezzatura dei prodotti in vendita e necessita di un'ampia conoscenza degli articoli in e delle loro specificità nonché delle caratteristiche dei fornitori e dei tempi di consegna. L'addetto individua trend di vendita e comportamenti di consumo, anticipando fabbisogni ed esigenze della potenziale clientela. Per svolgere queste attività, l'addetto deve conoscere il sistema del mercato commerciale, i trend di vendita e le tendenze previste nel breve-medio periodo.

2. Vendita diretta, consulenza all'acquisto e consulenza post vendita sui prodotti

Quest'area di attività è costituita da un insieme di abilità che attengono non solo alla capacità di accogliere, comprendere ed individuare le esigenze e le richieste del cliente ma anche e soprattutto di fornirgli un'adeguata consulenza tecnica circa l'utilizzabilità, le caratteristiche e le potenzialità del prodotto. A questa specifica capacità di supportare e assistere il cliente nell'acquisto, si associa l'assistenza post vendita e la risoluzione di eventuali criticità e variazioni. Per svolgere efficacemente quest'area di attività, l'addetto deve essere a conoscenza delle innovazioni di prodotto e delle sue peculiarità, oltre alle modalità di trattamento, manutenzione e conservazione (per. es. alimentari, tessuti, fiori, strumenti per la casa e la cucina).

3. Gestione degli spazi espositivi

Non meno importante area di attività propria dell'Addetto alle vendite e alla gestione degli spazi espositivi è quella relativa alla gestione degli spazi espositivi (negozi e spazi

fieristici), delle vetrine e del merchandising dei prodotti. Le abilità richieste per la gestione degli spazi espositivi afferiscono specificamente alla capacità di valorizzare i prodotti in vendita (nella vetrinistica) ma anche nelle competenze connesse alla ottimizzazione degli spazi di vendita, al mantenimento delle condizioni di ordine e pulizia degli stessi nonché allo studio delle migliori collocazioni interne per prodotti e scaffali e alla presentazione più efficace ed accattivante degli stessi all'interno di fiere, mercati ed esposizioni commerciali.

ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Accoglie il cliente e ne individua i fabbisogni e le esigenze attraverso specifiche domande • Fornisce informazioni relative ai diversi prodotti in vendita, evidenziandone il prezzo, le caratteristiche, le modalità di utilizzo • Applica il prezzo ai prodotti esposti • Assiste il cliente, attraverso consigli e supporto tecnico, durante il processo di acquisto e di post vendita di prodotti tessili, di articoli per la casa, di piante e fiori • Esegue la vendita del prodotto concordando con il cliente in merito all'articolo scelto, al prezzo esposto e alle modalità di confezionamento e trasporto dello stesso • Elabora preventivi e offerte d'acquisto • Realizza confezioni e pacchi regalo offrendo al cliente diverse opzioni di scelta • Si occupa dell'esposizione dei prodotti all'interno del punto vendita in modo da invogliare l'acquisto • Allestisce punti vendita all'interno di spazi fieristici o espositivi scegliendo arredi e decorazioni • Si occupa dell'allestimento delle vetrine in base alla stagionalità e alle strategie promozionali • Coordina eventuali attività connesse all'acquisto (trasporto, montaggio, adattamento prodotti tessili ecc.) garantendo il rispetto di tempi e modalità definite con il cliente in sede di vendita • Si occupa delle pratiche amministrative e burocratiche connesse al punto vendita • Controlla che gli spazi espositivi, i prodotti e l'intero punto vendita rispettino standard di igiene, ordine e pulizia • Verifica le scorte di magazzino e si occupa del riassortimento e della definizione di ordinativi tenendo conto dei trend di vendita e delle novità immesse sul mercato • Propone ai clienti nuovi prodotti e nuove opportunità di acquisto • Si aggiorna periodicamente sulle novità e sui nuovi articoli proposti dai fornitori e dalle aziende produttrici, proponendo nuovi assortimenti • Cura nuovi allestimenti e nuove scelte espositive per proporre gli articoli in vendita ai 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce i prodotti trattati, utilizzo, qualità, materiali, manutenzione - Conosce principi di marketing e tecniche di vendita - Conosce le lingue tedesco e italiano - Conosce la normativa e i principi sull'igiene e la sicurezza (L.626) - Conosce principi e linee guida per la definizione dei prezzi di vendita - Conosce principi di vetrinistica ed esposizione di prodotti commerciali - Conosce principi di merchandising ed allestimento di spazi fieristici (illuminotecnica e arredamento) - Conosce principi di organolettica e merceologia alimentare, di nutrizione e gastronomia tradizionale e locale - Conosce le normative fiscali e amministrative sugli esercizi commerciali - Conosce l'uso di strumenti per la cucina e la pulizia della casa - Conosce principi contabili e di bilancio - Conosce la logistica e la gestione del magazzino - Conosce metodi per garantire l'igiene e la confortevolezza degli ambienti - Sa applicare le principali tecniche di vendita diretta e assistenza post vendita - Sa impiegare principi e tecniche di decorazione e allestimento di ambienti - Sa gestire la cassa e rilasciare ricevute fiscali - Sa applicare tecniche di confezionamento - Sa utilizzare tecniche per l'assortimento e l'ordinazione di articoli di vendita - Sa utilizzare i principali applicativi informatici (Office, Outlook) - Sa impiegare le principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Sa applicare tecniche di cucito e trattamento dei tessuti - Sa utilizzare tecniche di gestione e cura di piante e fiori - Sa impiegare tecniche per la prezzatura - Conosce l'organizzazione di punti vendita - Sa gestire conflitti e criticità relazionali - E interessato alle novità e ai cambiamenti

<p>clienti in relazione ai target di riferimento e alle mode stagionali</p>	<p>del settore - Sa risolvere problemi assumendo rapide decisioni - Sa creare empatia con i clienti</p>
---	---

TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISTI E AGLI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI

Il **tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari** si occupa degli acquisti delle materie prime e delle derrate alimentari monitorando e controllando le caratteristiche degli alimenti in entrata, le modalità di conservazione e utilizzo degli stessi, individuando luoghi e ambiti in cui reperire il prodotto più adatto alla finalità produttiva e nutrizionale e gestendo il processo di acquisto e stoccaggio degli stessi in base a orientamenti e strategie aziendali. Può operare all'interno di imprese industriali all'interno del reparto acquisti ma anche all'interno di alberghi, mense, convitti e altre strutture collettive in affiancamento alla figura del cuoco e del personale di cucina. La spendibilità della figura professionale è dunque rilevabile sia all'interno del contesto aziendale, in cui le competenze del tecnico sono più orientate alla individuazione dei fornitori e dei prodotti sulla base degli standard di qualità previsti dall'impresa agro-alimentare sia all'interno di strutture ricettive e ristorative in cui il tecnico può svolgere un'attività consulenziale (orientata alla scelta e alla reperibilità dei prodotti) o più funzionale alla gestione dei servizi ristorativi a supporto delle figure del cuoco e/o della dietista. In particolare, le abilità Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari possono essere raggruppate in tre specifiche aree di attività, alcune delle quali ne costituiscono il "cuore professionale e lavorativo".

1. Individuazione, valutazione e selezione delle materie prime e delle derrate alimentari

Quest'area di attività comprende tutte le abilità necessarie per individuare, valutare e scegliere i prodotti alimentari e le materie prime più idonee al processo di produzione agro-alimentare e di preparazione pasti. In quest'ambito di attività il Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari, sulla base di specifici orientamenti e finalità produttive espressi dal responsabile di produzione, dal responsabile della qualità (se in azienda) o dal cuoco e/o dal dietista (se si tratta di strutture ricettive o ristorative), individua i prodotti più consoni, ne valuta le caratteristiche nutritive e organolettiche nonché la tracciabilità e identifica i fornitori più idonei e in grado di assicurare l'approvvigionamento sulla base delle specifiche tecniche del prodotto ricercato.

2. Gestione dell'acquisto delle materie prime e delle derrate alimentari

In quest'area di attività il tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari mette in campo le abilità necessarie per acquistare i prodotti e le derrate alimentari che più di altri rispondano agli standard qualitativi fissati a livello aziendale, nel migliore rapporto qualità/prezzo. In particolare, applica capacità connesse alla gestione dei rapporti con i fornitori, alla garanzia del rispetto di tempi e degli standard di qualità dei prodotti acquistati (anche per quanto riguarda il trasporto e la conservazione), all'amministrazione del budget assegnato e alla gestione delle pratiche burocratiche e amministrative connesse al processo di acquisto. In questo ambito di attività il tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari, svolge sopralluoghi presso i

fornitori in modo da verificarne i prodotti e controllarne il rispetto di alcuni standard previsti a livello aziendale e normativo e in alcuni casi, soprattutto nell'ambito dell'approvvigionamento all'interno di strutture ricettive e ristorative, acquista direttamente specifici prodotti, soprattutto se si tratta di nuovi alimenti.

3. Immagazzinamento e stoccaggio delle materie prime e delle derrate alimentari

Un ambito di attività di notevole rilevanza per il tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari è quello relativo al ricevimento dei prodotti e delle derrate alimentari acquistate e al loro stoccaggio e immagazzinamento nel rispetto degli standard di qualità e di conservazione e igiene degli alimenti. In quest'area di attività, vengono sviluppate abilità connesse al controllo diretto degli alimenti in ingresso (aspetto esterno, stato di conservazione, rispetto degli standard di igiene e qualità nel trasporto e nella consegna), alla definizione delle più opportune e corrette modalità di conservazione e stoccaggio in base alle loro caratteristiche organolettiche e ai tempi di produzione.

TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISTI E AGLI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI	
COMPITI	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce i flussi di approvvigionamento delle materie prime e delle derrate alimentari • Inoltra gli ordini di acquisto sulla base di accordi preventivamente stipulati dai responsabili del servizio/settore/struttura • Cura i rapporti con i fornitori stipulando i contratti di fornitura e svolgendo sopralluoghi per verificarne il grado di affidabilità e qualità • Acquista personalmente specifici prodotti sulla base degli orientamenti e delle strategie di produzione • Utilizza il budget assegnato sulla base dei fabbisogni di approvvigionamento segnalati dai resp. di produzione, cuochi, resp. catering ecc. • Rispetta gli standard di qualità nella scelta dei prodotti da acquistare • Seleziona i prodotti più convenienti nel rapporto qualità/prezzo • Cura l'immagazzinamento dei prodotti nelle celle frigorifere o negli appositi spazi di conservazione • Svolge valutazioni dei costi prima di procedere all'acquisto • Coordina la propria attività con il resp. della qualità e/o il resp. di produzione/servizio, ricevendone feedback inerenti la qualità dei prodotti acquistati • Controlla le scorte e le attività del magazzino (just in time) segnalando eventuali problemi • Segnala i fornitori che non rispettano gli accordi, o non rispettano gli standard economici o di qualità • Valuta i fornitori utilizzando indicatori di qualità ed efficienza • Programma gli acquisti e identifica le aree di fornitura critiche • Si aggiorna tramite riviste specializzate e la visita di fiere • Ricerca nuovi fornitori • Collabora all'aggiornamento e allo sviluppo di nuove procedure e strategie d'acquisto 	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce tipologie, specifiche merceologiche e organolettiche delle derrate alimentari - Conosce principi di scienza dell'alimentazione, nutrizione e dietetica - Conosce le filiere produttive agro-alimentari - Conosce processi di produzione di un'impresa agro-alimentare (aziende di produzione, mense, catering, ristorazione) - Conosce norme di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Conosce la normativa sulle transazioni commerciali in Italia e all'estero - Conosce concetti di tecnologia alimentare - Conosce la normativa HACCP - Conosce concorrenza e principali fornitori - Conosce principi di economia aziendale - Conosce principi per la qualificazione e certificazione dei fornitori - Conosce le principali norme di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti - Conosce principi di chimica organica e microbiologica - Conosce le principali tecnologie per la conservazione degli alimenti deperibili - Sa applicare tecniche di gestione di un budget di spesa - Sa impiegare tecniche di selezione di materie prime e derrate alimentari - Sa adottare metodologie per la tracciabilità degli alimenti e delle materie prime - Sa utilizzare la modulistica e gli strumenti per la gestione degli acquisti - Sa applicare le principali lingue straniere - Sa applicare tecniche di negoziazione - Sa utilizzare i principali applicativi informatici - Sa applicare i principi di logistica - Sa impiegare le principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Conosce il settore alimentare ed agro-alimentare

RSO

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Propone nuove tipologie di prodotti da acquistare in relazione agli orientamenti strategici dell'organizzazione di appartenenza e ai trend di mercato | <ul style="list-style-type: none">- Lavora in modo autonomo e responsabile- Sa lavorare per obiettivi- Sa gestire conflitti e criticità relazionali- E' predisposto ai rapporti umani |
|---|--|

Dall'analisi svolta sono state inoltre individuate altre figure professionali riferibili e attinenti all'area dell'Economia domestica ed eventualmente formabili attraverso corsi di aggiornamento, formazione continua e formazione post diploma o post laurea che non sono state, tuttavia, oggetto di rilevazione. Tra queste ricordiamo:

- ☞ **Badante o Assistente familiare:** si tratta di una figura di 1° livello che svolge attività di assistenza e supporto ad anziani soli o parzialmente autosufficienti, prevalentemente nell'ambito del loro domicilio, garantendone la serenità psicologica e fisica, svolgendo tutte le attività e le incombenze domestiche e quotidiane non realizzabili dalla persona assistita. La figura è formabile attraverso percorsi di aggiornamento o di formazione breve rivolta alla popolazione femminile e/o immigrata.
- ☞ **Esperto nella cura e nella organizzazione degli spazi abitativi:** si tratta di una figura di 3° livello che pianifica ed eroga interventi consulenziali rivolti a singoli individui, ad imprese e a collettività, finalizzati ad una migliore gestione dell'abitare e dello spazio domestico nel rispetto di parametri economici ed ecologici. L'Esperto elabora progetti e piani di consulenza di differente ampiezza, mirati ad una migliore disposizione degli arredi o ad un rinnovamento complessivo degli stessi, ad un arricchimento e valorizzazione degli spazi interni ed esterni attraverso scelte estetiche e operative strutturate (scelta di un decoro, di una pianta, di un oggetto ornamentale ecc.), ad una maggiore efficienza domestica (attraverso la scelta di specifici elettrodomestici, strumenti e apparecchiature, oppure mediante il ricorso di veri e propri progetti per l'organizzazione degli armadi, dei ripostigli e delle dispense). L'Esperto può operare autonomamente o all'interno di esercizi commerciali (arredi, vivai, tappezzeri ecc.) o all'interno di studi di progettazione architettonica e di design.

3. LE IMPRESE INTERVISTATE E IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Al fine della rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi sono state coinvolte numerose imprese e sono state condotte diverse interviste a testimoni privilegiati. Per ogni figura professionale sono stati scelti i settori/comparti di riferimento, al cui interno sono state poi campionate le diverse aziende da contattare.

I criteri adottati per individuare il campione hanno differito da figura a figura. Generalmente si è tentato di riportare nel campione di ogni figura, aziende di diverse dimensioni dislocate nei comprensori della provincia. Si sono inoltre seguite le indicazioni ricavate dai diversi testimoni intervistati nella fase di descrizione dei prototipi delle figure professionali per la costruzione e successiva validazione delle figure stesse⁴⁶. Su oltre 230 aziende prese in esame, 149 hanno acconsentito di rispondere al questionario previsto dall'indagine, fornendo dati, informazioni e commenti utili. In alcune aziende (solitamente di grandi dimensioni e afferenti al comparto agro-alimentare) è stato possibile effettuare interviste relative a diverse figure professionali.

Le imprese risultano distribuite nel comparto agro-alimentare, agricolo, socio-assistenziale (case di riposo), educativo (scuole per l'infanzia, asili nido), ricettivo (ristoranti, alberghi), società di servizio (ditte di pulizie), punti vendita al dettaglio e della grande distribuzione (negozi specializzati in articoli casalinghi, tessile, abbigliamento, arredamento, giardinaggio).

Presentiamo, di seguito, un elenco delle aziende intervistate per comparto/settore produttivo (tab.28).

COMPARTO AGRO-ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adrianer Kellerei ▪ Arma Rist ▪ Dr. Schaer ▪ Fructus ▪ Forst ▪ Harrar ▪ Iprona ▪ Latteria Di Lagundo ▪ Loacker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kettmeier ▪ Mendel Speck ▪ Milkon ▪ Grandi salumifici italiani ▪ Plose Quelle ▪ Psenner ▪ Rieper ▪ Roner ▪ Schenk Italia
---------------------------------	--	--

⁴⁶ Nel caso dei masi agricoli è stata possibile una collaborazione con il *Bauernbund*, che ha indicato alcune fra le aziende agricole più rappresentative del territorio.

COMPARTO AGRICOLO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Agaterhof ▪ Burglerhof ▪ Bartlmairhof ▪ Diolahof ▪ Erschbaunerhof ▪ Ganzegghof ▪ Garnthalerhof ▪ Hof am schloß ▪ Huberhof ▪ Hof Platzgut ▪ Innersennerhof ▪ Lechnerhof 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mairhof ▪ Mudlerhof ▪ Oberlegar ▪ Oberbostnerhof ▪ Oberwieserhof ▪ Pfliegerhof ▪ Pernthalerhof ▪ Rainhof ▪ Siganatenhof ▪ Tschauppenhof ▪ Voadahuibn ▪ Zwerger Bernhard
COMPARTO SOCIO-ASSISTENZIALE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ASL di Bolzano ▪ Asl bressanone ▪ ASL di Merano ▪ B&r Service ▪ Bellemo Patrizia & Co ▪ Casa di Riposo della Val Gardena ▪ Casa di riposo Laives ▪ Casa di riposo Pia casa dei poveri ▪ Casa di riposo H. Messerschmied ▪ Casa di riposo S. Paolo ▪ Casa di riposo Lorenzrhof ▪ Casa di riposo Griesfeld ▪ Casa di riposo S.Spirito Beato Arimanno 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Casa di Riposo della Val Gardena ▪ Casa Di Ricovero - Nova Ponente ▪ Cs2a Consorzio ▪ Comune di Cortaccia ▪ Comunità Comprensoriale Venosta ▪ Fondazione pitsch ▪ Fondazione martinshiem ▪ Katholischer familienverband suedtirol ▪ Ospedale L. Bohler ▪ Villa Serena ▪ Villa Europa
COMPARTO EDUCATIVO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asilo Tedesco Egna ▪ Asilo Infantile Dante Alighieri ▪ Asilo Infantile Santa Maria ▪ Asilo Infantile Brunico ▪ Ape Maja ▪ Asilo Infantile (Fie' Allo Sciliar) ▪ Baby Coop ▪ Biancaneve ▪ Bambi ▪ Casa Del Bosco ▪ Coccinella 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dolomiti ▪ Girasole ▪ Kindergarten ▪ L'aquilone ▪ Marlin ▪ Millecolori ▪ Peter Pan ▪ Pollicino ▪ S. Pauls ▪ Vittorino Da Feltre
COMPARTO SERVIZI DOMESTICI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coop soc. Naif ▪ Gabri servizi ▪ Ikaro SNC Impresa Pulizie e Servizi ▪ La Brill di Colasi Deborah & Co. ▪ Linda service 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meranese servizi ▪ Mirandola ▪ Perla ▪ PK Servizi Aziendali Pulizie ▪ Vienna
COMPARTO RICETTIVO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arma Rist ▪ Allrent Happystudio ▪ Bad St Isidor ▪ Bieffe ▪ Castel Rundegg ▪ Cavallino Bianco ▪ Famiglia Cooperativa Bronzolo ▪ Fresh Line ▪ Gardenhotel Premstaller ▪ Gasthof Feichter ▪ Hotel Alpi ▪ Hotel Citta' ▪ Hotel Eberle ▪ Hotel Greif ▪ Hotel Meranrhof ▪ Hotel Scala Stiegl 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotel Seeleiten ▪ Hotel Steidlerhof ▪ Hotel Villa Tivoli ▪ Landesmensa ▪ Matillhof ▪ Markas Service ▪ Oca Bianca Weisse Gans ▪ Palace Hotel ▪ Parkhotel Laurin ▪ Parkhotel Luna-Mondschein ▪ Quellenhof ▪ Ristorante Hopfen & Co ▪ Restorant Post Gries ▪ Ristorante Sissi ▪ Sheraton Hotel ▪ Wirtshaus Vogel

<p>COMPARTO COMMERCIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspiag Service ▪ Baur Andreas K.G. ▪ Bieffe Discoutn ▪ Billing ▪ C&C Euromarkt ▪ Frilo G.M.B.H. ▪ Frisanco ▪ Gaertneri Schullians ▪ Kaufgut ▪ Kaufhaus Gritsch Peter ▪ La Casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metro Italia ▪ Mercato Generale All'ingrosso ▪ Omniscom ▪ Oviesse ▪ Platter Jos - Gardencenter Platter ▪ Schonuberfranchi ▪ Schwarz Raumausstattung ▪ Upim/Rinascente
----------------------------------	---	--

(tab.28)

L'indagine è stata condotta somministrando un questionario strutturato a dirigenti o responsabili del personale, attraverso incontri oppure interviste telefoniche.

In questo capitolo verranno analizzati dati e informazioni relative alla struttura aziendale, al numero e alla tipologia dei dipendenti e alle attività formative svolte. I dati verranno inoltre rappresentati distinguendo tra figure istituzionali e complementari, evidenziando in particolar modo la dimensione aziendale, il mercato di riferimento, le differenze di genere, le tipologie contrattuali e la distribuzione funzionale presente in organico nonché il dettaglio delle attività formative svolte.

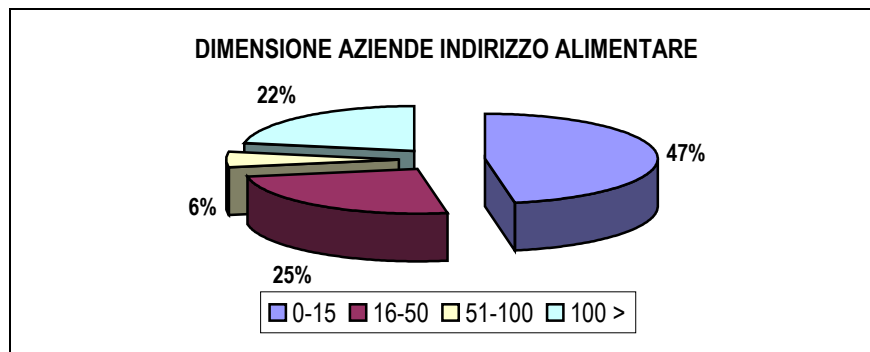
3.1. Le figure istituzionali: contesto e imprese di riferimento

Le imprese coinvolte nella rilevazione dei fabbisogni formativi relativi alle figure istituzionali appartengono a due settori/comparti differenti. Per quanto riguarda l'operatore alimentare e il tecnico alimentare (nonchè la figura complementare del tecnico addetto agli acquisti e approvvigionamenti alimentari) sono state intervistate principalmente aziende operanti nel processo di produzione agro-alimentare (sia industriali che artigianali), ristoranti e strutture alberghiere. Per le figure dell'addetto ai servizi di economia domestica e del responsabile di servizi di economia domestica ci si è invece rivolti ad aziende del comparto ricettivo (alberghi e pensioni) socio-assistenziale (ospedali, case di riposo), educativo (asili nido e scuole materne) e imprese di servizio domestico.

3.1.1. Dimensione e mercato di riferimento

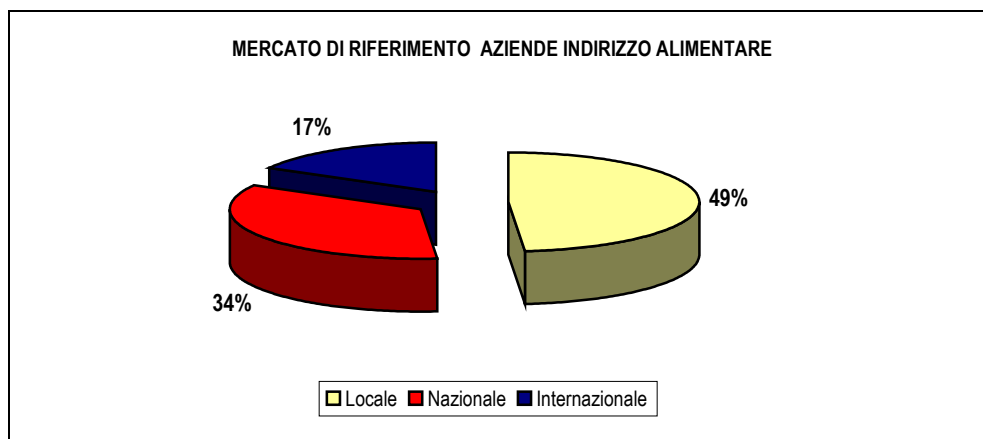
Un primo elemento connotativo delle aziende intervistate è rappresentato dalle dimensioni delle imprese e dal suo mercato di riferimento. Queste variabili si correlano fortemente con i fabbisogni professionali e formativi espressi e forniscono inoltre utili indicazioni per la progettazione formativa.

Per acquisire dati relativi ai fabbisogni professionali e formativi delle figure istituzionali ad indirizzo alimentare, ossia l'**operatore alimentare** e il **tecnico alimentare**, sono state contattate aziende rappresentative delle più diffuse tipologie di produzione agro-alimentare (lavorazione carni, torrefazione, prodotti da forno, lattiero-caseario, bevande, macinazione ecc.) e aziende del comparto ristorativo di tipo industriale e artigianale (mense e ristoranti). La media dei dipendenti di queste aziende è di 177 dipendenti. Tale elevato numero non deve però trarre in inganno essendo dovuto principalmente ad alcune imprese di dimensioni molto consistenti (escludendo infatti le tre imprese maggiori dal conteggio la media di dipendenti scende a 43). Sul totale degli intervistati è incisivo il peso delle imprese di piccole dimensioni (fino a 15 dipendenti), che rappresentano quasi la metà del campione (tab.29).



(tab.29)

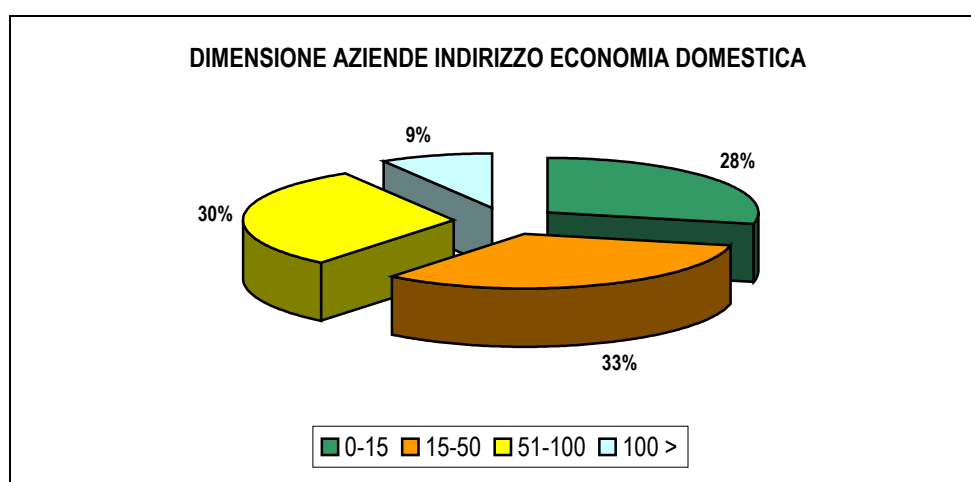
Per quanto riguarda il mercato di riferimento delle aziende coinvolte nella ricerca, nel caso delle imprese del comparto agro-alimentare esso è prevalentemente locale: il mercato provinciale rappresenta infatti, da solo, più della metà (tab,30).



(tab.30)

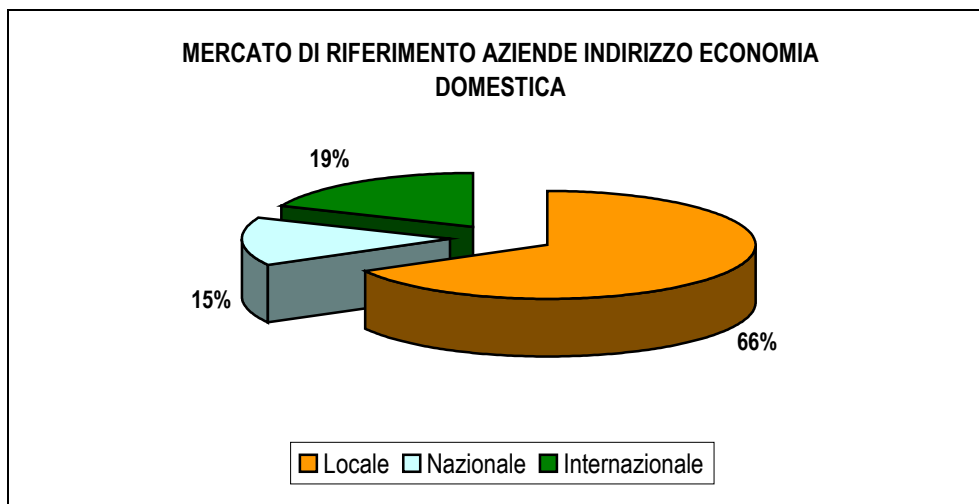
Per quanto riguarda le figure professionali dell'indirizzo in economia domestica, ossia l'**addetto ai servizi di economia domestica** e il **responsabile di servizi di economia domestica**, le aziende coinvolte nella rilevazione sono state prevalentemente case di riposo, alberghi (anche con servizi di wellness e alpinwellness) e imprese di servizi di economia domestica (pulizie ecc.).

Per quanto riguarda le dimensioni delle imprese intervistate, anche in questo caso come per l'indirizzo alimentare, si è scelto di distribuire il campione in modo omogeneo fra aziende di diversa ampiezza. Dai dati raccolti è quindi possibile evidenziare che la maggioranza delle imprese intervistate nel comparto dell'economia domestica, ha un numero medio di dipendenti che si aggira sulla cinquantina di unità. (fig.31).



(tab.31)

Per quanto riguarda il mercato di riferimento delle aziende che prevedono nel loro organico la figura di addetto ai servizi di economia domestica e di responsabile di servizi di economia domestica, esso si situa soprattutto a livello provinciale risentendo molto del contesto e dei fabbisogni locali (fig.32).



(tab.32)

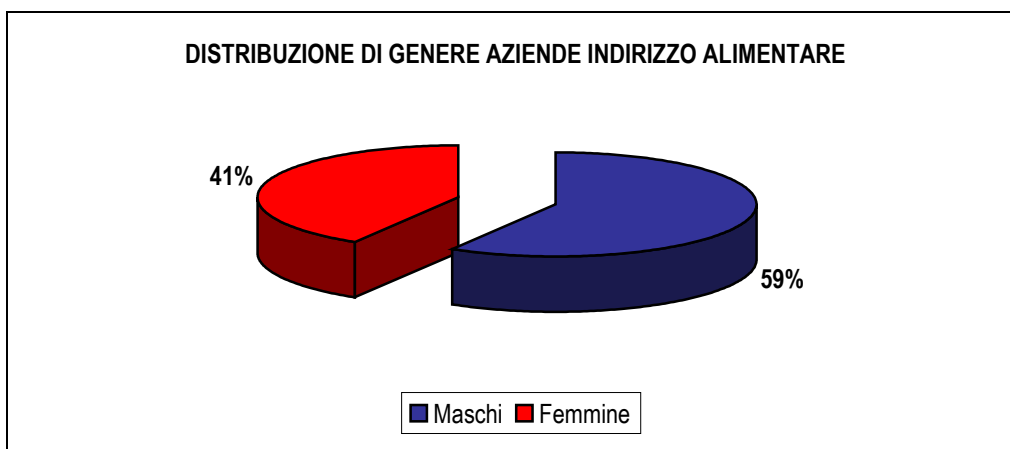
Da notare, in questo caso, che il mercato di riferimento si differenzia in modo evidente per le strutture alberghiere e per le case di riposo. Se le prime, infatti, hanno un mercato prevalentemente nazionale e internazionale, le seconde invece coprono un fabbisogno esclusivamente locale.

3.1.2. Occupati

Successivamente all'analisi sulla dimensione e sul mercato di riferimento delle imprese intervistate, sono stati successivamente raccolti dati sulle caratteristiche delle persone occupate nelle aziende stesse, focalizzando l'attenzione sulle differenze di genere presenti nei diversi comparti in relazione al tasso di occupazione e alle funzioni svolte.

Per quanto riguarda le aziende afferenti all'indirizzo alimentare e alle figure professionali in esso formate (**operatore alimentare** e **tecnico alimentare**), la maggioranza di esse impegna una manodopera in prevalenza maschile (tab.33). Tre persone su cinque occupate nel comparto sono, infatti, di genere maschile.

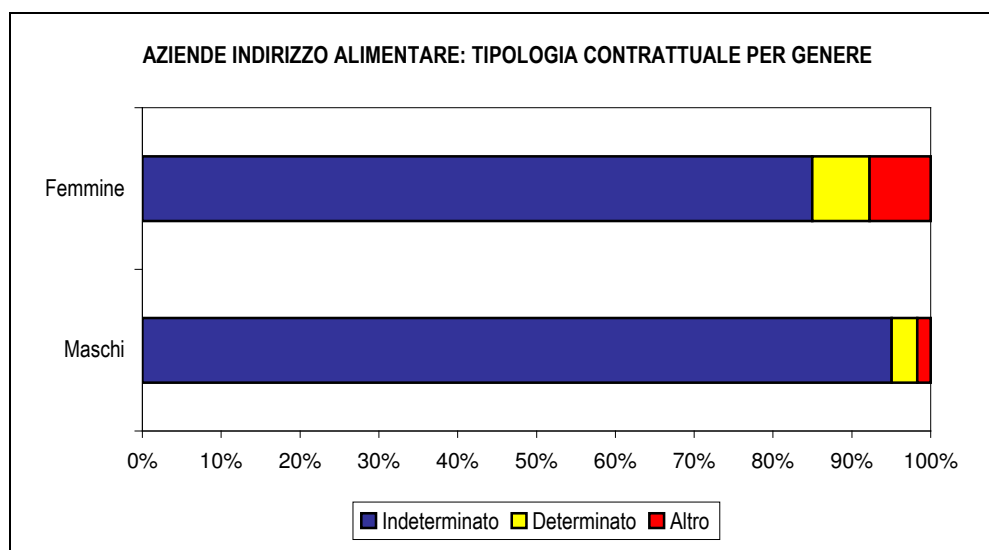
Il settore presenta dunque un leggero squilibrio di genere. Tale squilibrio risulta essere più marcato per le figure esecutive ed operative piuttosto che per quelle impiegatizie e manageriali, in cui la rappresentanza di genere appare più equilibrata.



(tab.33)

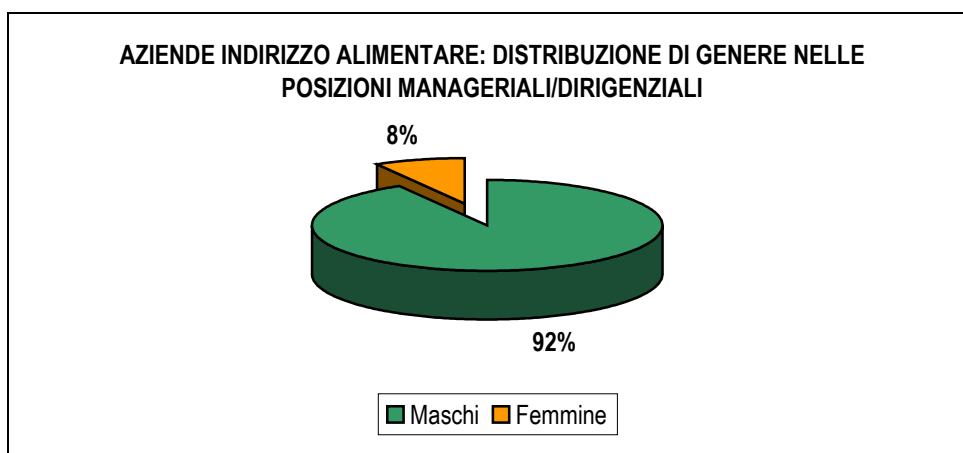
La tipologia contrattuale prevalente nelle imprese riferibili all'indirizzo alimentare è il contratto a tempo indeterminato. Tale forma contrattuale viene riservata sia agli uomini che alle donne mentre le altre forme contrattuali sono relegate a meno del 10% del totale (tab.34).

Dai dati raccolti si evidenzia tuttavia una disparità di genere piuttosto marcata. Per gli uomini, infatti, i contratti a tempo determinato e le tipologie contrattuali atipiche o "flessibili" (a progetto, di inserimento ecc.) rappresentano circa il 5% del totale, mentre per il genere femminile essi sfiorano il 15% evidenziando la difficoltà, per le donne, di ottenere posizioni contrattuali stabili e in grado di tutelarne i diritti sociali e di cittadinanza (gravidanza, maternità, permessi parentali, malattia ecc.).



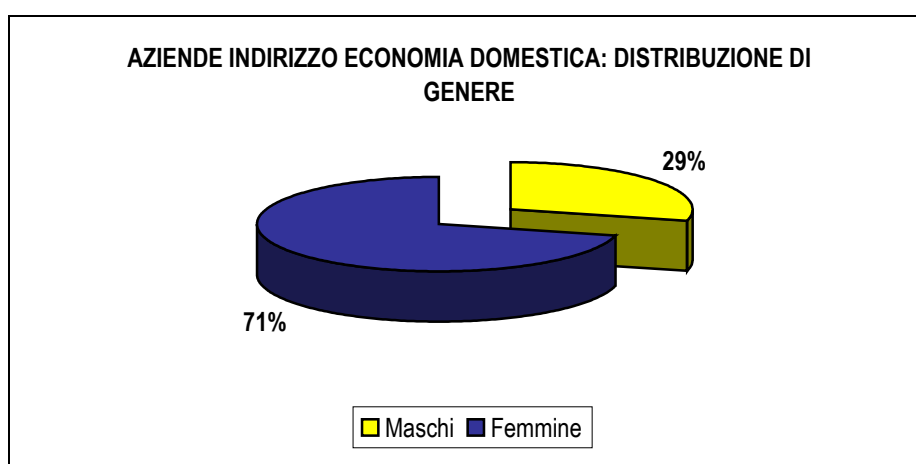
(tab.34)

Per quanto riguarda la presenza femminile nelle posizioni manageriali e dirigenziali si evidenzia un dato significativo che attesta la presenza delle donne a meno del 10% (tab.35).



(tab.35)

Per quanto concerne la distribuzione di genere nel comparto dell'economia domestica e conseguentemente nelle aziende che occupano le figure professionali dell'**addetto ai servizi di economia domestica** e del **responsabile di servizi di economia domestica**, esso presenta un dato opposto rispetto a quello rilevato nelle imprese dell'indirizzo alimentare, prevedendo, tra i suoi occupati, una maggiore presenza femminile (tab.36). Oltre il 70% degli occupati in questo comparto sono infatti donne.

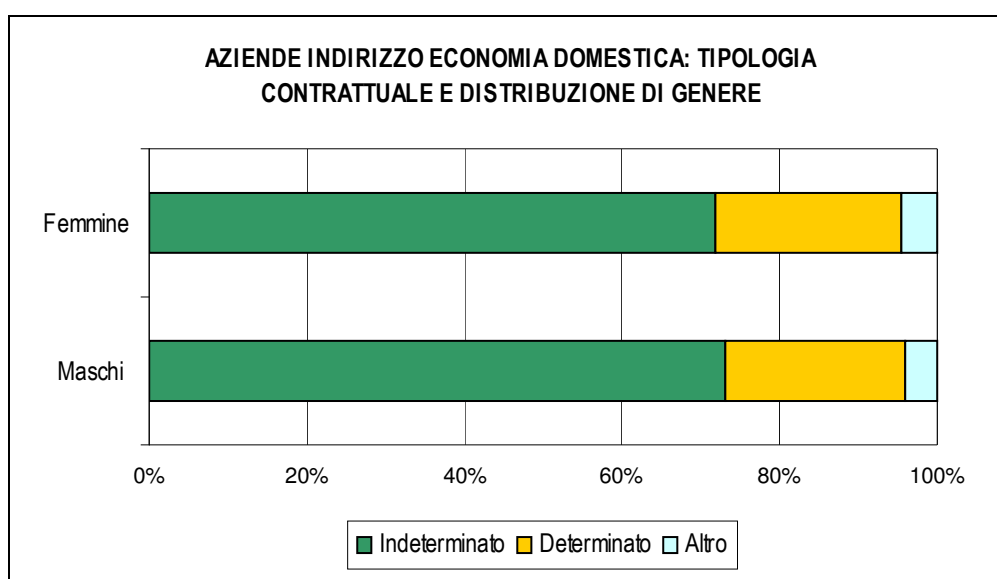


(tab.36)

Le aziende dell'indirizzo economia domestica, quali case di riposo, alberghi, strutture ricettive e imprese di servizio domestico occupano, infatti tradizionalmente, manodopera principalmente femminile.

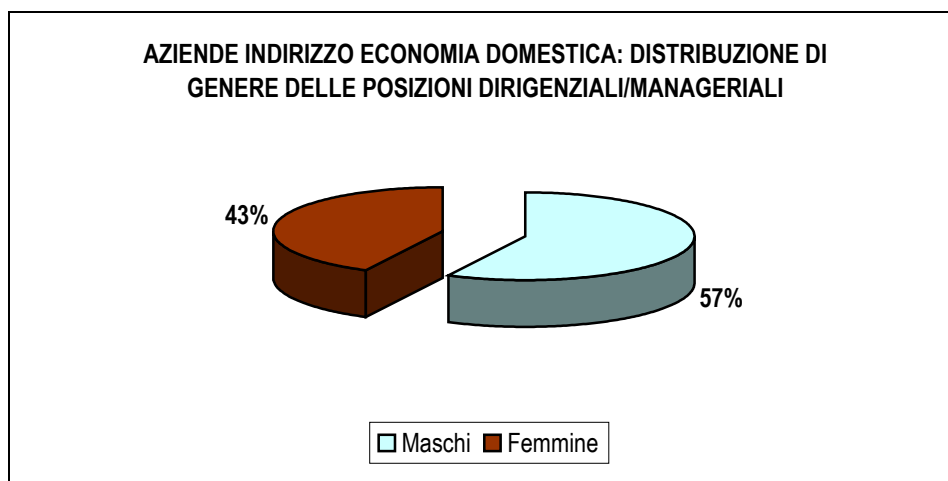
Il dato riguardante le tipologie contrattuali segnala un utilizzo dei contratti a tempo determinato, atipici o "flessibili" prossimo al 30%, dato significativo che evidenzia la precarietà e stagionalità di molte delle attività previste dal comparto (tab.37).

Volendo poi incrociare il dato di genere sulle tipologie contrattuali, non si ottengono scostamenti significativi.



(tab.37)

Così come per le tipologie contrattuali applicate ai diversi generi, anche la distribuzione dei ruoli manageriali e dirigenziali pare essere più armonica nelle aziende dell'indirizzo di economia domestica rispetto a quello dell'indirizzo alimentare. Più di due quinti dei dirigenti/quadri di questo comparto è infatti costituito da donne (tab.38).



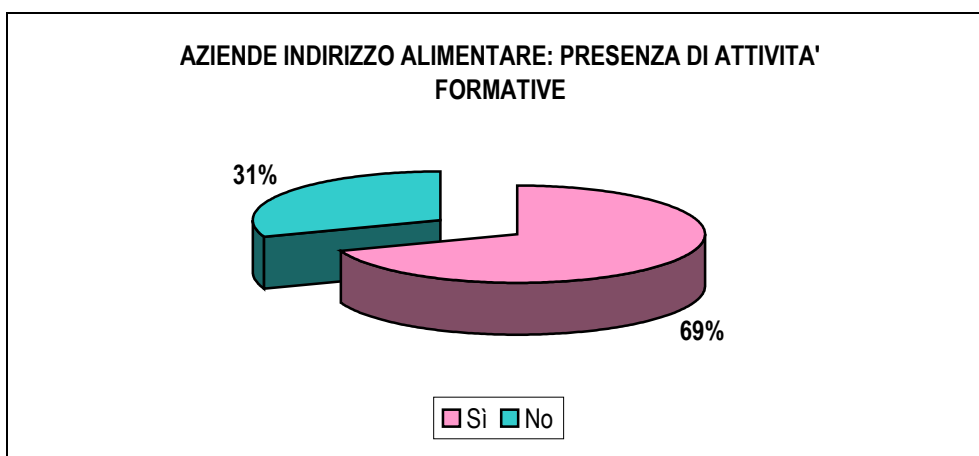
(tab.38)

3.1.3. Attività formative realizzate

Un ulteriore elemento di analisi, indagato attraverso la rilevazione, è stato quello relativo alle attività formative svolte dalle imprese selezionate nel corso dell'ultimo anno.

Questo dato risulta essere particolarmente importante e significativo per i soggetti preposti alla progettazione ed organizzazione di attività formative fornendo dati e informazioni utili alla definizione e predisposizione di nuove attività.

La maggioranza delle aziende dell'indirizzo alimentare, intervistate in riferimento alle figure dell'**operatore alimentare** e del **tecnico alimentare**, dichiara di aver svolto attività formative diversificate (tab.39).

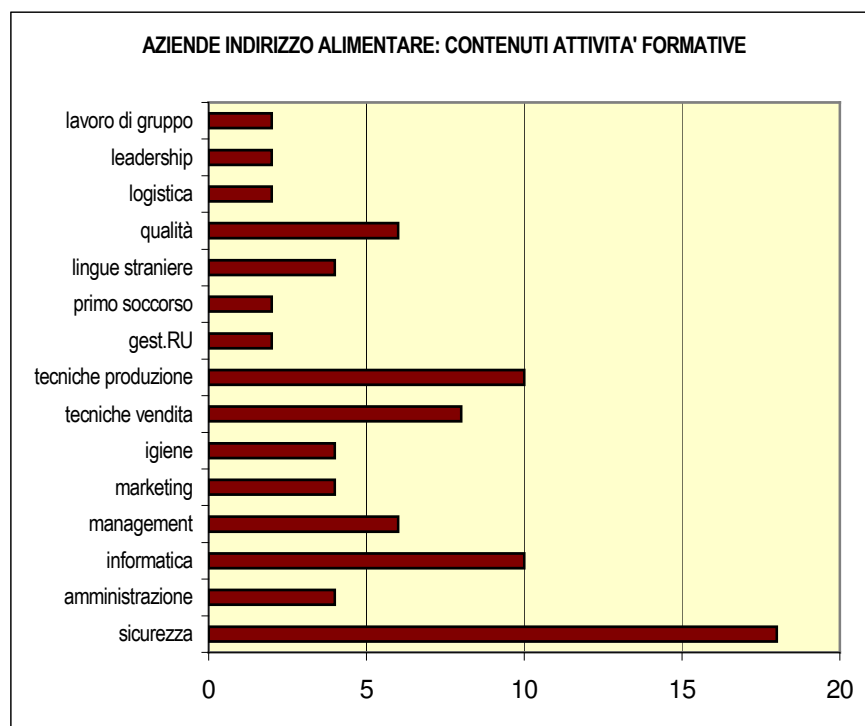


(tab.39)

Quasi il 70% delle aziende intervistate afferma di aver svolto corsi di formazione per i propri dipendenti nel corso dell'ultimo anno. In generale sono state coinvolte in percorsi formativi tutte le figure professionali operanti nel comparto, dal management agli operatori.

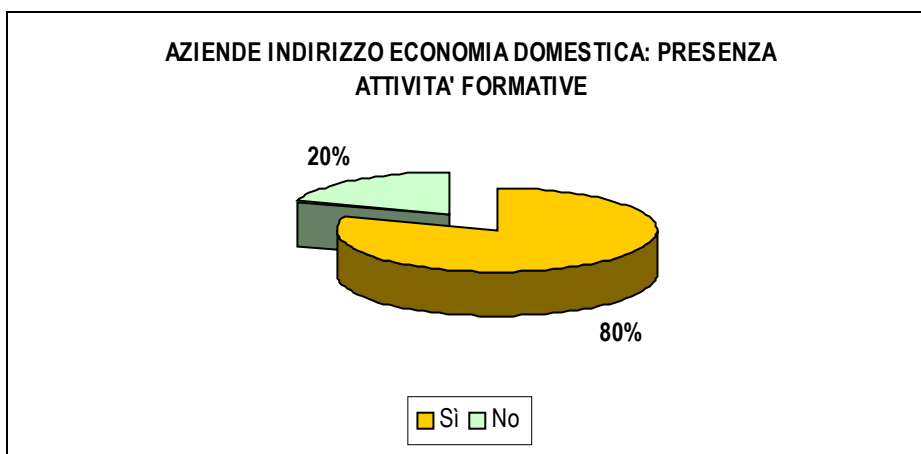
In generali i corsi organizzati all'interno delle imprese dell'indirizzo alimentare sono focalizzati principalmente sullo sviluppo di competenze di base (informatica, lingue straniere ecc.) o trasversali al comparto produttivo (normative sulla sicurezza e sui sistemi di qualità) mentre le attività formative sulle tecniche di produzione (lavorazioni, impianti tecnologici, logistica) appaiono più limitate.

Tra i contenuti più diffusi delle attività formative organizzate dalle imprese, segnaliamo corsi sulla sicurezza sul lavoro (legge 626) orientati agli operatori così come corsi di informatica e gestione dell'ufficio rivolti a quadri ed impiegati ma anche corsi di marketing, management, primo soccorso (tab.40).



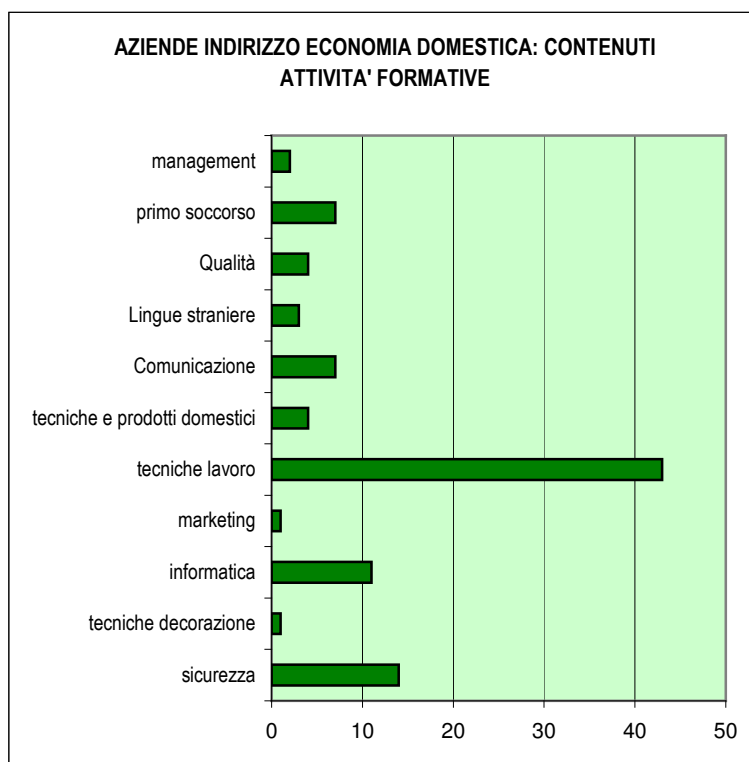
(tab.40)

Per quanto riguarda le aziende ove sono stati rilevati i fabbisogni professionali e formativi relativi alle figure di **addetto ai servizi di economia domestica** e di **responsabile di servizi di economia domestica**, anche esse dichiarano, in larga maggioranza, di aver svolto attività di formazione (tab.41). All'interno delle varie tipologie di aziende/enti interpellati, le case di riposo si distinguono come realtà in cui l'aggiornamento dei dipendenti è molto frequente e diffuso.



(tab.41)

Le imprese dell'indirizzo economia-domestica tendono a realizzare un gran numero di attività formative di carattere tecnico-professionale (tecniche di lavoro, processi, tecniche di assistenza, utilizzo di specifiche attrezzature ecc.) e secondariamente corsi sulla sicurezza (legge 626), sulla qualità e sull'utilizzo di sistemi informatici per quanto riguarda la formazione "generica". Altro ambito cui viene dedicata particolare attenzione da parte delle aziende interpellate sono le relazioni interpersonali (tab.42).



(tab.42)

3.2. Le figure complementari: contesto e imprese di riferimento

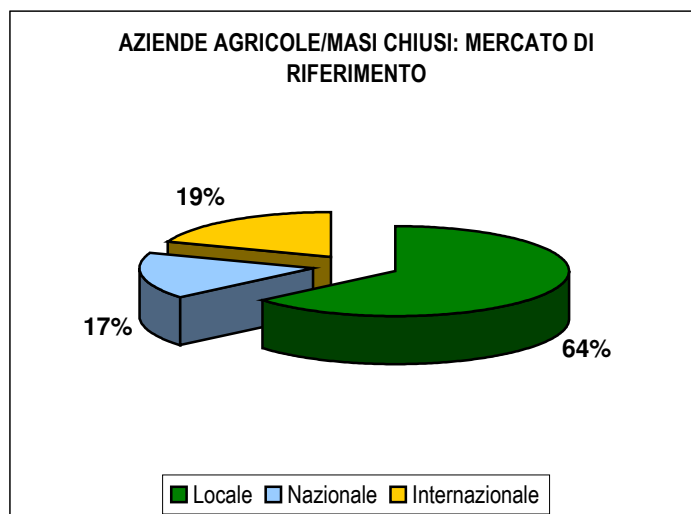
Le aziende intervistate per la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi relativi alle figure complementari (bäuerin / economo rurale, addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e alla gestione degli spazi espositivi, tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari) hanno caratteristiche e dimensioni differenti.

La specificità delle realtà selezionate rende necessario presentare i dati connotativi delle imprese, per singola figura professionale.

3.2.1. Dimensioni e mercato di riferimento

La figura della **Bäuerin / Economa rurale** è stata indagata in oltre 20 masi indicati dal Bauernbund. Le dimensioni di queste aziende agricole sono assai ridotte, con una media di addetti di poco superiore alle 4 persone. Ciò corrisponde alla struttura tipica delle aziende agricole del territorio provinciale. Va inoltre sottolineato come la figura indagata sia strettamente legata alla tradizione locale.

Il mercato di riferimento di tali aziende è prevalentemente locale, dal momento che, solitamente, la produzione agricola viene venduta a cooperative o ad altre strutture distributive presenti sul territorio locale che si occupano, successivamente, della commercializzazione presso mercati nazionali ed internazionali (tab.43).

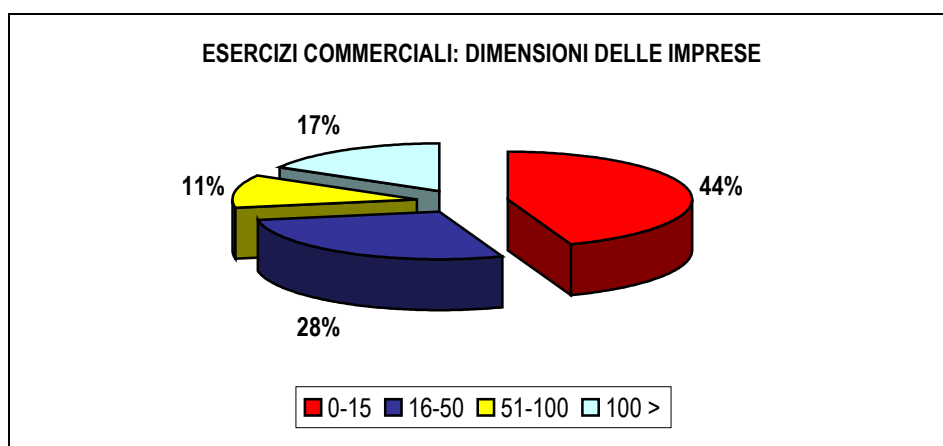


(tab.43)

Non mancano, tuttavia, aziende che dichiarano di aver sviluppato rapporti commerciali anche con il mercato nazionale ed internazionale soprattutto attraverso l'attività agrituristica.

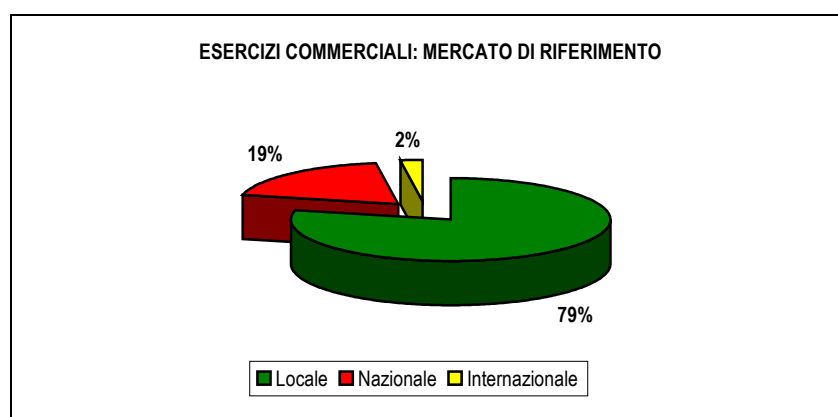
La figura dell'addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e alla gestione degli spazi espositivi è stata indagata in diverse tipologie di esercizi commerciali, dai negozi al dettaglio (diversificati per tipologia di prodotti trattati) alla grande distribuzione organizzata.

Complessivamente quasi la metà delle aziende coinvolte sono di piccole dimensioni e occupano meno di 16 dipendenti essendo la realtà commerciale altoatesina costituita essenzialmente da esercizi commerciali al dettaglio (tab.44).



(tab.44)

Il mercato di riferimento prevalente delle aziende intervistate è risultato essere soprattutto locale (tab.45).



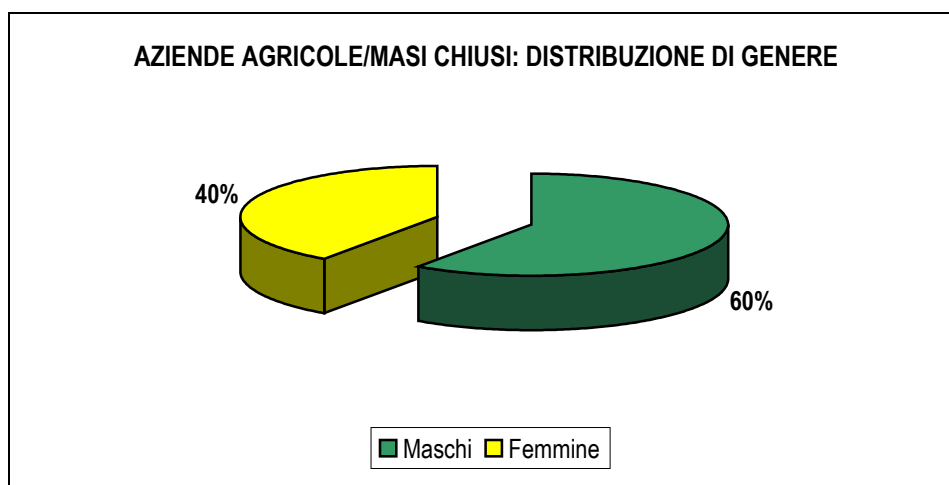
(tab.45)

Non manca tuttavia anche una discreta apertura al mercato nazionale soprattutto per la grande distribuzione ma anche per il significativo indotto derivato dal turismo (nazionale e germanico).

Le aziende selezionate in funzione della rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi del **tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari** sono essenzialmente le stesse tipologie di imprese (aziende di produzione agro-alimentare, mense e ristoranti) intervistate in funzione delle figure istituzionali dell'operatore alimentare e del tecnico alimentare. Richiamiamo dunque ai dati riferiti nel paragrafo 3.1.1., le informazioni sulle imprese coinvolte anche in riferimento alla figura del tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari.

3.2.2. Dimensioni e mercato di riferimento

La distribuzione di genere degli occupati nel comparto imprenditoriale indagato per la figura della **Bäuerin / Economa rurale** risulta essere complessivamente bilanciata (tab.46).

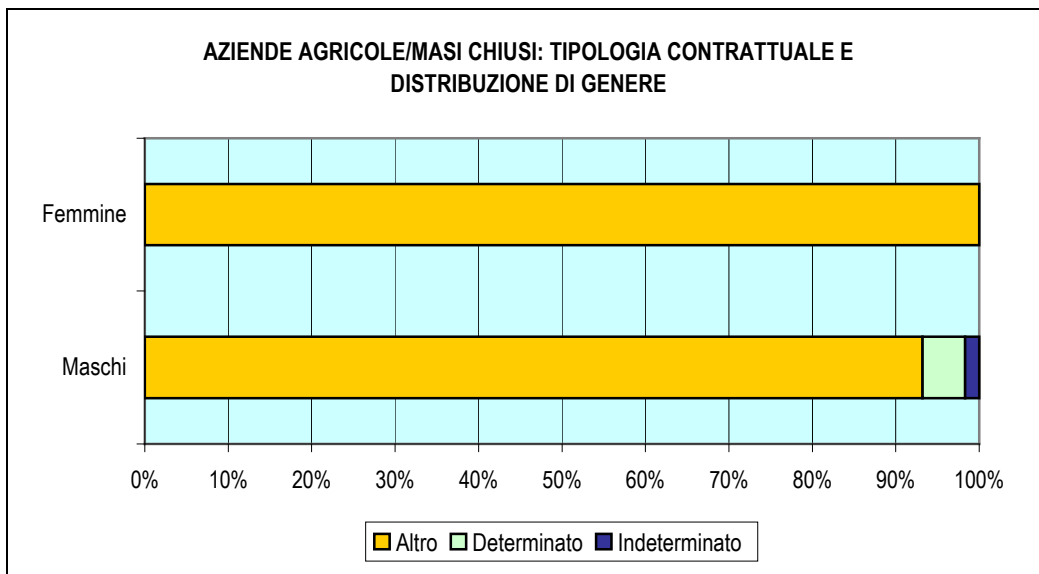


(tab.46)

Gli occupati nel settore agricolo risultano essere soprattutto di genere maschile ma le attività connesse alla organizzazione dei masi chiusi, alla commercializzazione dei prodotti e all'offerta, promozione e gestione di attività agrituristiche sono appannaggio esclusivamente femminile.

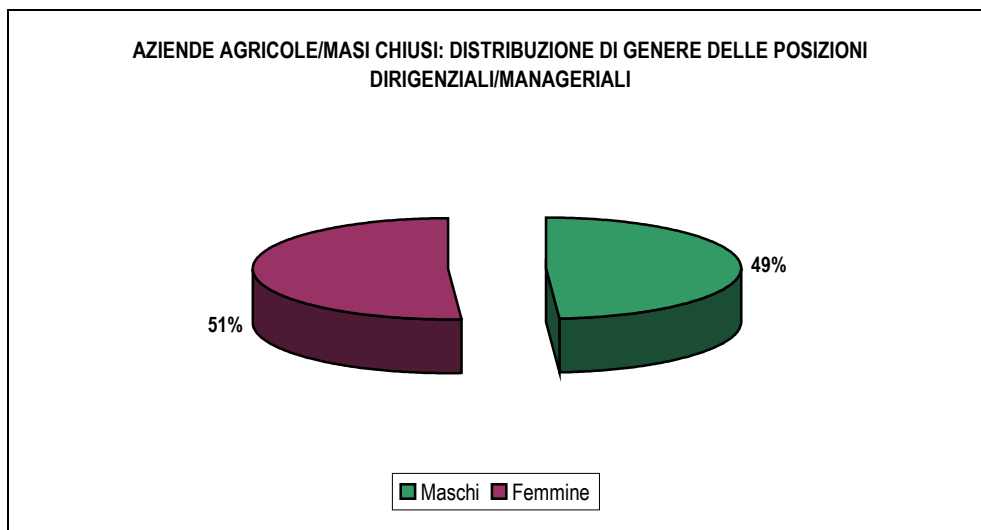
Per quanto riguarda le tipologie contrattuali utilizzate nel comparto, nel 90% dei casi vengono stipulati contratti agricoli, identificati come "altre forme contrattuali".

Per le donne questa forma contrattuale è rappresentata dal 100% dei casi mentre per gli uomini corrisponde a circa il 93%. Contratti a tempo determinato, oppure, in rari casi, a tempo indeterminato vengono applicati esclusivamente agli uomini e corrispondono agli accordi stipulati con alcuni braccianti che coadiuvano i lavori dell'azienda agricola (tab.47).



(tab.47)

Un dato significativo di questo comparto è quello relativo alla distribuzione dei ruoli manageriali e dirigenziali all'interno delle imprese (tab.48).

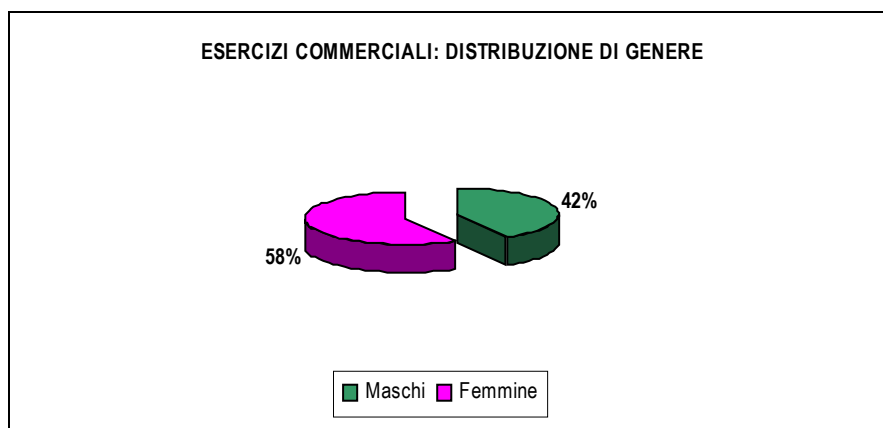


(tab.48)

In questo caso esiste una sostanziale parità fra i generi. Le aziende intervistate sono infatti solitamente a conduzione familiare e le decisioni manageriali vengono prese spesso da entrambi i coniugi. Si può inoltre affermare, a seguito dei colloqui intercorsi, che spesso viene effettuata una spartizione di responsabilità all'interno dell'azienda agricola, per cui l'uomo sovrintende le attività e i processi inerenti la gestione delle attività agricole e di

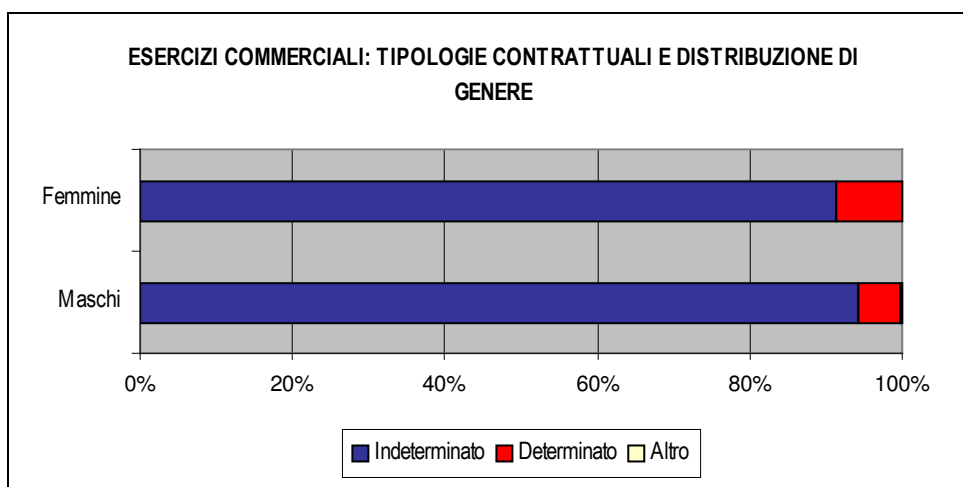
allevamento, mentre la donna sovrintende ai processi di gestione dei servizi domestici, di produzione e vendita di alimenti (prodotti ortofrutticoli, conserve, marmellate, formaggi, insaccati ecc.) e della tradizione locale (manufatti e prodotti tessili e in taluni casi di abbigliamento altoatesino) nonché di promozione e gestione di attività agrituristiche.

Per quanto riguarda le strutture di vendita intervistate in funzione della rilevazione dei fabbisogni formativi e professionali **dell'addetto alla vendita di prodotti di economia domestica e alla gestione di spazi espositivi** i tre quinti degli occupati appartengono al genere femminile (tab.49).



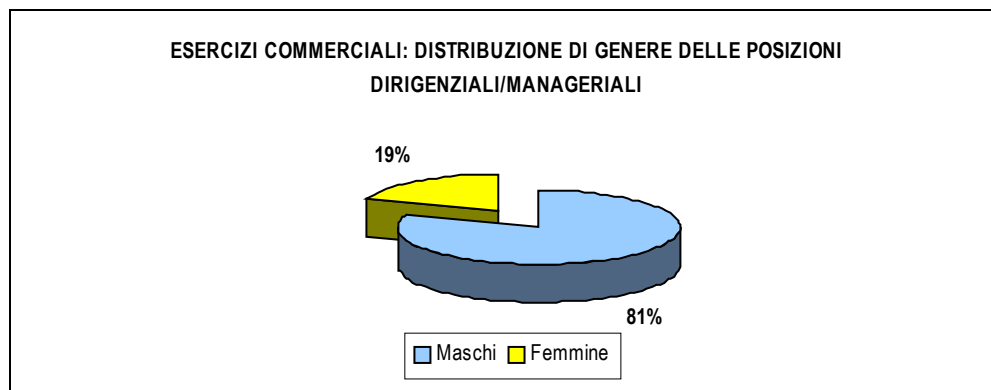
(tab.49)

I contratti utilizzati nel comparto sono nella grande maggioranza dei casi a tempo indeterminato. Questo vale sia per gli occupati di genere maschile che per quelli di genere femminile, anche se i contratti a tempo determinato sono, in proporzione, applicati più frequentemente alle donne rispetto agli uomini. Si rileva inoltre come nel comparto paiono essere quasi inutilizzate altre forme contrattuali (tab.50).



(tab.50)

Similmente a quanto rilevato in altri comparti, anche qui si deve purtroppo evidenziare un differenza nella divisione dei ruoli di dirigente/quadro molto marcata. I dirigenti di genere femminile rappresentano infatti meno di un quinto del totale, e questo anche a fronte di una maggiore presenza delle donne nel comparto (tab.51).

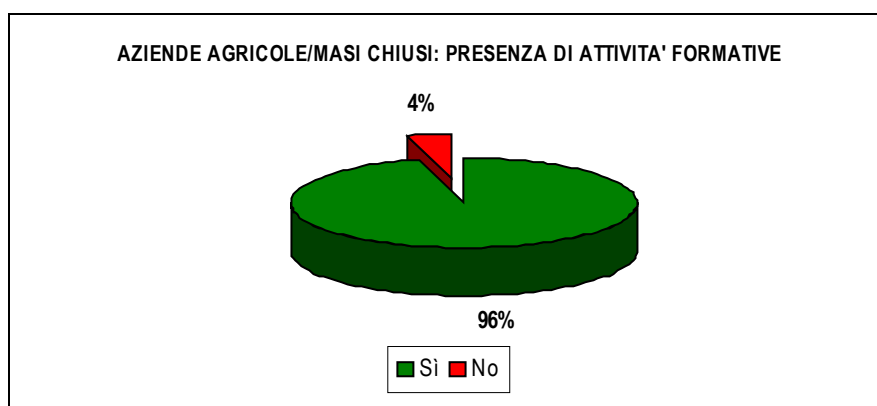


(tab.51)

Per quanto riguarda il **tecnico addetto agli acquisiti e agli approvvigionamenti alimentari**, si richiama il paragrafo 3.1.2. riferito alle imprese dell'indirizzo alimentare.

3.2.3. Attività formative realizzate

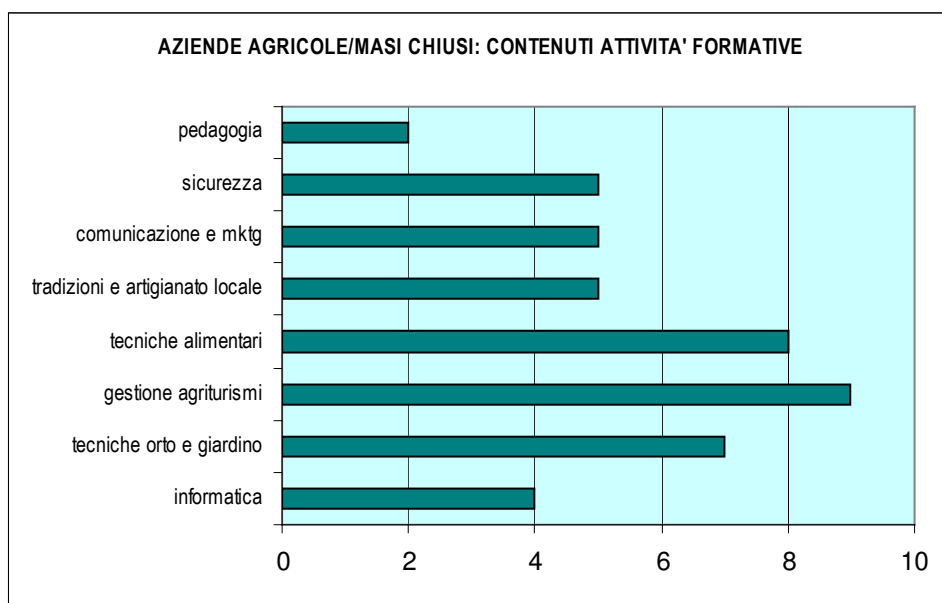
La quasi totalità dei conduttori di aziende agricole interessati dalla rilevazione sulla **Bäuerin / Economa rurale** hanno affermato di aver partecipato e attivato corsi di formazione (tab.52).



(tab.52)

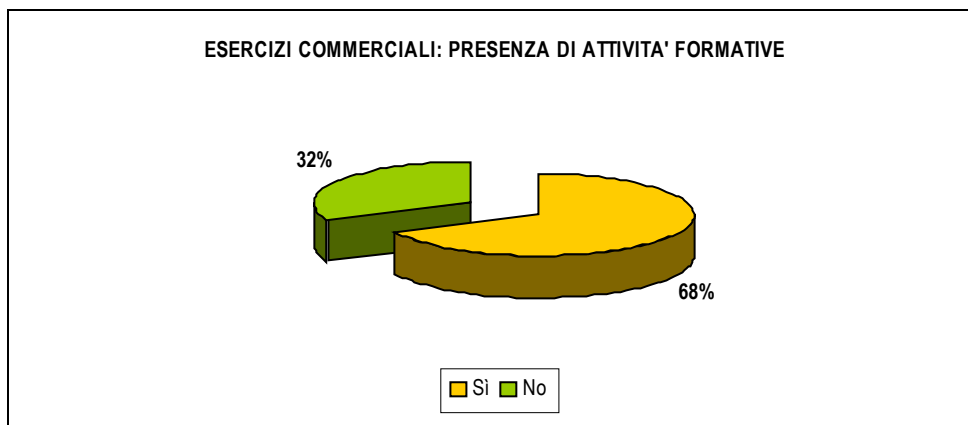
Il settore agricolo pare infatti particolarmente legato ai temi della formazione continua, sia per l'importanza che riveste l'aggiornamento tecnico professionale, sia per la stagionalità

di alcuni lavori agricoli (che permettono la frequenza, ad esempio in inverno, dei corsi). Nella maggior parte dei casi, la formazione riguarda tematiche specifiche o innovative del comparto, come la corretta gestione ed organizzazione di attività secondarie (principalmente agriturismo e vendita diretta) oppure nuove tecniche agricole. A queste tematiche principali si aggiungono poi corsi generali, come quelli inerenti la sicurezza, e corsi legati più alla figura tradizionale che l'azienda agricola riveste nel territorio (come la cura del giardino) (tab.53).



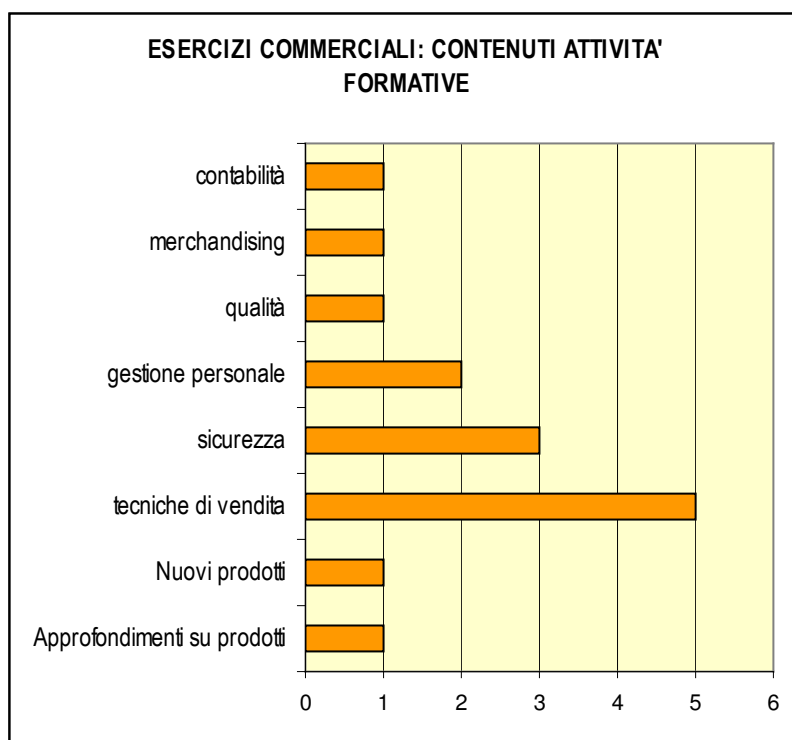
(tab.53)

La maggioranza delle aziende intervistate per la figura dell'**addetto alla vendita di prodotti di economia domestica e gestione degli spazi abitativi** ha fatto ricorso alla formazione per aggiornare e sviluppare le competenze dei propri dipendenti. Quasi il 70% infatti dichiara di aver svolto corsi di formazione per il personale occupato nel corso degli ultimi 12 mesi (tab.54).



(tab.54)

I corsi effettuati hanno riguardato principalmente competenze tecniche specifiche per le figure addette alla vendita, ovvero tecniche di vendita e di marketing così come corsi per la corretta comunicazione (tab.55).



(tab.55)

Altri temi di interesse per le aziende sono state la sicurezza sul lavoro e la contabilità (e la gestione della cassa).

Per i dati relativi alle imprese associabili al **tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari**, si rimanda al paragrafo 3.1.3. del presente capitolo.

4. LA RILEVAZIONE DEL FABBISOGNO PROFESSIONALE

Per “**fabbisogno professionale**” si intende la raccolta dei dati che nella rilevazione riguardano le “figure professionali” e che forniscono informazioni su quali figure formare. Esso rappresenta un riferimento importante per le politiche del lavoro e per la programmazione della formazione.

Per quanto riguarda il “fabbisogno professionale”, la rilevazione, che ha volutamente evitato l’acquisizione di dati puramente quantitativi su fabbisogni specifici di specifiche figure professionali, ha invece raccolto considerazioni e valutazioni qualitative sulle tendenze evolutive del sistema professionale indagato. Alle aziende campione, con riferimento ai profili sintetici delle figure prese in esame, è stato sottoposto un questionario inerente i fabbisogni professionali composto da cinque domande principali:

- *Se la figura esiste o no all’interno dell’impresa/ente*, in modo da delinearne la fisionomia attuale.
- *Qualora la figura esista, quale tipo di evoluzione ne è prevista all’interno dell’organico aziendale* (stabile, in aumento, in diminuzione), in modo da delinearne la significatività attuale.
- *Qualora la figura non esista, se l’impresa/ente ritiene di poterne aver bisogno in futuro*, in modo da ipotizzare un possibile incremento del fabbisogno della stessa.
- *Se la figura è facilmente reperibile sul mercato*, in modo da incrociare i dati sul fabbisogno con quelli della maggiore o minore difficoltà di reperimento della figura tanto da ottenere utili informazioni per la progettazione formativa.
- *Se la figura è da formare e sviluppare attraverso percorsi formativi e di aggiornamento* in modo da collegare direttamente questa risposta con la precedente e avere una solida base per stabilire l’opportunità di avviare specifici interventi di formazione professionale.

Di seguito verranno presentati i risultati relativi ai fabbisogni professionali delle figure istituzionali e successivamente verranno presentati i risultati afferenti alle figure complementari.

4.1. Il fabbisogno professionale delle figure istituzionali

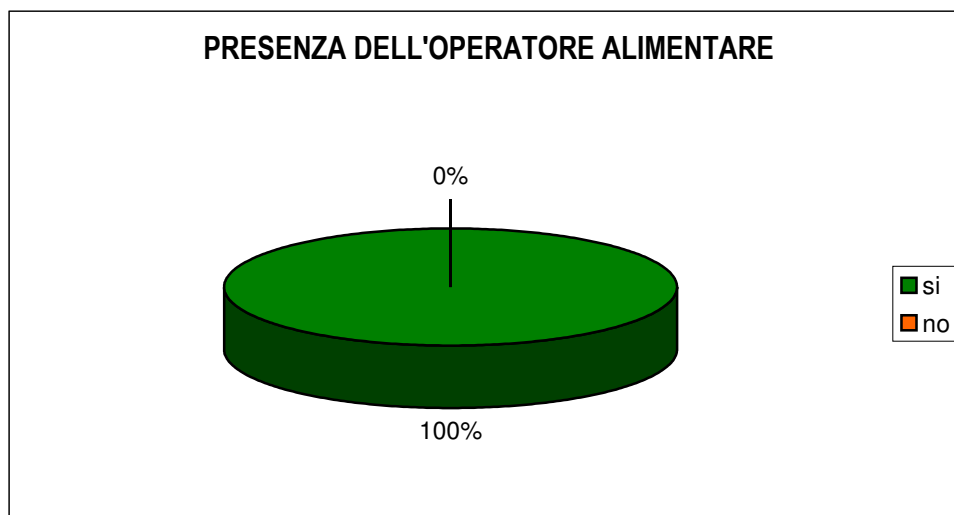
La rilevazione dei fabbisogni professionali ha interessato, innanzitutto, le figure professionali istituzionali ossia quelle interessate dal percorso di formazione iniziale (triennio di qualifica più specializzazione). Ricordiamo che tali figure si riferivano al comparto agro-alimentare e ricettivo (operatore alimentare e tecnico alimentare) e a quello socio-assistenziale, ricettivo e dei servizi domestici (addetto ai servizi di economia domestica, responsabile di servizi di economia domestica).

Di seguito verranno presentati i risultati sui fabbisogni professionali per ciascuna figura analizzata.

4.1.1. Operatore alimentare

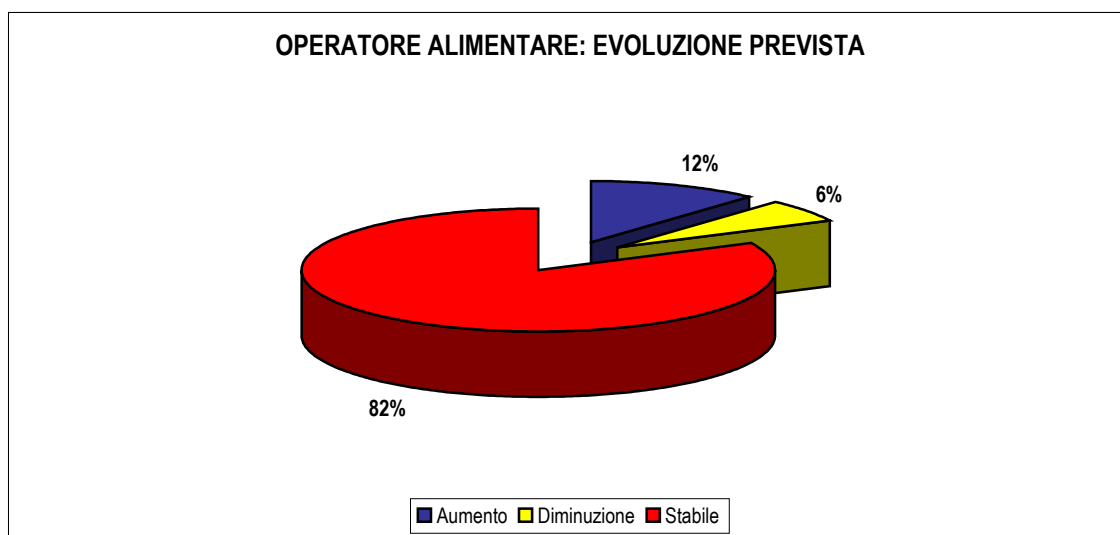
Per indagare i fabbisogni professionali e formativi dell'operatore alimentare, è stato intervistato un campione di aziende composto da aziende di produzione agro-alimentare, di diverse dimensioni, specializzate in svariate tipologie alimentari (lattiero-caseario, prodotti da forno, carni ecc.) e ubicate in diverse zone del territorio provinciale.

La figura è presente in tutte le aziende intervistate, rivelando la forte connessione della figura con il settore della produzione agro-alimentare (tab.56).



(tab.56)

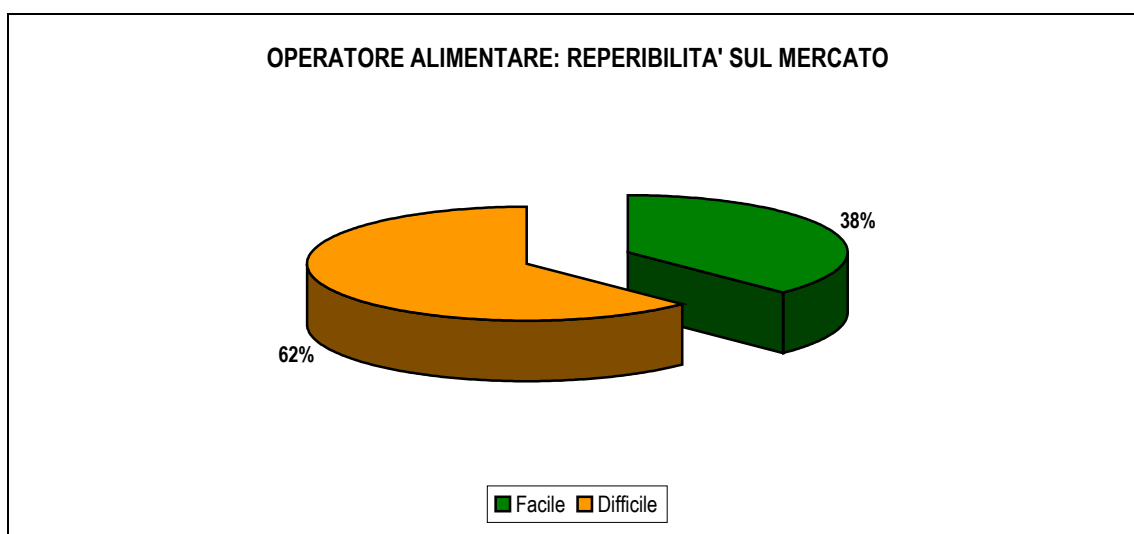
Per quanto riguarda l'evoluzione dell'operatore alimentare nel breve-medio periodo la maggioranza delle imprese (82%) ritiene che la figura resterà stabile nell'organico aziendale, mentre solo il 6% afferma che essa è in diminuzione e un 12% dichiara di prevederne un aumento (tab.57).



tab.57)

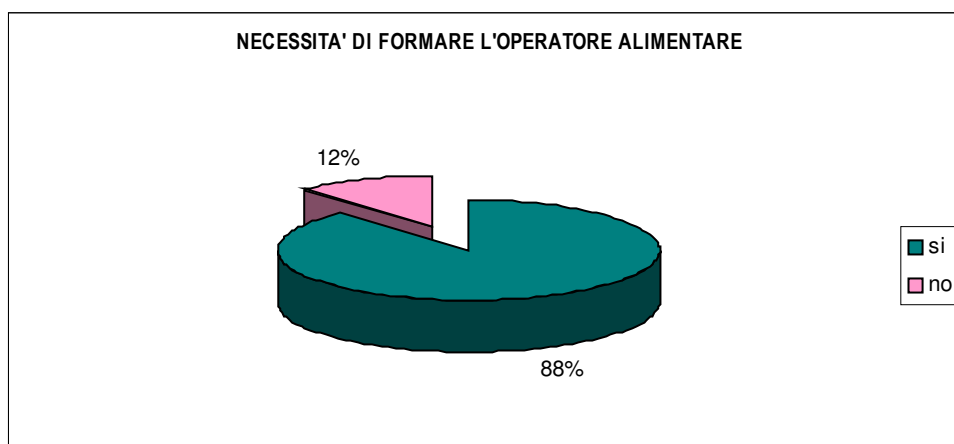
Il dato della stabilità della figura indica che, nel breve-medio periodo non sono previsti nuovi inserimenti rispetto alla mano d'opera attuale ma che continueranno le assunzioni per gestire il turnover aziendale e i pensionamenti.

Per quanto riguarda la reperibilità della figura sul mercato, la maggioranza delle imprese intervistate ritiene che essa sia difficile, probabilmente essendo un lavoro operativo e soggetto a turnazioni e condizioni di lavoro non sempre agevoli (tab.58).



(tab.58)

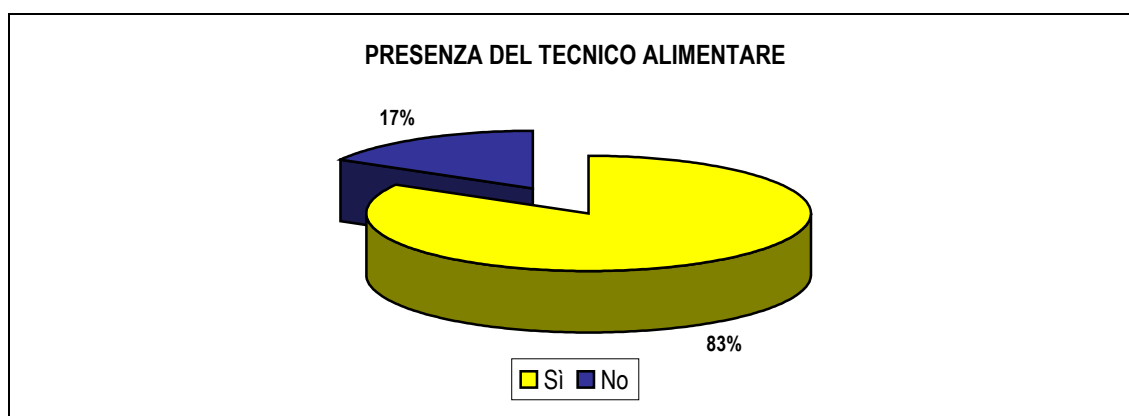
Per quanto riguarda la necessità di formare e sviluppare la figura attraverso percorsi formativi e di aggiornamento, la maggioranza delle imprese (88%) ritiene opportuno attivare percorsi formativi che specializzino e professionalizzino maggiormente la figura (tab.59).



(tab.59)

4.1.2. Tecnico alimentare

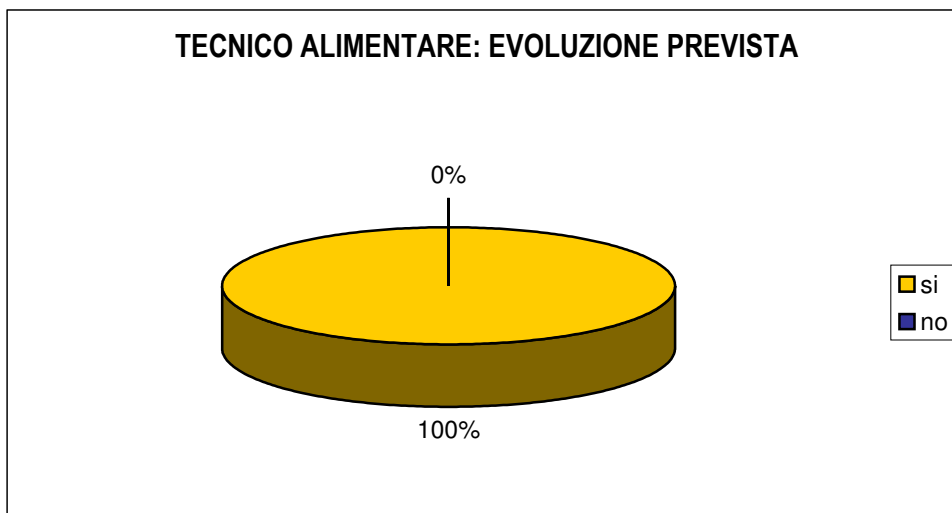
La rilevazione dei fabbisogni formativi relativi al tecnico alimentare è stata realizzata presso lo stesso campione di aziende intervistato in merito all'operatore alimentare⁴⁷, ossia imprese di produzione alimentare e del comparto ricettivo. Di queste, la maggioranza (83%) rileva la presenza della figura all'interno del proprio organico (tab.60).



(tab.60)

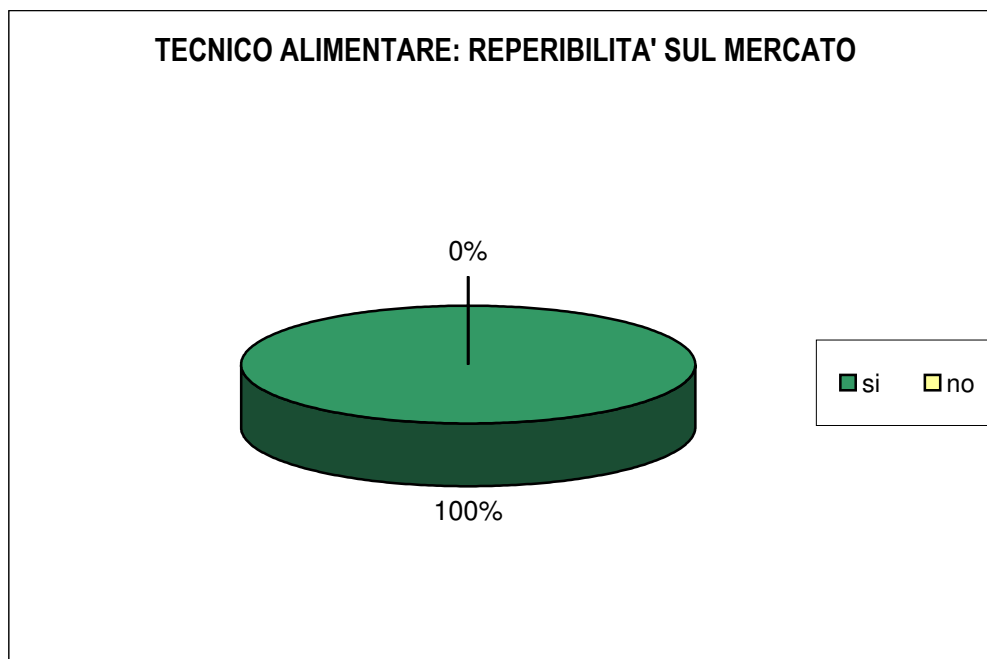
⁴⁷ Il campione di imprese è stato contattato in un momento successivo alla definizione delle ipotesi di lavoro e quindi quando ormai la rilevazione era quasi conclusa. Inoltre ci si è basati sugli esiti della rilevazione condotta da RSO e Associazione Industriali di Bolzano (1998) sul comparto agro-alimentare.

Tutte le imprese intervistate affermano che l'evoluzione del tecnico alimentare sarà stabile, ossia coprirà il turn over regolare e i pensionamenti ma non aumenterà l'organico previsto (tab.61).



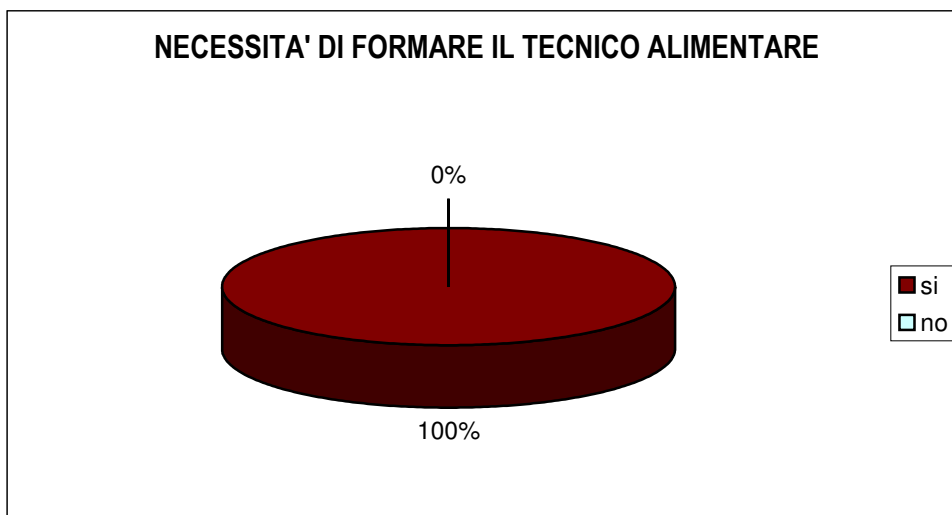
(tab.61)

La totalità delle imprese, dichiara assai difficile reperire la figura sul mercato a causa della sua specializzazione e delle sue competenze tecnico-specialistiche (tab.62).



(tab.62)

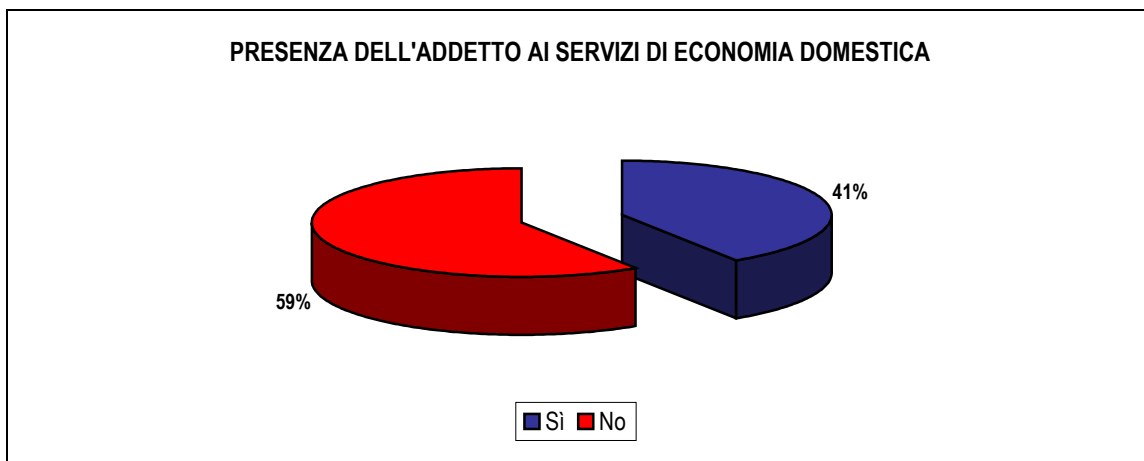
Tutte le imprese, sottolineano inoltre la necessità di formare e sviluppare la figura attraverso percorsi formativi e iniziative di specializzazione e aggiornamento (tab.63).



(tab.63)

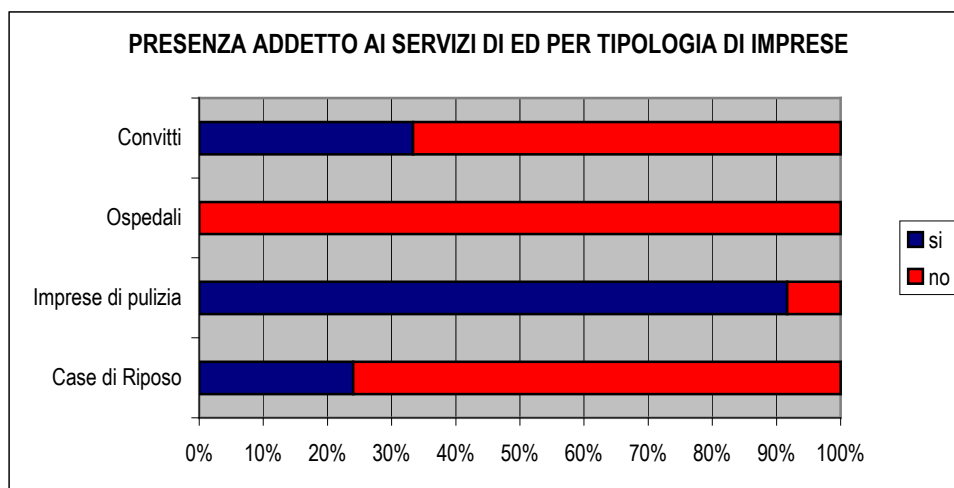
4.1.3. Addetto ai servizi di economia domestica

La rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi relativi alla figura dell'addetto ai servizi di economia domestica è stata effettuata presso aziende, enti e società di differenti tipologie quali case di riposo, asili nido e scuole materne, servizi domestici, ospedali. Per quanto riguarda la presenza della figura all'interno delle imprese, la maggioranza di esse (in particolare gli ospedali e le case di riposo) (59%) dichiara di non possedere questo profilo nel proprio organico (tab.64).



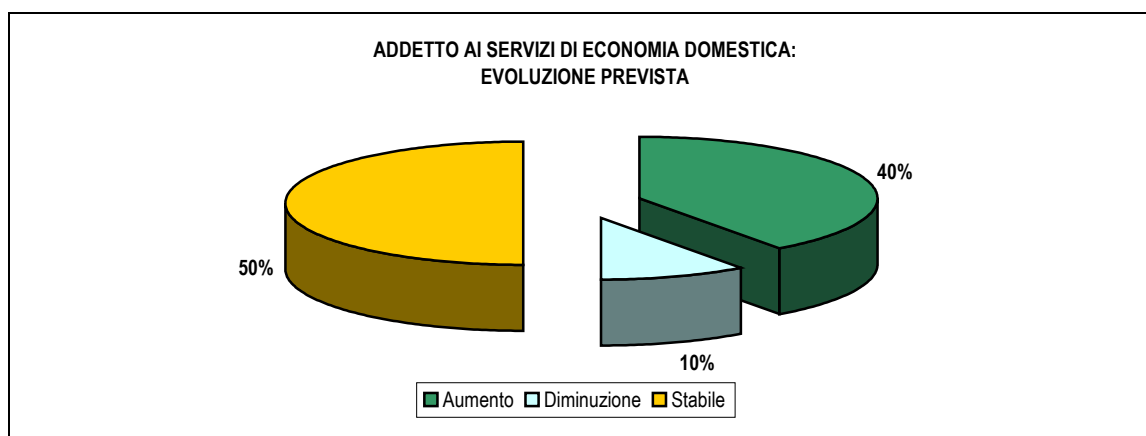
tab.64)

In particolare, si è rilevato che la figura professionale è maggiormente presente nelle imprese di pulizia e di servizi domestici che si occupano anche dell'igiene e della pulizia presso molteplici case di riposo mentre è assente in strutture quali ospedali e case di riposo non essendo previste a livello normativo in organico⁴⁸ (tab.65).



(tab.65)

In generale la figura dell'addetto ai servizi di economia domestica, nella sua declinazione specifica, risulta essere poco conosciuta dal mercato e dagli enti pubblici, così come alcune delle competenze ad essa associate. La riprova del fatto che la figura, pur non essendo presente negli organici aziendali è tuttavia prevista in aumento o comunque presente più stabilmente all'interno delle imprese, è data dal dato sull'evoluzione dell'addetto prevista dalle imprese intervistate (tab.66).



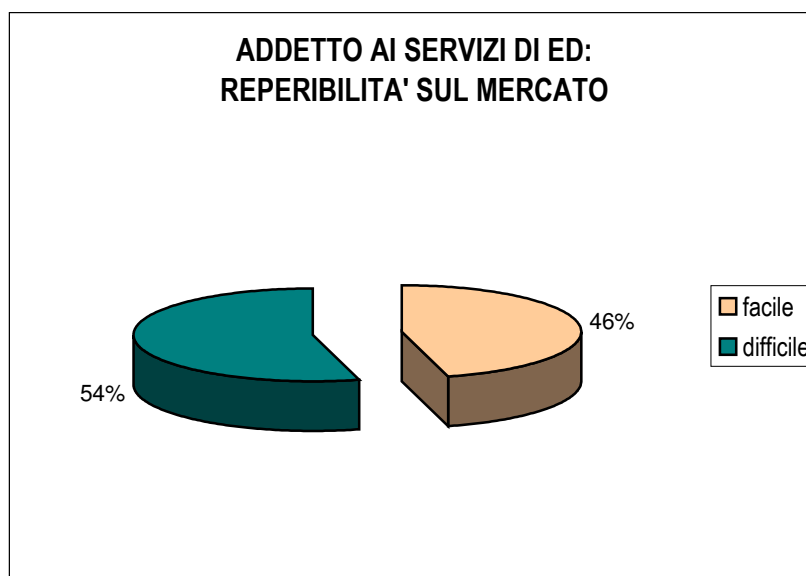
(tab.66)

⁴⁸ Nelle case di riposo, la funzione dell'addetto ai servizi di economia domestica è svolto dagli operatori socio-assistenziali pur non essendo di loro pertinenza.

Tra le imprese nelle quali la figura è già presente, il 40% afferma di prevederne un aumento mentre il 50% ritiene che la figura resterà stabile nei propri organici, mentre solo per il 10% si prevede una riduzione in organico.

Delle imprese che invece dichiarano di non avere la figura al proprio interno, la maggioranza esprime un interesse crescente per la figura considerata affermando di voler inserire la figura in organico. Infine, le imprese che non hanno manifestato tale interesse, spesso scompongono le competenze e i compiti della figura su diversi ruoli già presenti (vedi case di riposo).

Per quanto il livello di reperibilità della figura sul mercato del lavoro, la maggioranza delle imprese intervistate ritiene sia difficile anche se una buona parte dichiara di reperire facilmente personale addetto ai servizi di economia domestica (tab.67).

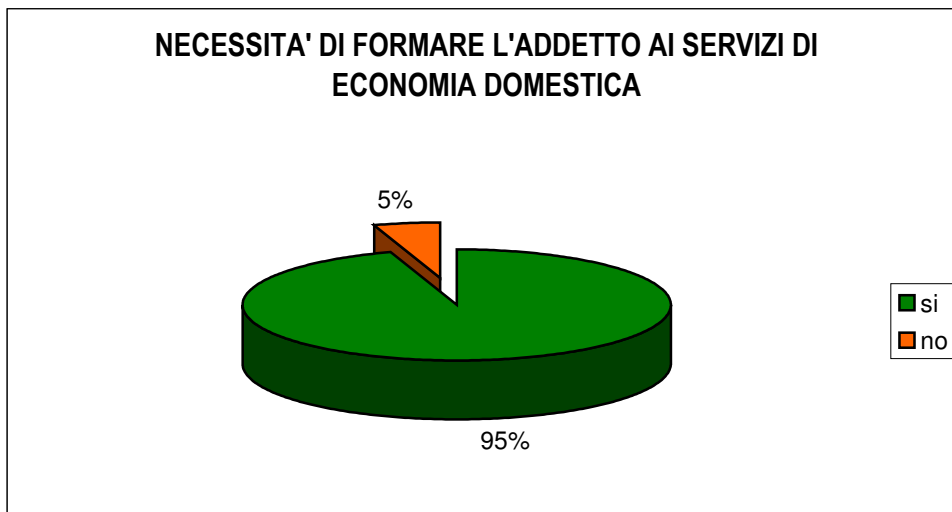


(tab.67)

Le aziende che ritengono la figura facile da reperire (46%) sono in numero quasi equivalente a quelle che lo ritengono difficile (54%).

Le imprese che dichiarano facile reperire la figura appartengono alla sfera pubblica (case di riposo e asili) e la loro dichiarazione si giustifica con il fatto che possono accedere facilmente alle graduatorie dei concorsi e quindi reperire agevolmente il personale operativo di cui necessitano.

Per quanto riguarda, poi, la necessità di formare e sviluppare la figura attraverso percorsi formativi, stage e tirocini, la quasi totalità delle imprese intervistate, dichiara che ciò è importante e necessario (tab.68).

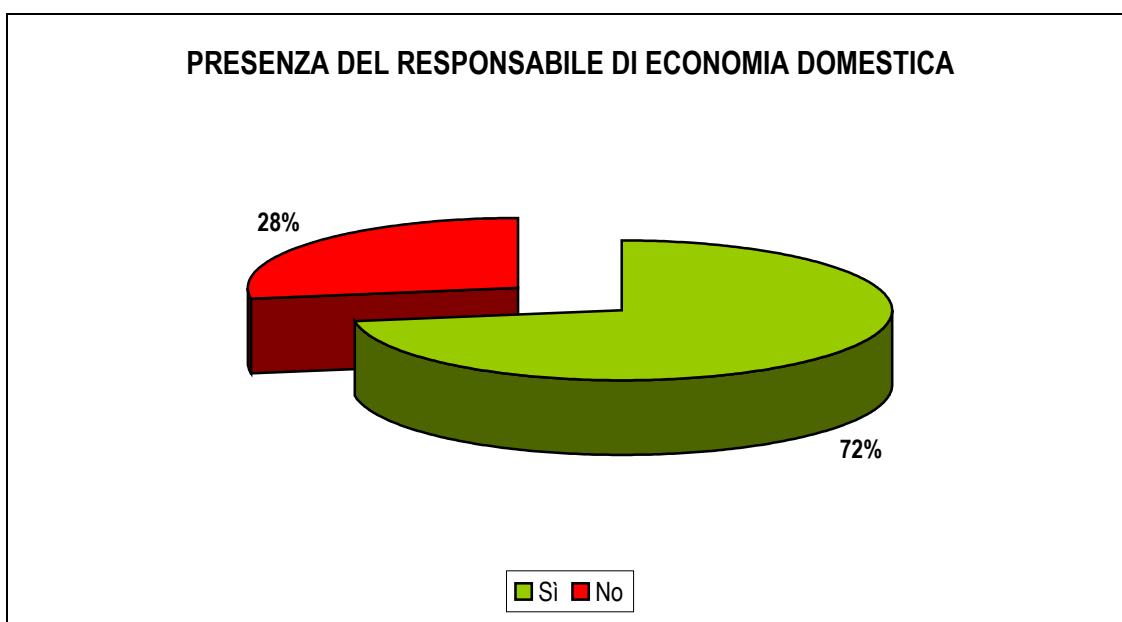


(tab.68)

4.1.4. Responsabile di servizi di economia domestica

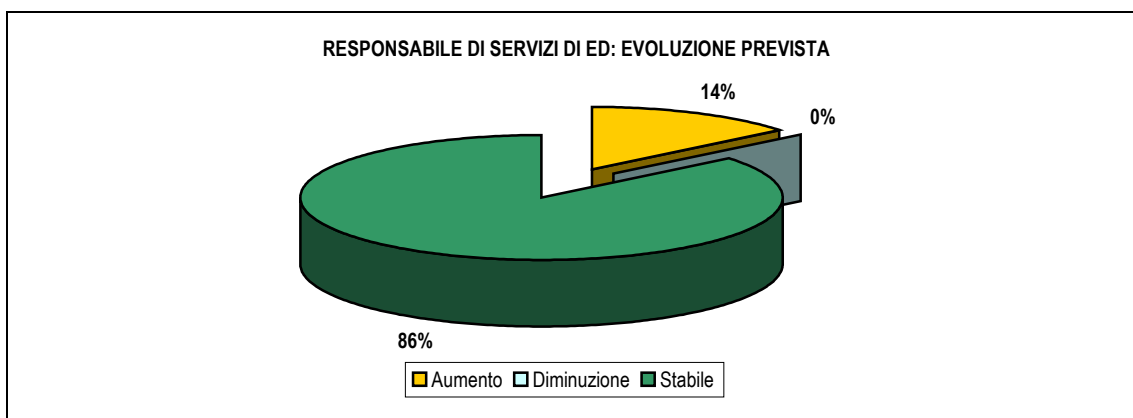
Le imprese intervistate per la rilevazione dei fabbisogni formativi e professionali relativi alla figura del Responsabile di servizi di economia domestica sono state contattate strutture ricettive di vario tipo e in particolare alberghi, pensioni, case di riposo e convitti.

Per quanto riguarda la presenza della figura all'interno delle imprese, essa risulta essere presente in più della metà delle strutture intervistate (tab.69).



(tab.69)

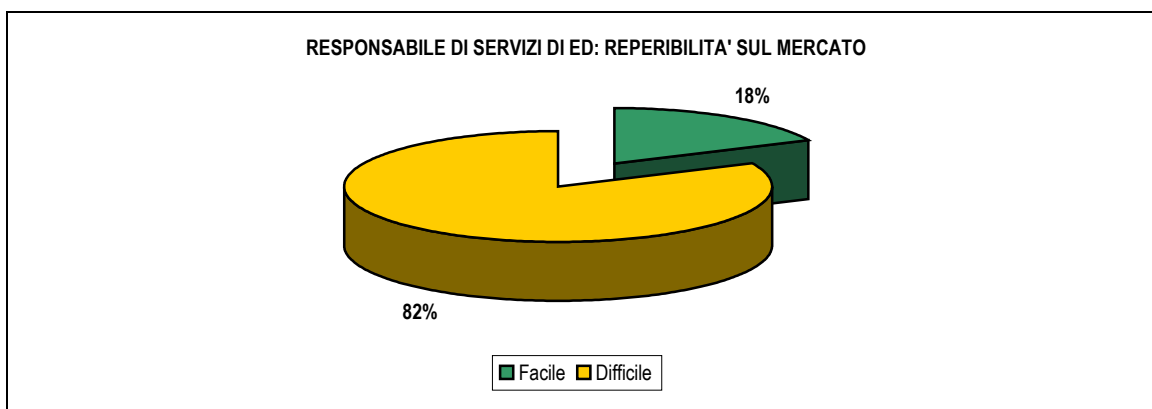
Più della metà delle imprese intervistate (72%) dichiara che la figura è presente mentre i casi di risposta negativa (28%) si concentrano principalmente nelle case di riposo. Emerge da parte soprattutto degli alberghi un forte interesse per il responsabile dei servizi di economia domestica e per le sue competenze. Molti intervistati hanno sottolineato la necessità di sviluppo e crescita di tale figura, ovvero la possibilità di impiegare persone competenti per gestire e coordinare le attività domestiche delle strutture ricettive. Il dato viene confermato dall'evoluzione prevista per la figura di riferimento che si profila in leggero aumento e comunque risulta stabile e quindi formabile per rispettare l'organico aziendale (tab.70).



(tab.70)

Il 14% delle imprese prospetta un aumento nell'organico per la figura in esame mentre l'86% del campione prevede invece la stabilità nel proprio organico. Dai colloqui interscorsi emerge un interesse progressivo a specializzare sempre più le figure professionali, soprattutto nelle grandi strutture ricettive, ponendo l'accento sulla qualità e sulla garanzia del benessere della clientela.

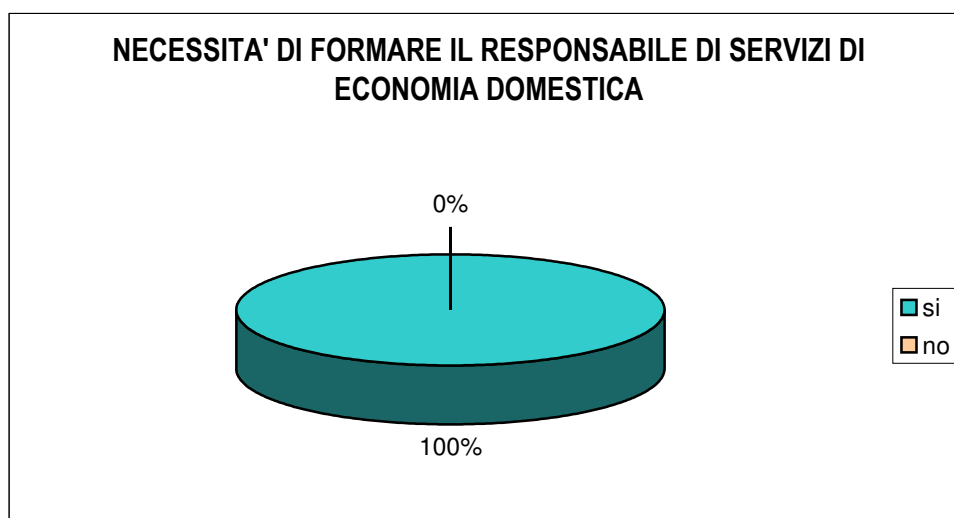
A fronte dell'interesse per la figura, la maggioranza delle imprese dichiara che essa è difficilmente reperibile sul mercato (tab.71).



(tab.71)

La difficoltà rilevata riguarda principalmente l'elevato grado di specializzazione della figura che attualmente non viene formata adeguatamente e non è presente sul mercato italiano.

Tutte le imprese intervistate, a fronte di ciò, ritengono essenziale ed indispensabile formare, qualificare e specializzare la figura attraverso percorsi formativi adeguati (tab.72).



(tab.72)

4.2. Il fabbisogno professionale delle figure complementari

La rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi è stata effettuata anche per le figure professionali definite “complementari” ossia formabili attraverso percorsi formativi al lavoro o sul lavoro adattabili ed attivabili in base a specifici fabbisogni provenienti dal mercato del lavoro locale.

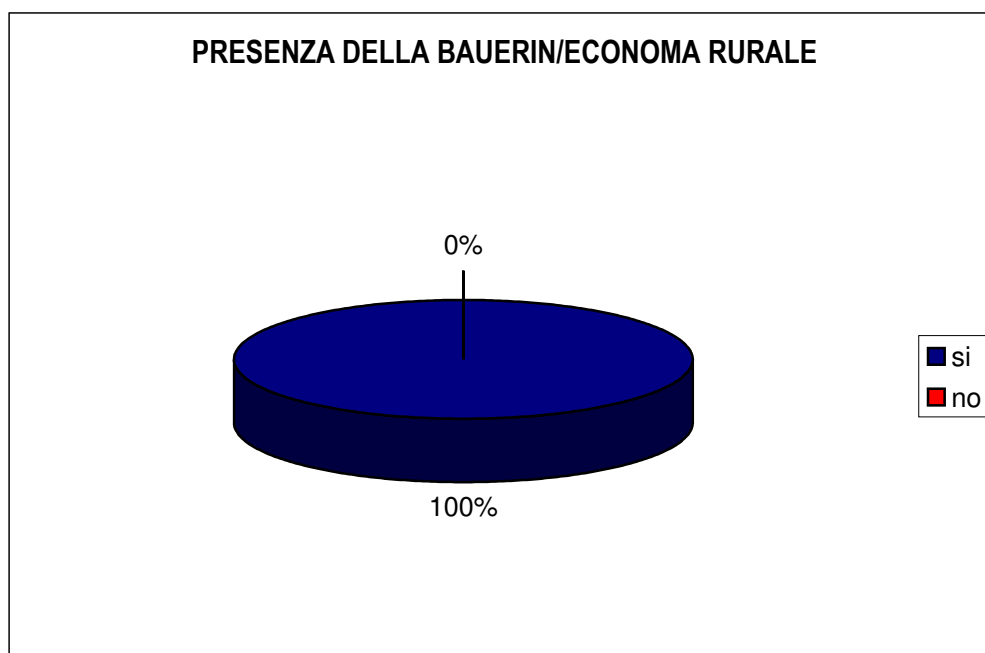
Le figure “complementari” operano nel comparto agricolo e ricettivo (bäuerin / economa rurale) nonché in quello agro-alimentare e ricettivo (tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari) e in quello commerciale (addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e alla gestione degli spazi espositivi).

Di seguito verranno presentati i risultati sui fabbisogni professionali per ciascuna figura analizzata.

4.2.1. Bäuerin / Economa rurale

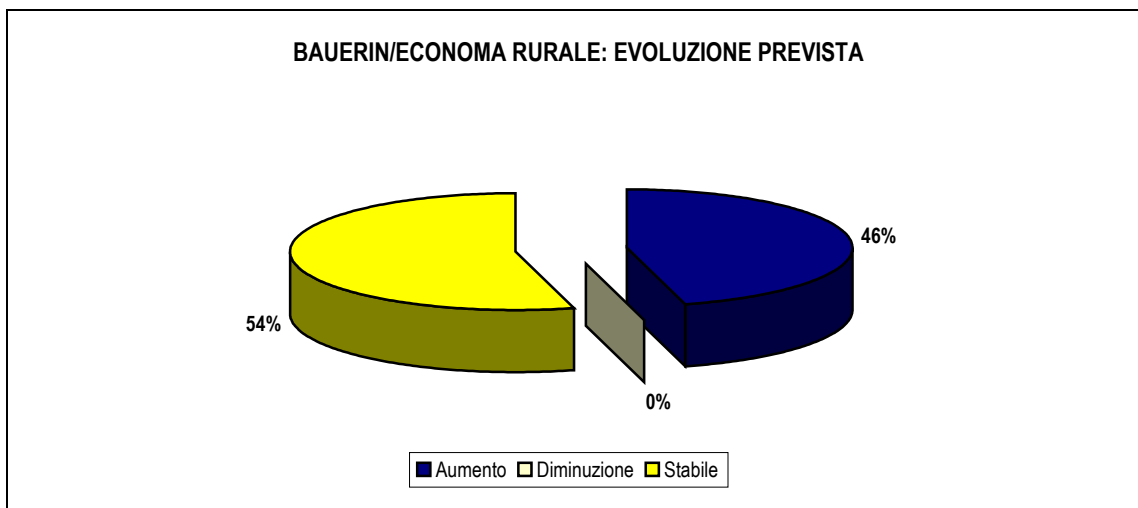
Il campione di imprese preso in esame per la rilevazione dei fabbisogni formativi e professionali della figura della “Bäuerin / Economa rurale” è stato concordato in stretta collaborazione con la sezione femminile del *Bauernbund*. La campionatura effettuata ha tenuto conto sia delle differenze geografiche che intercorrono sul territorio provinciale, sia dei differenti sistemi d’impresa presenti sul territorio.

Per quanto riguarda la presenza della figura professionale, la totalità delle imprese dichiara di avere al proprio interno la Bäuerin / Economa rurale (tab.73).



(tab.73)

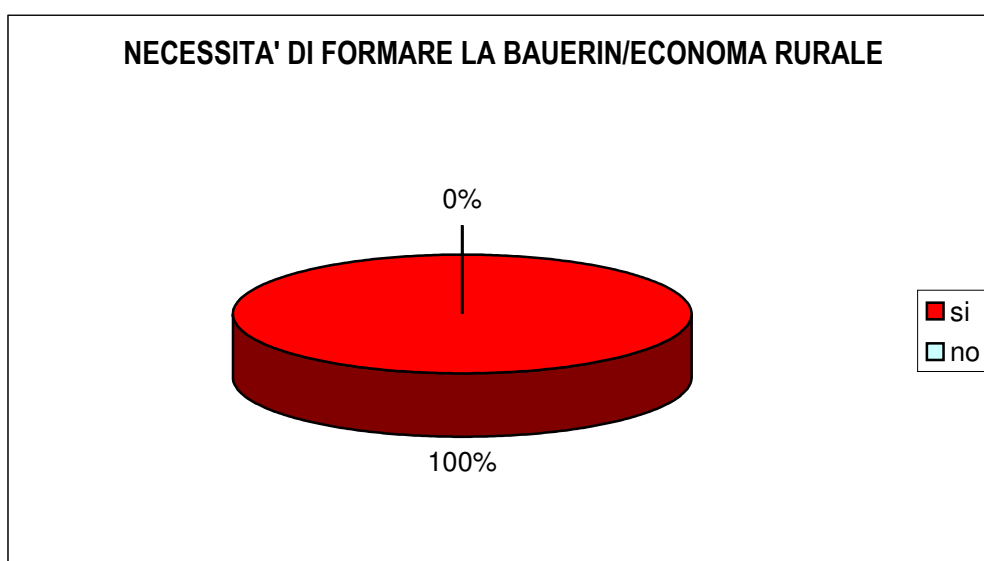
Per quanto riguarda l'evoluzione prevista per la figura, la maggioranza delle imprese intervistate indicano la figura come stabile - in aumento e specificamente il 54% lo ritiene stabile mentre il 46% la prevede in aumento (tab.74).



(tab.74)

Il dato qui ottenuto va ovviamente letto contestualizzandolo con la realtà agricola provinciale, spesso a conduzione familiare, in cui il dato in crescita spesso esprime la condizione in cui si sia già assicurata la continuità generazionale dell'azienda agricola.

Per quanto riguarda la necessità di formare e sviluppare la figura, tutte le imprese lo ritengono indispensabile e utile (tab.75).

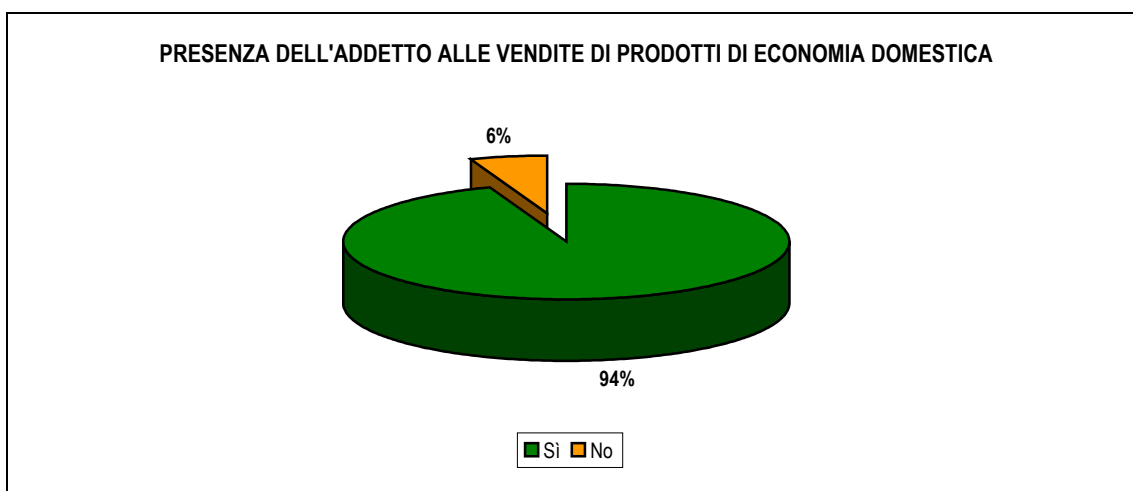


(tab.75)

4.2.2. Addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e alla gestione degli spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)

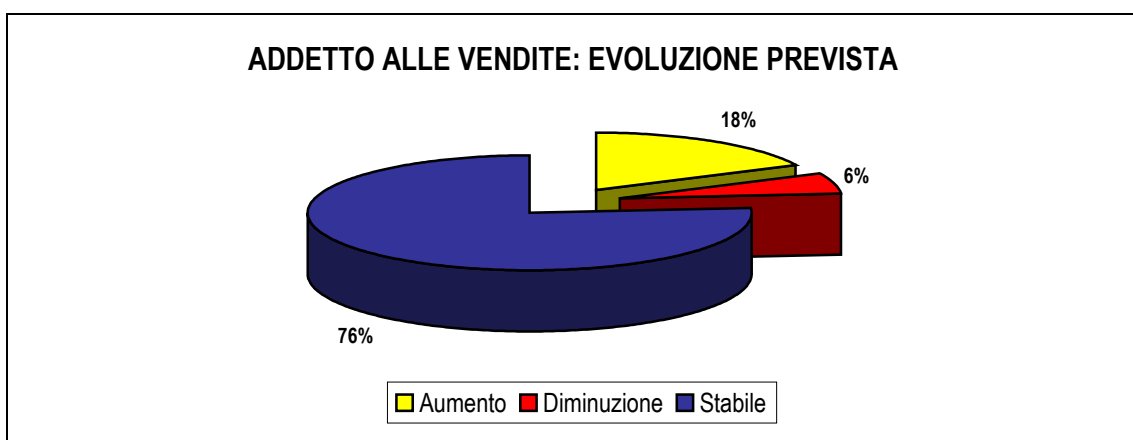
La rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi riferiti all'addetto alle vendite è stata effettuata tenendo conto delle diverse realtà che operano nella vendita di prodotti legati all'economia domestica. Sono stati dunque interpellati negozi di medie e piccole dimensioni, supermercati, negozi specializzati in prodotti tessili, casalinghi e di giardinaggio.

La figura è presente nella maggioranza delle imprese intervistate (tab.76).



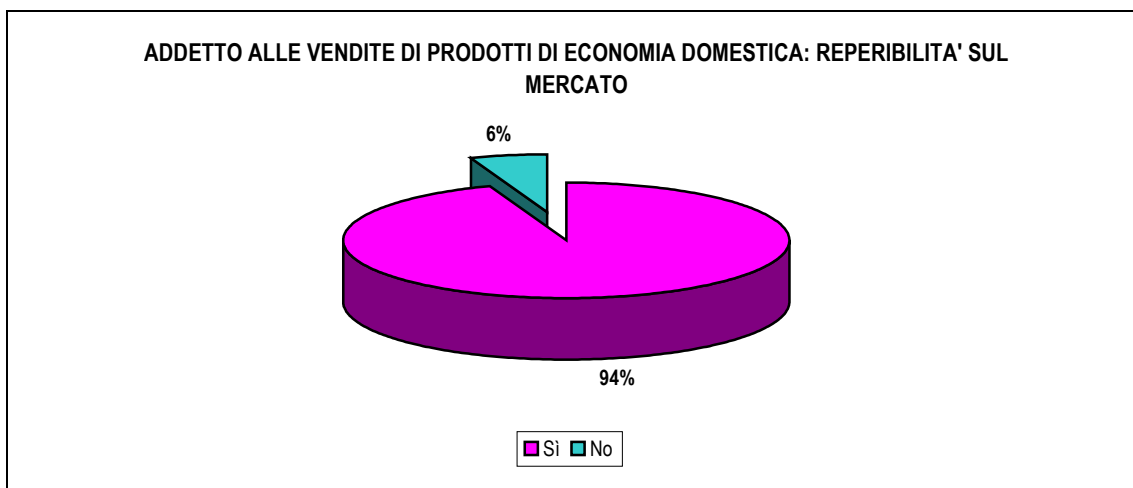
ab.76)

Le aziende prevedono, complessivamente, una stabilità della figura all'interno dei propri organici (tab.77).



(tab.77)

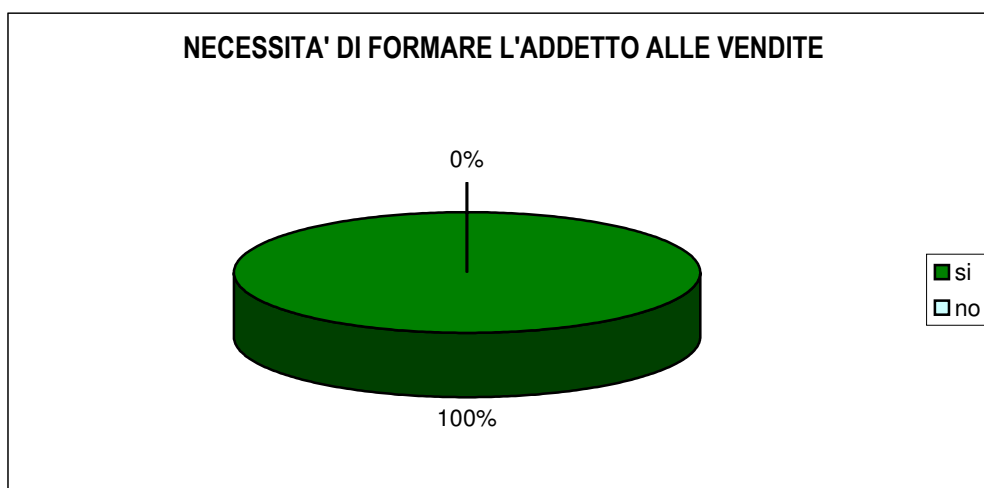
Per quanto riguarda la reperibilità della figura sul mercato del lavoro, la maggioranza delle imprese dichiara di reperire l'addetto alle vendite in prodotti di economia domestica con difficoltà (tab.78).



(tab.78)

Questo dato indica chiaramente come sia complesso trovare una figura professionale specializzata nella vendita di articoli e prodotti legati al mondo dell'economia domestica. Le imprese intervistate, infatti, pur prevedendo al loro interno una figura di vendita, lamentano la scarsa specializzazione e competenza relativamente agli articoli trattati.

Per quanto riguarda la necessità di formare e qualificare la figura, tutti gli intervistati lo ritengono indispensabile (tab.79).

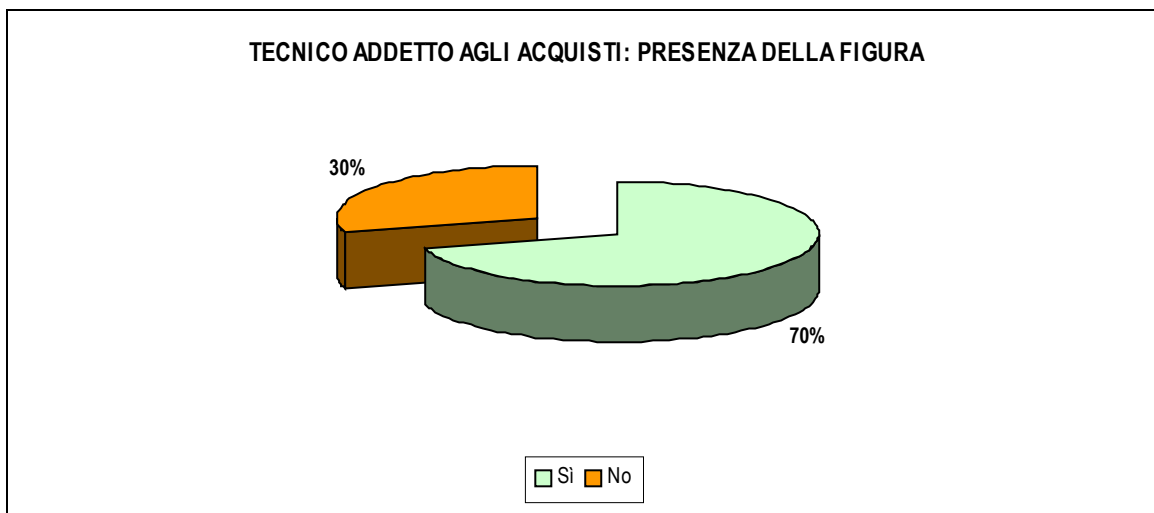


(tab.79)

4.2.3. Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari

Il campione selezionato per la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi del tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari è stato composto da aziende operanti nel settore agro-alimentare, da mense e da ristoranti.

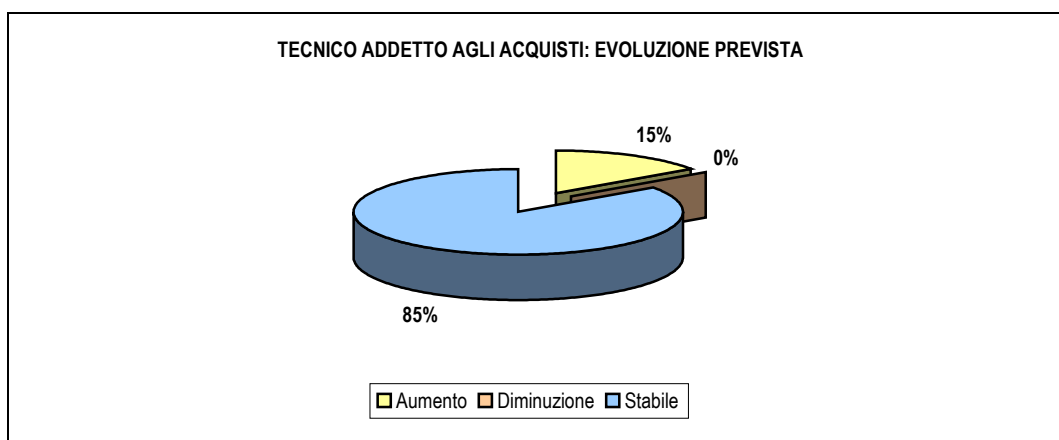
La figura è risultata essere presente in più di due terzi delle aziende interpellate (tab.80).



(tab.80)

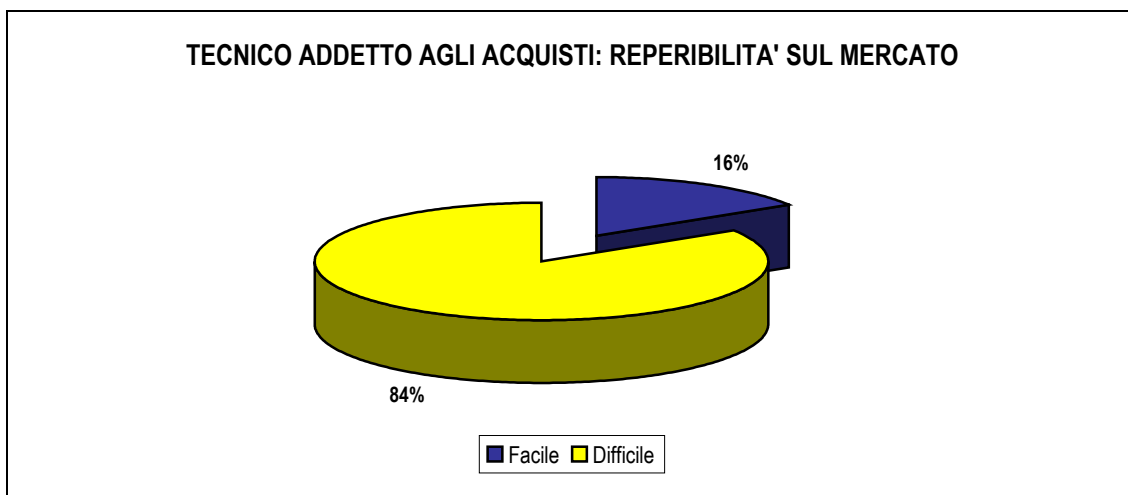
Nel 70% delle imprese intervistate la figura era presente contro il 30% in cui essa non risultava in organico. Il dato si equivale sia per le imprese agro-alimentari che per i ristoranti e le mense.

Per quanto riguarda l'evoluzione prevista per la figura, l'85% del campione dichiara di prevederne una presenza stabile (tab.81). Nessuno dichiara che essa sia in diminuzione.



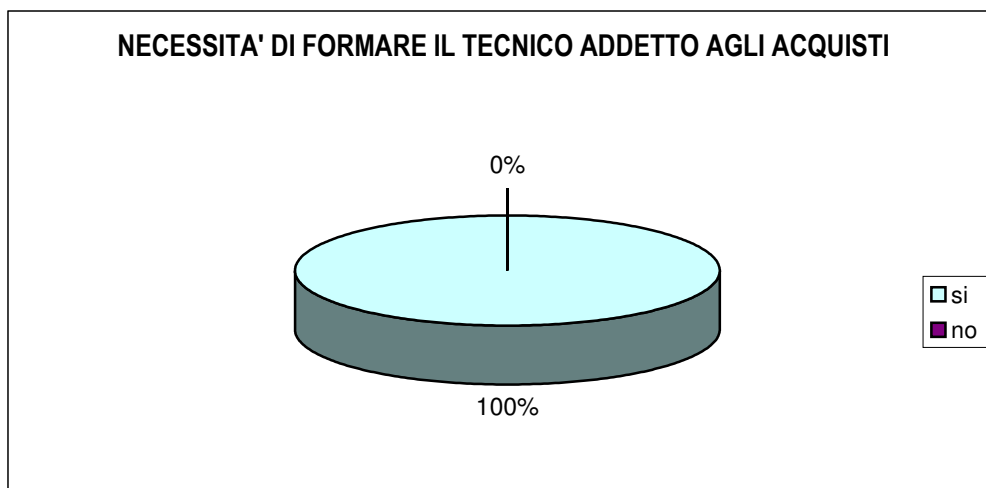
(tab.81)

La figura è difficile da reperire per la maggioranza delle imprese che ritengono difficoltoso trovare addetti alla vendita in grado di fornire consulenza e assistenza qualificata sui prodotti venduti (tab.82).



(tab.82)

Per tutte le imprese intervistate, la figura è da formare e da specializzare sui prodotti di economia domestica (tab.83).



(tab.83)

5. LA RILEVAZIONE DEL FABBISOGNO FORMATIVO

Per “**fabbisogno formativo**” si intende la raccolta dei dati che nella rilevazione riguardano le “*competenze professionali*” e che forniscono informazioni su cosa formare. Esso rappresenta un riferimento importante per la progettazione formativa e la programmazione didattica.

In particolare, nel corso di rilevazione, sono state individuate, da un lato le competenze ritenute “*fondamentali*” e principali per la figura professionale di riferimento e dall’altro le competenze ritenute “*critiche*” o in quanto assenti o perché inadeguate o ancora in quanto obsolete e antiquate. In particolare le competenze sono state definite “critiche” quando:

- ◆ non risultano adeguatamente sviluppate
- ◆ sono in continuo mutamento
- ◆ non sono facilmente reperibili
- ◆ sono obsolete o insufficientemente formate

Le competenze ritenute “fondamentali e principali” sono utili per la programmazione dei piani formativi e per la definizione di corsi e attività formative di tipo istituzionale e permanente mentre le competenze ritenute “critiche” sono significative e connotative di specifici fabbisogni formativi spesso risolvibili attraverso corsi di formazione continua, aggiornamento o riqualificazione o ancora attraverso percorsi di formazione post laurea o post diploma.

Come già proposto per i fabbisogni professionali, i fabbisogni formativi verranno proposti distinguendo tra figure istituzionali e complementari, evidenziando anche le competenze trasversali e significative per l’area dell’economia domestica nella sua interezza.

5.1. Le Figure istituzionali: il fabbisogno formativo

Relativamente alle quattro figure professionali che costituiscono l'esito della formazione istituzionale delle Scuole professionali di Economia domestica e servizi alimentari, la rilevazione effettuata presso le imprese, ha evidenziato l'importanza di alcune competenze, necessarie per la formazione d'area e successivamente per la formazione di indirizzo (terzo anno di qualifica) e per la specializzazione (quarto anno di qualifica).

5.1.1. Le competenze principali

Delle competenze definite “**principali e fondamentali**” dalle imprese intervistate, essenziali per l'efficacia e la riconoscibilità della figura sul mercato del lavoro, alcune possono essere riferite a tutte le figure professionali previste dalla formazione iniziale e di specializzazione erogata dalle Scuole professionali in assolvimento al diritto-dovere.

E' possibile individuare le competenze d'area per tutte le figure istituzionali e quelle ritenute tali per singolo indirizzo (tab.84).

<p>COMPETENZE RITENUTE FONDAMENTALI PER TUTTE LE FIGURE ISTITUZIONALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la normativa sull'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro (L.626) - Conoscere processi e strumenti per la pulizia e l'igienizzazione di locali ad uso collettivo e privato, di impianti e luoghi di lavoro.
<p>COMPETENZE RITENUTE FONDAMENTALI PER L'INDIRIZZO ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali norme di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti - Saper lavorare in gruppo
<p>COMPETENZE RITENUTE FONDAMENTALI PER L'INDIRIZZO ECONOMIA DOMESTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le proprietà e le caratteristiche dei diversi prodotti e macchinari per la pulizia e l'igiene degli ambienti - Saper applicare tecniche di decorazione e allestimento degli ambienti (composizione floreale, decorazione natalizia, pasquale ecc. allestimento tavola ecc.) - Saper organizzare e pianificare il proprio lavoro in modo autonomo

(tab.84)

In particolare, dalla rilevazione effettuata, le competenze d'area indicate dagli intervistati sono specificamente quelle afferenti al rispetto delle norme sulla sicurezza e sull'igiene nei luoghi di lavoro e sulle tecniche e gli strumenti per garantire l'igiene sul posto di lavoro e negli ambienti in cui le figure professionali operano. Per quanto riguarda le competenze di indirizzo, possiamo notare che per l'indirizzo alimentare esse sono essenzialmente la capacità di riconoscere gli alimenti e le loro modalità di conservazione

nonché la capacità di lavorare in gruppo e collaborare con i colleghi. Nell'indirizzo in economia domestica, invece, le competenze ritenute fondamentali per le figure professionali in esso posizionate, sono essenzialmente la conoscenza degli strumenti e delle metodologie di igienizzazione degli spazi abitativi, la capacità di decorare e allestire gli ambienti per renderli più gradevoli o in occasione di ricorrenze e infine la capacità di lavorare in modo autonomo, flessibile e programmato .

Per quanto riguarda le singole figure, è possibile evidenziare le competenze ritenute fondamentali per l'efficienza e la riconoscibilità delle stesse sul mercato del lavoro, classificandole per area di attività.

OPERATORE ALIMENTARE	
AREA 1: APPROVVIGIONAMENTO, CONTROLLO E PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	<ul style="list-style-type: none"> - Sa impiegare le tecniche più appropriate per l'igienizzazione di luoghi e impianti - Sa impiegare tecniche di sterilizzazione, pastorizzazione e lavorazione agro-alimentare
AREA 2: LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME E UTILIZZO DEGLI IMPIANTI E DEGLI STRUMENTI DI PRODUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le normative igieniche e di sicurezza sul lavoro - Conosce il corretto utilizzo dei dispositivi di sicurezza individuale - Conosce le procedure lavorative connesse al processo di produzione agro-alimentare sia a livello industriale che artigianale - Conosce e sa riconoscere i principali e più frequenti malfunzionamenti dei macchinari utilizzati - Conosce le tecniche di confezionamento dei prodotti di diverse tipologie (macinazione, torrefazione, lavorazione carni, lavorazione prodotti da forno e caseari) - Sa applicare tecniche di riconoscimento per prodotti finali non conformi alle normative e agli standard di qualità - Sa eseguire manutenzioni ordinarie - Sa utilizzare i principali applicativi informatici⁴⁹
AREA 3: ATTIVITÀ TRASVERSALI	<ul style="list-style-type: none"> - Sa lavorare in gruppo - Sa pensare per processi - Sa essere flessibile e adattarsi ai cambiamenti - E' interessato alla formazione continua

(tab.85)

Nel caso dell'**operatore alimentare** è possibile notare che la maggioranza delle competenze ritenute fondamentali per questa figura professionale, sono quelle afferenti all'area della lavorazione delle materie prime e dell'utilizzo degli impianti e strumenti di produzione (tab.85). Interessante notare che la competenza ritenuta più importante è quella relativa all'utilizzo di strumenti informatici, molto connessa all'elevata automazione degli impianti che richiede elevata dimestichezza con strumenti di lavorazione e controllo informatizzati.

Per quanto riguarda l'**addetto ai servizi di economia domestica**, le competenze ritenute fondamentali per esercitare la professione sono essenzialmente presenti in tutte le aree di attività previste dalla figura (tab.86).

⁴⁹ Competenza ritenuta di primaria importanza per lo svolgimento della professione

ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	
AREA 1: PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E PRODOTTI ALIMENTARI CASALINGHI	- Conosce la normativa per la somministrazione e distribuzione di alimenti e prodotti alimentari
AREA 2: GESTIONE DEI SERVIZI DOMESTICI E MANTENIMENTO DEGLI STANDARD IGIENICI DEGLI SPAZI ABITATIVI	- Conosce la normativa sull'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro (L.626) - Conosce il processo di pulizia e igienizzazione dei locali ad uso collettivo e privato - Conosce le diverse tipologie di prodotti per l'igiene e la pulizia di ambienti e materiali di vario tipo con particolare attenzione ai prodotti a basso impatto ambientale⁵⁰ - Conosce i principali allergeni presenti negli spazi abitativi collettivi e privati e i prodotti per eliminarli - Sa utilizzare le principali tecniche di rammendo e cucito
AREA 3: DECORAZIONE, ALLESTIMENTO E VALORIZZAZIONE DEGLI SPAZI ABITATIVI	- Sa applicare tecniche di decorazione e allestimento degli ambienti (composizione floreale, decorazione natalizia, pasquale ecc. allestimento tavola ecc.)
AREA 4: ACCUDIMENTO DI ANZIANI E BAMBINI	- Sa applicare principi di pedagogia e cura del bambino in età prescolare
AREA 5: ATTIVITÀ TRASVERSALI	- Sa gestire conflitti e criticità relazionali - Sa organizzare e pianificare il proprio lavoro

(tab.86)

L'area di attività ritenuta più importante è quella della gestione dei servizi domestici e di mantenimento degli standard igienici degli spazi abitativi con particolare attenzione alla cura degli arredi e degli indumenti familiari e collettivi (in particolare le competenze afferenti al rammendo e al cucito) e alle attività di pulizia ed igienizzazione.

Altrettanto importanti appaiono le competenze afferenti alla capacità di allestire e decorare spazi abitativi in funzione di specifiche ricorrenze o per rendere più gradevoli e confortevoli gli ambienti.

Interessante è notare che, per quanto riguarda l'area di attività riferita all'accudimento di anziani e bambini, viene ritenuta fondamentale la conoscenza e la capacità di applicare principi di pedagogia e cura del bambino in età prescolare, facendo riferimento alla possibilità, per la figura, di svolgere attività di babysitteraggio.

Le figure professionali istituzionali per le quali è prevista una specializzazione al quarto anno di studi, rappresentano profili caratterizzati da competenze specialistiche e da una elevata capacità di coordinamento e di gestione delle risorse umane.

Le competenze ritenute fondamentali per il **tecnico alimentare**, si riferiscono soprattutto alla capacità di informare e sensibilizzare i neo-assunti, i colleghi meno esperti e coloro che (cittadini, studenti o addetti ai lavori), in generale, richiedono approfondimento sui processi di trasformazione alimentare e sui principi di conservazione e trattamento degli alimenti (tab.87).

⁵⁰ Le competenze in grassetto sono ritenute di primaria importanza per lo svolgimento della professione

TECNICO ALIMENTARE	
AREA 1: COORDINAMENTO E CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO, PREPARAZIONE E LAVORAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le principali norme di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti - Conosce la normativa ISO 9000 e HACCP⁵¹ - Conosce la legge 626 e la sua applicazione - Sa leggere analisi chimiche e microbiologiche e ne richiede di nuove e specifiche
AREA 2: FORMAZIONE, CONSULENZA E SUPPORTO NELL'UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Sa istruire e formare i neo-assunti - Sa diffondere e insegnare le proprie competenze ai colleghi meno esperti e a coloro che ne richiedono la consulenza
AREA 3: ATTIVITÀ TRASVERSALI	<ul style="list-style-type: none"> - Sa gestire un gruppo di lavoro - Sa lavorare autonomamente e in modo responsabile

(tab.87)

Un'ulteriore competenza, ritenuta essenziale per il tecnico alimentare è quella della conoscenza delle componenti chimiche e microbiologiche degli alimenti e della capacità di interpretare analisi e dati sulla loro composizione e sul loro stato di conservazione e commestibilità. Il tecnico alimentare deve quindi essere un esperto conoscitore degli alimenti nella loro genesi e nelle loro caratteristiche organolettiche e microbiologiche.

Per quanto riguarda il **responsabile di servizi di economia domestica**, le competenze ritenute per lui essenziali sono afferenti alla complessità della figura e a tutte le sue aree di attività (tab.88).

RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	
AREA 1: GESTIONE DEI SERVIZI ALLOGGIATIVI	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le modalità organizzazione delle scorte e delle forniture - Conosce le proprietà e le caratteristiche dei diversi prodotti e macchinari per la pulizia e l'igiene degli ambienti - Conosce i principali sistemi di mantenimento e gestione degli standard igienici delle strutture collettive - Conosce i processi interni della lavanderia - Conosce i principali fornitori di servizi e prodotti d'igiene⁵² - Conosce i principi di organizzazione delle strutture alberghiere
AREA 2: PIANIFICAZIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DEI COLLABORATORI	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce il sistema di qualità interno - Sa applicare le tecniche di gestione delle risorse umane - Sa utilizzare i principali applicativi informatici - Sa parlare almeno una lingua straniera tra quelle più comuni - Sa attivare e gestire un gruppo di lavoro - Sa emanare direttive e farle rispettare - E' interessata ai cambiamenti in atto nel settore alberghiero
AREA 3: CURA DEGLI STANDARD PER LA GRADEVOLEZZA DEGLI AMBIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce i principi di decorazione e gestione degli spazi interni e delle teorie cromatiche - Sa decidere le opzioni più adatte per ogni specifico cliente
AREA 4: ATTIVITÀ TRASVERSALI	<ul style="list-style-type: none"> - Sa organizzare il lavoro in modo autonomo - Sa risolvere problemi in modo rapido ed efficiente - Sa formarsi autonomamente

(tab.88)

⁵¹ Le competenze in grassetto sono ritenute di primaria importanza per lo svolgimento della professione

⁵² Ibidem

5.1.2. Le competenze “critiche” da formare

Successivamente alla definizione delle competenze essenziali per le figure professionali istituzionali e riconoscibili dal mercato del lavoro, si è proceduto a rilevare le conoscenze e le capacità ritenute “critiche” dagli intervistati o perché obsolete, o perché non presenti o semplicemente inadeguate e parziali.

La rilevazione fotografa un quadro di breve-medio periodo e fornisce indicazioni utili soprattutto per la definizione di approfondimenti tematici, progetti di studio, e project work.

E’ possibile presentare alcune tabelle riassuntive sulle principali competenze ritenute critiche e da formare dalle imprese intervistate.

Per quanto riguarda l’**operatore alimentare**, è interessante notare che le competenze critiche da formare afferiscono principalmente a capacità e conoscenze utili a svolgere le mansioni operative, a differenza del tecnico alimentare per il quale prevalgono invece capacità gestionali e di coordinamento delle risorse umane e dei processi organizzativi finalizzati alla produzione (tab.89).

FIGURE PROFESSIONALI ISTITUZIONALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
Operatore alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti alimentari soprattutto di provenienza agricola - Conosce e sa riconoscere i principali e più frequenti malfunzionamenti dei macchinari utilizzati - Conosce il sistema qualità interno - Conosce i costi delle materie prime e dei macchinari - Sa applicare stili di lavoro ecologicamente compatibili ed evitare sprechi - Sa svolgere il monitoraggio del processo produttivo - Sa eseguire miscele di materie prime ed ingredienti - Sa provvedere al dosaggio delle materie prime durante le varie fasi del ciclo produttivo - Sa lavorare in gruppo - Sa gestire conflitti e criticità relazionali

(tab.89)

Come già detto, le competenze del **tecnico alimentare** ritenute critiche dalle imprese intervistate, sono essenzialmente connesse allo svolgimento di coordinamento e controllo delle attività produttive anche se viene sottolineata l’importanza delle competenze e delle conoscenze connesse alla composizione degli alimenti, alla loro conservazione e trasformazione, ai loro valori nutrizionali e alle analisi chimiche e microbiologiche necessarie per verificarne la commestibilità e lo stato di conservazione, tracciabilità e purezza (tab.90).

FIGURE PROFESSIONALI ISTITUZIONALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
Tecnico alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce principi di chimica organica e microbiologica - Conosce le principali tecniche di comunicazione - Conosce la normativa ISO 9000 e HACCP - Sa applicare le normative igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione degli alimenti - Sa coordinare il lavoro all'interno del reparto (assegnazione turni, distribuzione delle ferie, gestione dei conflitti) - Sa garantire il corretto funzionamento degli impianti intervenendo su piccoli inconvenienti tecnici - Sa comunicare costantemente per stabilire le priorità e i cicli di lavorazione e per risolvere problemi organizzativi e del personale - Sa leggere analisi chimiche e microbiologiche e ne richiede di nuove e specifiche - Sa effettuare controllo qualità sulle lavorazioni e sovrintende alla compilazione delle schede tecniche - Sa controllare gli approvvigionamenti in magazzino

(tab.90)

Per quanto riguarda l'**addetto ai servizi di economia domestica**, vengono ritenute critiche le competenze connesse alla igienizzazione e al trattamento igienico di arredi, spazi abitativi privati e collettivi nonché le tecniche di rammendo, cucito e trattamento dei tessuti e dell'abbigliamento (tab.91).

FIGURE PROFESSIONALI ISTITUZIONALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
Addetto ai servizi di economia domestica	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce il processo di pulizia e igienizzazione dei locali ad uso collettivo e privato - Conosce le diverse tipologie di prodotti per l'igiene e la pulizia di ambienti e materiali di vario tipo con particolare attenzione ai prodotti a basso impatto ambientale - Conosce la normativa per la somministrazione e distribuzione di alimenti e prodotti alimentari - Sa applicare tecniche per la pulizia e l'igienizzazione di superfici e arredi di diversi materiali e consistenza - Sa utilizzare le principali tecniche di rammendo e cucito - Sa lavorare in gruppo

(tab.91)

Le competenze critiche rilevate per il **responsabile di servizi di economia domestica** sono molto vicine a quelle dell'addetto anche se, nel responsabile, prevalgono fabbisogni formativi connessi alla garanzia del rispetto delle norme di sicurezza (L.626) e di qualità

(HACCP) e competenze legate alla comunicazione e alla gestione delle relazioni con i collaboratori e con i clienti (tab.92).

FIGURE PROFESSIONALI ISTITUZIONALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
Responsabile Servizi di economia domestica	<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le normative igieniche e di sicurezza sul lavoro - Conosce le procedure di prevenzione degli incendi e le procedure d'emergenza - Conosce i principali agenti e fattori allergici - Conosce la normativa HACCP - Sa applicare le tecniche appropriate per la pulizia e l'igiene adattandole alle superfici e ai materiali trattati - Sa impiegare tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Sa applicare tecniche comunicative diverse e modulare il registro linguistico a seconda dell'interlocutore (clienti – collaboratori)

(tab.92)

Le competenze ritenute critiche possono essere oggetto di specifici approfondimenti e sviluppi nell'ambito del percorso di qualifica istituzionale (attraverso specifici progetti didattici, casework, testimonianze ed esercitazioni) oppure possono agevolare la progettazione di percorsi di formazione continua e di aggiornamento professionale per coloro che già operano nelle imprese ricoprendo le figure professionali individuate dall'indagine.

5.2. Le Figure complementari: il fabbisogno formativo

Per le tre figure professionali che possono rappresentare un primo “bacino formativo” per le Scuole Professionali di Economia domestica e servizi alimentari, formabili attraverso percorsi non istituzionali, ossia finanziati attraverso canali comunitari o ministeriali (fondo sociale europeo, istruzione e formazione tecnica superiore, fondi interprofessionali ecc.), le imprese intervistate hanno indicato le competenze ritenute fondamentali e quelle ritenute critiche e conseguentemente da formare. Nel paragrafo che segue, presenteremo entrambe le indicazioni in modo da compararle e acquisire informazioni utili ed efficaci per la progettazione formativa.

5.2.1. Le competenze principali e le competenze critiche

Le imprese intervistate hanno indicato, per ciascuna figura professionale complementare, le competenze ritenute fondamentali e quelle che attualmente vengono considerate critiche perché assenti o scarsamente aggiornate.

Per quanto riguarda la **Bäuerin / Economa rurale**, le imprese intervistate, hanno sottolineato l'importanza delle capacità imprenditive e innovative anche se hanno segnalato la necessità di formare le giovani interessate a questa professione sulle competenze connesse al monto agricolo e alla gestione di masi chiusi e agriturismi (tab.93).

COMPETENZE FONDAMENTALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
<ul style="list-style-type: none"> - Sa utilizzare i principali applicativi informatici, navigare in Internet e utilizzare la posta elettronica - Sa impiegare tecniche per la preparazione di piatti e prodotti tipici - Conosce il mondo agricolo e dell'economia domestica, le sue caratteristiche e specificità - Sa essere consapevole dei principi dello sviluppo sostenibile e delle scelte connesse alla gestione di attività di economia rurale ed agrituristica eco-compatibili e rispettose dell'ambiente - Sa gestire conflitti e criticità relazionali - Sa gestire autonomamente i tempi di lavoro in modo flessibile e dinamico - E interessata alle novità e ai cambiamenti del settore - Sa risolvere problemi assumendo rapide decisioni 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Conosce principi di pedagogia e psicologia ⇒ Conosce le principali leggi nazionali e provinciali che regolano le attività turistiche e agrituristiche ⇒ Sa utilizzare tecniche per la conduzione di veicoli agricoli di piccole dimensioni ⇒ Sa impiegare tecniche di gestione e cura dell'orto e del giardino ⇒ Sa applicare tecniche di mondata e raccolta di prodotti ortofrutticoli ⇒ Sa impiegare tecniche di vendita e consulenza di prodotto (agricolo e tessile) ⇒ Conosce i principi di organizzazione e di funzionamento delle imprese agricole

(tab.93)

In qualche modo, le competenze ritenute essenziali e fondamentali della Bäuerin rientrano nei “desiderata” degli intervistati che, tuttavia, sottolineano quanto, al momento attuale, sia necessario approfondire e sviluppare in queste figure, competenze legate alla gestione di agriturismi, al supporto di attività agricole e di produzione di ortaggi e frutta nonché alla vendita e alla commercializzazione degli stessi attraverso l’attività agrituristica e dei masi chiusi.

Le competenze ritenute principali per l’**Addetto alle vendite e alla gestione di spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi)** sono quelle che lo rendono specialista e perfetto conoscitore di ciò che vende, in grado di fornire consulenze e supporto all’acquisto anche post vendita. A fronte di ciò, tuttavia, le competenze ritenute critiche a breve-medio periodo sono quelle più basilari, senza le quali non sarebbe possibile esercitare alcuna attività di vendita. Questo dato sembra indicare che, al momento attuale, non esistono addetti alla vendita di prodotti di economia domestica in grado di fornire un adeguato servizio al cliente e di prevenire bisogni e tendenze di mercato (tab.94).

COMPETENZE FONDAMENTALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
<ul style="list-style-type: none"> - Conosce i prodotti trattati in relazione alle loro caratteristiche, utilizzo, qualità, materiali, manutenzione (materiali tessili, stili di arredamento e utilizzo di articoli per la casa, cura e gestione delle piante da casa e da giardino) - Conosce principi di comunicazione verbale e non verbale, orale, scritta, virtuale e telefonica - Conosce principi e regole per la gestione igienica di luoghi collettivi e di spazi commerciali - Sa impiegare principi e tecniche di decorazione e allestimento di ambienti per la vendita e l’esposizione di prodotti - Sa utilizzare tecniche di gestione della cassa e del rilascio delle ricevute fiscali - Sa utilizzare tecniche per l’assortimento e l’ordinazione di articoli di vendita - Sa impiegare le principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Sa impiegare tecniche per la prezzatura e l’etichettatura dei prodotti in vendita - E’ orientato al cliente e alla soddisfazione delle sue esigenze - Sa gestire conflitti e criticità relazionali - E’ autonomo e flessibile - E interessato alle novità e ai cambiamenti del settore - Sa risolvere problemi assumendo rapide decisioni - Sa creare empatia con i clienti 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Conosce le lingue in uso a livello provinciale (patente C) ⇒ Conosce la normativa e i principi sull’igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro (L.626) ⇒ Conosce principi di merchandising ⇒ Conosce le principali normative fiscali relative all’attività di esercizi commerciali

(tab.94)

Per quanto riguarda il **Tecnico addetto agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari**, se le competenze ritenute essenziali si riferiscono alla capacità di riconoscere gli alimenti sia dal punto di vista organolettico che della loro tracciabilità nonché alle conoscenze approfondite del settore alimentare e dei sistemi di acquisto e compravendita delle materie prime, le competenze ritenute critiche e necessariamente da formare e a breve-medio periodo, sono assimilabili alle prime con la tendenza ad accentuare le capacità comunicative e relazionali e le capacità di gestione di transazioni commerciali (tab.95).

COMPETENZE FONDAMENTALI	COMPETENZE CRITICHE DA FORMARE
<ul style="list-style-type: none"> - Conosce le caratteristiche, le tipologie, le specifiche merceologiche e organolettiche delle materie prime e delle derrate alimentari - Conosce le normativa in materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Conosce la normativa HACCP - Conosce approfonditamente la concorrenza nel settore e tutti i principali fornitori - Conosce principi di economia aziendale - Conosce le principali norme di lavorazione, conservazione e igiene degli alimenti - Sa adottare metodologie per la tracciabilità degli alimenti e delle materie prime - Sa applicare tecniche per la gestione di un budget di spesa - Sa impiegare tecniche di valutazione e selezione di materie prime e derrate alimentari in base alla loro provenienza, consistenza, aspetto, sapore - Sa comprendere il funzionamento ed i processi di organizzazione aziendale - Sa applicare i principi di logistica all'organizzazione degli acquisti e al magazzino - Sa utilizzare la modulistica e gli strumenti per la gestione degli acquisti - Conosce i principi organizzativi e di funzionamento delle imprese alimentari e di servizio alimentare (mese, catering ecc.) - Conosce il settore alimentare ed agro-alimentare - E' in grado di lavorare autonomamente e in modo responsabile - Sa gestire conflitti e criticità relazionali 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Conosce le normativa in materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro ⇒ Conosce la normativa relativa alle transazioni commerciali in Italia e all'estero ⇒ Conosce principi di chimica organica e microbiologica ⇒ Sa applicare le principali lingue straniere ⇒ Sa applicare tecniche di negoziazione commerciale ⇒ Sa impiegare le principali tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

(tab.95)

I suggerimenti e le sollecitazioni espresse dagli intervistati circa le competenze da formare nel breve-medio periodo, si indirizzano verso la progettazione ed attivazione di percorsi di formazione continua, di riqualificazione e aggiornamento professionale più che verso veri e propri percorsi di formazione al lavoro, anche se, come vedremo nel capitolo che segue, è possibile ipotizzare anche percorsi “lunghi” di formazione al lavoro destinati a giovani che vogliono approcciarsi per la prima volta alla professione.

6. INDICAZIONI PER LA PROGETTAZIONE FORMATIVA

Ultima ma non meno importante fase dell'indagine è stata quella relativa alla definizione di possibili ipotesi di percorsi formativi per l'acquisizione delle competenze necessarie a svolgere i compiti propri delle figure manageriali descritte.

In particolare è stato chiesto agli intervistati, nell'immaginare un percorso di formazione al lavoro o sul lavoro, come se lo sarebbero prefigurato in termini di:

- Tipologia di partecipanti (caratteristiche, requisiti ecc.)
- Tipologia di formazione (seminari, corsi con stage, workshop ecc.)
- Modalità formative (in orario di lavoro, fuori orario di lavoro, con stage ecc.)
- Aree tematiche (contenuti da sviluppare)

Dai dati raccolti emerge una generale disponibilità a prefigurare, per le figure indagate, sia percorsi formativi per disoccupati che per lavoratori occupati anche se si rileva una generale tendenza ad ipotizzare attività formative "al lavoro" per le figure dell'operatore alimentare e dell'addetto ai servizi di economia domestica e attività formative "sul lavoro" ossia rivolte a persone già inserite all'interno delle imprese e con alcuni anni di esperienza professionale, per quanto riguarda le altre figure professionali.

Proponiamo di seguito le ipotesi espresse dalle imprese che devono e possono servire come riferimento per la successiva programmazione delle attività formative, sia istituzionali che complementari, delle Scuole Professionali di Economia domestica e Servizi alimentari.

6.1. Le Figure istituzionali: le ipotesi formative prefigurate dalle aziende

Come già accennato, le imprese intervistate in merito alle possibili azioni formative rivolte alle quattro figure istituzionali ipotizzate dall'indagine (operatore alimentare, tecnico alimentare, addetto ai servizi di economia domestica, responsabile di servizi di economia domestica) non hanno mostrato preconcetti o preclusioni all'ipotesi che tali figure professionali possano essere formate attraverso percorsi "formali" e di "formazione iniziale" per giovani disoccupati, sottolineando tuttavia, per le figure di 2° livello (tecnico alimentare e responsabile di servizi di economia domestica) la necessità di associare le

azioni formative di specializzazione (che devono essere costituite da molta esperienza diretta e operativa in azienda) a interventi formativi “ad hoc” destinati a persone già occupate presso aziende dei diversi settori indagati.

6.1.1. Formazione al lavoro

Le ipotesi prefigurate dalle imprese intervistate, circa la possibilità di formare le figure professionali dell’operatore alimentare, dell’addetto ai servizi di economia domestica, del tecnico alimentare e del responsabile di servizi di economia domestica, attraverso azioni formative “al lavoro” ossia rivolte a giovani che intendono inserirsi per la prima volta nel mondo del lavoro, evidenziano una maggior propensione in tal senso verso le figure di 1° livello mentre per le figure di 2° livello (specializzazioni), ricordano l’indispensabilità di una forte esperienza sul campo.

Per quanto riguarda l’ipotesi formativa per giovani che intendono approcciarsi e avvicinarsi alla figura professionale dell’**operatore alimentare**, la maggioranza delle imprese ritiene che sia opportuno progettare attività di formazione rivolte soprattutto a giovani in procinto di assolvere il diritto-dovere di istruzione e formazione professionale, che siano di considerevole durata (dalle 1200 alle 800 ore) e in cui sia prevista l’alternanza scuola – lavoro per l’intera durata del percorso formativo (tab.96).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
OPERATORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Giovani con diploma di Scuola Secondaria di Primo Grado 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Alternanza scuola – lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Informatica applicata agli impianti - Tecniche di produzione e lavorazione agro-alimentare - Normative sulla sicurezza - Tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari - Impianti e tecnologie di produzione alimentare - Manutenzione ordinaria - Controllo qualità - Team work - Organizzazione aziendale

(tab.96)

La formazione rivolta a giovani che intendano avvicinarsi alla professione di **addetto ai servizi di economia domestica**, viene prefigurata dalle imprese intervistate come un

percorso formativo rivolto prevalentemente a ragazzi e ragazze che abbiano assolto l'obbligo scolastico, di durata media (800 ore) e in cui sia presente una significativa esperienza sul campo (tab.97).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Giovani con diploma di Scuola Secondaria di Primo Grado 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Stage in azienda 	<ul style="list-style-type: none"> - Prodotti e strumenti per l'igienizzazione di spazi abitativi - Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti - Tecniche di rammendo e cucito - Normative sulla sicurezza - Normative sulla somministrazione e distribuzione di prodotti alimentari - Tecniche di decorazione - Tecniche di allestimento di ambienti e spazi per feste e ricorrenze - Principi di pedagogia e cura del bambino in età prescolare - Tecniche di pianificazione e programmazione del lavoro

(tab.97)

Le figure di secondo livello previste dalla formazione istituzionale e formate attraverso un anno di specializzazione, vengono indicate, dalle imprese intervistate, come professioni complesse che richiedono un elevato grado di responsabilità e una significativa esperienza sul campo. A questo proposito, le imprese ritengono che la progettazione dei percorsi formativi rivolti a queste due figure professionali debbano essere fortemente connessi al mondo delle imprese e all'esperienza diretta.

Per quanto riguarda la figura professionale del **tecnico alimentare**, la maggioranza delle imprese intervistate si è rivelata concorde nel sottolineare la necessità di progettare attività di formazione rivolte a giovani in possesso di un diploma di qualifica professionale, della durata media di 1200 ore, strutturati in frequenti momenti di esperienza in azienda, alternati alla formazione tradizionale d'aula (tab.98).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
TECNICO ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> Giovani con Diploma di Qualifica o di Scuola Secondaria di Secondo Grado 	<ul style="list-style-type: none"> Stage in azienda (almeno il 40% sul monte ore totale) 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti Normativa ISO 9000 e HACCP Normativa sulla sicurezza Principi di chimica e microbiologia applicate alle analisi sugli alimenti Tecniche di didattica e formazione Tecniche di teambuilding

(tab.98)

La formazione rivolta a giovani che vogliono intraprendere la professione di **responsabile di servizi di economia domestica**, deve essere finalizzata, secondo le imprese intervistate, a formare ragazzi e ragazze in possesso almeno di un diploma di qualifica professionale (se non di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o addirittura di una laurea), prevedendo attività formative di durata annuale (almeno 1200 ore) caratterizzata, come sempre, da una continua esperienza sul campo (tab.99).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	<ul style="list-style-type: none"> Giovani con Diploma di Qualifica o di Scuola Secondaria di Secondo Grado o Laurea 	<ul style="list-style-type: none"> Stage in azienda (almeno il 40% sul monte ore totale) 	<ul style="list-style-type: none"> Prodotti e strumenti per l'igienizzazione di spazi abitativi Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti Tecniche di lavanderia e igienizzazione indumenti e tessuti Tecniche di decorazione e allestimento per feste e ricorrenze Tecniche gestione risorse umane Tecniche di didattica e formazione Tecniche di controllo qualità Leadership e teambuilding Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di marketing Tecniche di problem solving Inglese tecnico di settore Tecnologie informatiche applicate alla professione

(tab.99)

6.1.2. Formazione sul lavoro

Le aziende intervistate hanno prefigurato possibili azioni formative rivolte a persone che già lavorano occupando funzioni connesse alle figure professionali individuate, identificando le caratteristiche che, a loro parere, dovrebbero avere i corsi di formazione destinati ai loro dipendenti.

Le Scuole Professionali di Economia domestica e Servizi alimentari, potrebbero, a fronte di tali risultati, prevedere anche specifiche azioni formative rivolte a gruppi di lavoratori inseriti presso le aziende intervistate.

Per quanto riguarda i percorsi di aggiornamento e riqualificazione rivolti agli **operatori alimentari**, la maggioranza delle imprese intervistate, prefigura percorsi di formazione continua della durata di circa 400 ore, sotto forma di seminari di approfondimento, workshop e visite guidate sui temi della qualità, della produzione eco-compatibile, della composizione delle materie prime (tab.100).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
OPERATORE ALIMENTARE	♦ 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Seminari tematici ♦ Workshop ♦ Visite guidate 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti alimentari soprattutto di provenienza agricola - Sistema e controllo qualità - Impianti di produzione e loro funzionamento - Produzione eco-compatibile - Composizione, trattamento e trasformazione degli alimenti - Lavoro di gruppo

(tab.100)

La formazione continua riferibile alla figura professionale dell'**addetto ai servizi di economia domestica**, deve essere, secondo le imprese intervistate, strutturata in percorsi della durata di circa 100 ore, svolti prevalentemente in aula e focalizzati sulle tecniche più innovative di igienizzazione di spazi abitativi, suppellettili e arredi e di utilizzo di prodotti eco-compatibili, sulle tecniche e le normative di somministrazione di alimenti e sulle tecniche di rammendo e cucito di indumenti e arredi tessili (tappezzerie, tendaggi ecc.) (tab.101).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
ADDETTO AI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	♦ 100 ore	♦ Formazione frontale d'aula	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti - Prodotti di pulizia eco-compatibili - Norme e tecniche di distribuzione e somministrazione di alimenti - Tecniche di trattamento igienico di materiali diversi - Tecniche di rammendo e cucito - Lavoro di gruppo

(tab.101)

La maggioranza delle imprese ritiene che le attività di aggiornamento e riqualificazione rivolte ai tecnici alimentari debbano essere strutturate in interventi formativi di circa 400 ore, strutturati in seminari tematici e visite guidate e debbano riguardare l'approfondimento delle conoscenze sulle caratteristiche chimiche e microbiologiche degli alimenti, sull'organizzazione del lavoro e la gestione delle risorse umane, sul controllo qualità e sulla gestione delle scorte (tab.102).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
TECNICO ALIMENTARE	♦ 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Seminari tematici ♦ Visite guidate 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di chimica e microbiologia applicate alle analisi sugli alimenti - Normativa ISO 9000 e HACCP - Normative igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione degli alimenti - Tecniche di gestione delle risorse umane (assegnazione turni, distribuzione delle ferie, gestione dei conflitti) - Tecniche di gestione malfunzionamenti degli impianti di produzione - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di gestione delle scorte e degli approvvigionamenti

(tab.102)

L'attività formativa "sul lavoro" ipotizzata dalle imprese intervistate per il responsabile di servizi alloggiativi, ha una durata variabile tra le 400 e le 100 ore complessive e deve

svolgersi prevalentemente attraverso workshop e incontri tematici di tipo operativo ed esperienziale (tab.103).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
RESPONSABILE DI SERVIZI DI ECONOMIA DOMESTICA	♦ Dalle 400 alle 100 ore	♦ Workshop	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa HACCP - Normativa sulla sicurezza - Tecniche di trattamento igienico di materiali diversi - Fattori allergici e trattamenti igienici - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di formazione e didattica

(tab.103)

I contenuti degli interventi di formazione continua dovrebbero essere focalizzati, secondo le imprese intervistate, su competenze di gestione e garanzia della sicurezza e della qualità interna, sulla specializzazione relativa a specifiche procedure di igienizzazione (trattamento di materiali diversi ed eliminazione di fattori allergici) nonché sulla capacità di comunicare e trasmettere ai collaboratori, a soggetti istituzionali, a clienti privati e a cittadini interessati al tema, le proprie competenze.

6.2. Le Figure complementari: le ipotesi formative prefigurate dalle aziende

Pur essendo più orientate a prefigurare, per le figure complementari della Bäuerin / Economa rurale, dell'Addetto alle vendite e alla gestione di spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi) e del Tecnico addetto agli acquisiti e agli approvvigionamenti alimentari, percorsi di formazione continua o "sul lavoro", le imprese intervistate hanno ipotizzato anche possibili percorsi formativi destinati a giovani inoccupati o a persone disoccupate in cerca di occupazione. Presentiamo, di seguito, le ipotesi delineate dalle aziende nell'uno e nell'altro caso.

6.2.1. Formazione sul lavoro

Nel prefigurare i percorsi formativi rivolti a giovani in cerca di prima occupazione o ad adulti disoccupati, le imprese intervistate hanno evidenziato alcune differenze in relazione alle singole figure professionali.

Mentre nel caso della Bäuerin / Economa rurale, il percorso di formazione si congiunge stabilmente e quasi meccanicamente alla qualifica professionale di addetto ai servizi di economia domestica realizzata all'interno delle Scuole Professionali di Economia domestica e Servizi alimentari, le attività corsuali ipotizzabili per le altre due figure possono essere invece frequentate più agevolmente da soggetti di diversa provenienza e con titoli di studio diversificati. Vediamo più in dettaglio tale differenziazione.

Le aziende intervistate sono unanimemente concordi nell'affermare che i percorsi formativi per **Bäuerin / Economa rurale** destinati a giovani inoccupate, devono essere frequentati da ragazze in possesso della qualifica di addetto ai servizi di economia domestica, devono avere durata variabile tra le 1200 e le 800 ore e devono essere sviluppati attraverso l'alternanza di formazione in aula e in azienda (tab.104).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
BÄUERIN / ECONOMA RURALE	♦ Giovani con Diploma di Qualifica	♦ Stage in azienda (almeno il 40% sul monte ore totale)	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche informatiche per la promozione turistica - Tecniche di cucina tipica provinciale - Principi di turismo e agriturismo eco-compatibile - Tecniche di pianificazione e gestione del tempo - Principi di organizzazione di attività agricole e agriturismi

(tab.104)

Per quanto riguarda l'Addetto alle vendite e alla gestione di spazi espositivi (specializzato in alimentari, tessile-abbigliamento, casalinghi, giardinaggio, arredi), la formazione rivolta ai giovani dovrebbe avere una durata di circa 800 ore, dovrebbe essere accessibile da diplomati e dovrebbe prevedere numerosi momenti di esperienza pratica in azienda (tab.105).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DI SPAZI ESPOSITIVI	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Giovani con Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stage in azienda (almeno il 40% sul monte ore totale) 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e tipologie degli articoli di economia domestica (materiali tessili, stili di arredamento e utilizzo di articoli per la casa, cura e gestione delle piante da casa e da giardino) - Tecniche di comunicazione - Tecniche di gestione igienica e organizzativa degli spazi commerciali - Principi e tecniche di decorazione e allestimento di ambienti per la vendita e l'esposizione di prodotti - Tecniche di gestione della cassa e del rilascio delle ricevute fiscali - Tecniche per l'assortimento e l'ordinazione di articoli di vendita - Tecniche per la prezzatura e l'etichettatura dei prodotti in vendita - Tecniche di vendita e relazione con il cliente

(tab.105)

Nel caso dell'Addetto alle vendite e alla gestione di spazi espositivi, le imprese intervistate hanno sottolineato fortemente la necessità, più che di corsi al lavoro destinati a giovani inoccupati o a disoccupati, di usufruire di corsi di formazione continua rivolti a persone già occupate e inserite nelle strutture di vendita al dettaglio o della grande distribuzione.

Le imprese intervistate in riferimento al **Tecnico addetto agli acquisiti e agli approvvigionamenti alimentari**, affermano, qualora si intenda progettare un corso di formazione al lavoro, di rivolgerlo a giovani diplomati o addirittura laureati (magari con esperienza nel campo della produzione agro-alimentare e del settore alimentare nel suo complesso), con una durata complessiva di almeno 1200 ore realizzabile attraverso l'alternanza di formazione in aula e sul campo (tab.106).

FIGURA PROFESSIONALE	REQUISITI DI ACCESSO ALLA FORMAZIONE	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
<p>TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISITI E ALL'APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Giovani con Diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado ◆ Giovani Laureati 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stage in azienda (almeno il 40% sul monte ore totale) 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche, tipologie, specifiche merceologiche e organolettiche delle materie prime e delle derrate alimentari - Normative sulla sicurezza - Normative di qualità (HACCP) - Tecniche di selezione e gestione dei fornitori - Principi di economia aziendale - Metodologie per la tracciabilità degli alimenti e delle materie prime - Tecniche per l'utilizzo della modulistica e degli strumenti per la gestione degli acquisti e di budget di spesa - Tecniche di valutazione e selezione di materie prime e derrate alimentari in base alla loro provenienza, consistenza, aspetto, sapore - Principi di organizzazione aziendale - Principi di logistica degli acquisti e del magazzino - Principi organizzativi e di funzionamento delle imprese alimentari e di servizio alimentare (mese, catering ecc.) - Tecniche di pianificazione del lavoro - Tecniche per la gestione di conflitti e criticità relazionali

(tab.106)

6.2.2. Formazione sul lavoro

Come già accennato precedentemente le imprese intervistate hanno sottolineato la necessità di sviluppare percorsi formativi mirati a specializzare e riqualificare chi già lavora nel settore dell'economia domestica o della produzione agro-alimentare e dei servizi alimentari.

Se intervistati circa la possibilità di progettare e organizzare corsi di formazione rivolti alla specializzazione e all'aggiornamento della **Bäuerin**, i referenti delle imprese agricole e dei masi chiusi che rappresentano il principale sbocco lavorativo di questa professione, ritengono che la formazione debba avere una durata non inferiore alle 400 ore e che debba essere organizzata attraverso workshop e visite guidate.

I principali contenuti della formazione “sul lavoro” rivolta alla Bäuerin dovrebbe riguardare soprattutto le competenze connesse alla gestione e promozione di specifiche attività agricole quali la coltivazione e vendita di prodotti ortofrutticoli ma anche la gestione e lo sviluppo di attività agrituristiche (tab.107).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
BÄUERIN / ECONOMA RURALE	♦ Minimo 400 ore	♦ Workshop ♦ Visite guidate	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di pedagogia e psicologia - Normativa nazionale e provinciale sulla gestione e il funzionamento di attività agrituristiche - Tecniche di conduzione di veicoli agricoli di piccole dimensioni - Tecniche di gestione e cura dell'orto e del giardino - Tecniche di mondatura e raccolta di prodotti ortofrutticoli - Tecniche di vendita e consulenza di prodotto (agricolo e tessile) - Principi di organizzazione e di funzionamento delle imprese agricole e agrituristiche

(tab.107)

L'aggiornamento e la riqualificazione degli **Addetti alla vendita e gestione degli spazi espositivi**, dovrebbe essere articolata, secondo le imprese intervistate, in attività corsuali di durata variabile dalle 200 alle 400 ore, gestiti attraverso workshop tematici sull'affinamento delle competenze linguistiche finalizzate alla vendita di prodotti di economia domestica ma anche su tecniche di merchandising ed organizzazione degli spazi espositivi per la promozione dei prodotti e l'interessamento del cliente (tab.108).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
ADDETTO ALLE VENDITE E ALLA GESTIONE DI SPAZI ESPOSITIVI	♦ Dalle 200 alle 400 ore	♦ Workshop	<ul style="list-style-type: none"> - Lingue (italiano e/o tedesco) finalizzate alla vendita di prodotti di economia domestica - Normativa sulla sicurezza - Principi di merchandising e organizzazione degli spazi espositivi - Principali normative fiscali relative all'attività di esercizi commerciali

(tab.108)

La formazione continua rivolta ai tecnici addetti agli acquisti e agli approvvigionamenti alimentari operanti in aziende di produzione agro-alimentare e in imprese di servizi alimentari (mense, società di catering, ristoranti) dovrebbe essere articolata, secondo le imprese intervistate, in workshop e visite guidate di durata compresa tra le 200 e le 400 ore (tab.109).

FIGURA PROFESSIONALE	DURATA	MODALITA' FORMATIVE	AREE TEMATICHE TECNICO-PROFESSIONALI
TECNICO ADDETTO AGLI ACQUISTI E AGLI APPROVVIGIONAMENTI ALIMENTARI	♦ Dalle 200 alle 400 ore	♦ Workshop ♦ Visite guidate	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa sulla sicurezza - Normativa sulle transazioni commerciali in Italia e all'estero - Principi di chimica organica e microbiologica applicate agli alimenti - Inglese tecnico - Tecniche di negoziazione commerciale - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale

(tab.109)

Le competenze da formare attraverso i percorsi di formazione continua sono quelle riferibili al miglioramento del processo di acquisto, dallo sviluppo di competenze comunicative, negoziali e relazionali con i fornitori, alla selezione e valutazione critica degli alimenti e del loro stato di conservazione e utilizzabilità.

TABELLE DI SINTESI DEI RISULTATI DELLA RILEVAZIONE

Il fabbisogno professionale

FIGURE ISTITUZIONALI

FIGURA PROFESSIONALE	PRESENZA IN AZIENDA	EVOLUZIONE A BREVE-MEDIO TERMINE	REPERIBILITÀ SUL MERCATO	NECESSITÀ DI FORMAZIONE
Operatore alimentare	SI	STABILE	DIFFICILE	SI
Addetto ai servizi di ED	PARZIALE	STABILE-AUMENTO	NORMALE	SI
Tecnico Alimentare	SI	STABILE	DIFFICILE	SI
Responsabile di servizi di ED	PARZIALE	STABILE-AUMENTO	DIFFICILE	SI

FIGURE COMPLEMENTARI

FIGURA PROFESSIONALE	PRESENZA IN AZIENDA	EVOLUZIONE A BREVE-MEDIO TERMINE	REPERIBILITÀ SUL MERCATO	NECESSITÀ DI FORMAZIONE
Bäuerin /Economa rurale	SI	STABILE-AUMENTO	DIFFICILE	SI
Addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e gestione di spazi espositivi	SI	STABILE	DIFFICILE	SI
Tecnico addetto all'acquisto e all'approvvigionamento di prodotti alimentari	SI	STABILE	DIFFICILE	SI

Il fabbisogno formativo

FIGURE ISTITUZIONALI

FIGURA PROFESSIONALE	FORMAZIONE AL LAVORO		FORMAZIONE SUL LAVORO	
	REQUISITI DI ACCESSO	MODALITÀ	MODALITÀ	CONTENUTI
Operatore alimentare	Giovani con diploma di SS di primo grado (licenza media)	Corsi di min. 1200 ore in alternanza scuola-lavoro	Workshop, seminari e visite guidate per un totale di 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche materie prime - Tecniche di produzione - Lavoro di gruppo
Addetto ai servizi di ED	Giovani con diploma di SS di secondo grado (licenza media)	Corsi di 800 ore con stage (min. 40% ore totali)	Lezioni frontali di 100 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di igienizzazione - Tecniche di somministrazione alimenti - Tecniche di cucito - Lavoro di gruppo
Tecnico Alimentare	Giovani con qualifica professionale o diploma di SS di secondo grado (licenza superiore)	Corsi di 1200 ore con stage (min. 40% ore totali)	Workshop e seminari per un totale di 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Composizione degli alimenti e analisi chimiche - Tecniche di gestione RU - Tecniche di produzione e gestione criticità - Gestione scorte
Responsabile di servizi di ED	Giovani con qualifica professionale o diploma di SS di secondo grado (licenza superiore)	Corsi di 1200 ore con stage (min. 40% ore totali)	Workshop da un minimo di 100 ad un massimo di 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Normative su sicurezza e qualità - Trattamenti igienici - Tecniche di comunicazione e formazione

FIGURE COMPLEMENTARI

FIGURA PROFESSIONALE	FORMAZIONE AL LAVORO		FORMAZIONE SUL LAVORO	
	REQUISITI DI ACCESSO	MODALITÀ	MODALITÀ	CONTENUTI
Bäuerin / Economa rurale	Diploma di qualifica	Corsi di dalle 1200 alle 800 ore con stage (min. 40% ore totali)	Workshop di minimo 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Normative e tecniche di funzionamento degli agriturismi - Tecniche agricole - Tecniche di vendita prodotti agricoli e tradizionali
Addetto alle vendite di prodotti di economia domestica e gestione di spazi espositivi	Diploma di SS di secondo grado (licenza superiore)	Corsi di 800 ore con stage (min. 40% ore totali)	Workshop di durata dalle 200 alle 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Inglese tecnico - Tecniche di vendita e merchandising - Normative sugli esercizi commerciali
Tecnico addetto all'acquisto e all'approvvigionamento di prodotti alimentari	Qualifica professionale o diploma di SS di secondo grado (licenza superiore) o Laurea	Corsi di 1200 ore con stage (min. 40% ore totali)	Workshop da un minimo di 200 ad un massimo di 400 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa sulle transazioni commerciali - Composizione degli alimenti - Tecniche di comunicazione e negoziazione

Sintesi dei fabbisogni professionali e formativi

FIGURE ISTITUZIONALI

FIGURA PROFESSIONALE	PRESENZA IN AZIENDA	EVOLUZIONE A BREVE-MEDIO TERMINE	REPERIBILITÀ SUL MERCATO	NECESSITÀ DI FORMAZIONE	FORMAZIONE CONSIGLIATA
Operatore alimentare	SI	STABILE	DIFFICILE	SI	CORSI DI FORMAZIONE "AL LAVORO" PER GIOVANI IN ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
Addetto ai servizi di ED	PARZIALE	STABILE-AUMENTO	NORMALE	SI	CORSI DI FORMAZIONE "AL LAVORO" PER GIOVANI IN ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
Tecnico Alimentare	SI	STABILE	DIFFICILE	SI	CORSI PER QUALIFICATI/DIPLOMATI OCCUPATI E NON OCCUPATI DI DURATA MAX. 1200 ORE – MIN. 400 ORE
Responsabile di servizi di ED	PARZIALE	STABILE-AUMENTO	DIFFICILE	SI	CORSI PER QUALIFICATI/DIPLOMATI/LAUREATI OCCUPATI E NON OCCUPATI DI DURATA MAX. 1200 ORE – MIN. 100 ORE

FIGURE COMPLEMENTARI

FIGURA PROFESSIONALE	PRESENZA IN AZIENDA	EVOLUZIONE A BREVE-MEDIO TERMINE	REPERIBILITÀ SUL MERCATO	NECESSITÀ DI FORMAZIONE	FORMAZIONE CONSIGLIATA
Bäuerin / Economa rurale	SI	STABILE-AUMENTO	DIFFICILE	SI	CORSI DI FORMAZIONE PER QUALIFICATI OCCUPATI E NON OCCUPATI DI DURATA MAX. 1200 ORE – MIN. 400 ORE
Addetto alle vendite e gestione di spazi espositivi	SI	STABILE	DIFFICILE	SI	CORSI DI FORMAZIONE PER DIPLOMATI OCCUPATI E NON OCCUPATI DI DURATA MAX. 800 ORE – MIN. 200 ORE
Tecnico addetto all'acquisto e all'approvvigionamento di prodotti alimentari	SI	STABILE	DIFFICILE	SI	CORSI PER DIPLOMATI/LAUREATI OCCUPATI E NON OCCUPATI DI DURATA MAX. 1200 ORE – MIN. 200 ORE

Ringraziamenti

La realizzazione dell'indagine e del presente rapporto non sarebbe stata possibile senza il contributo fondamentale dei referenti della Ripartizione 22 della Provincia Autonoma di Bolzano nelle persone di *Stefan Walder*, *Eva Thaler* e *Barbara Defranceschi*.

Si ringraziano inoltre:

Maria Kuenzer, esponente dell'organizzazione delle contadine altoatesine, *Trudi Fischer*, responsabile per il recupero formativo presso il centro formativo di economia domestica a Sursee, Svizzera, *Theresia Hirsch*, ispettrice scolastica svizzera, *Doris Seebacher*, presidentessa dell'associazione delle famiglie cattoliche altoatesine, *Friederike Ott*, docente presso l'accademia bavarese di salute, alimentazione e tutela dei consumatori, *Justina Flanschger*, direttrice di ripartizione presso la Berufspädagogische Akademie in Austria, *Margit John*, presidentessa dell'associazione di economia domestica in Svizzera, Dott.ssa *Morsetti*, Responsabile Ufficio Igiene e Salute pubblica, Educazione alla salute e Alimentazione della Provincia di Bolzano per i fondamentali contributi forniti nella Fase di analisi del contesto e per averci aiutato a conoscere e ad apprezzare l'economia domestica.

Sig. *Steicker* della Casa di Riposo Nuova Ponente, Sig. *Haller* della Latteria di Lagundo, Sig. *Foppa* della Pan Surgelati, Dott.ssa *Drasson* della ASL di Bolzano, Sig.ra *Grunfeldt* della Casa di Riposo Villa Serena, Dott. *Strobl* della Casa di Ricovero Merano, Sig.ra *Bona* della Casa di degenza Villa Europa, Sig.ra *Clary* della Casa di Riposo Pia Casa dei poveri, Sig.ra *Decori* della Casa di Riposo S.Paolo, Sig. *Ebner* della Casa di Riposo *Griesfeld*, Sig.ra *Hoffmann* del Voadohuibn, Sig.ra *Rechenmarcher* dell'Hof Platzgut, Sig.ra *Taschler* del Muolerhof, Sig.ra *Kuenzer* del Bartlmairhof, Sig.ra *Ambach* del Siganajenhof, Dott.ssa *Tonner* del Bauerinnenorganisation, Sig.ra *Smith* e Sig. *Haulik* del Parkhotel Laurin, Sig.ra *Gotter* dell'Hotel Greif, Sig.ra *Di Biasi* dell'Hotel Seeleiten, Sig. *Dabrun* del 4p Sheraton Hotel, Sig. *D'Onofrio* dell'Hotel Alpi, Dott. *De Franceschi* dell'Hotel Villa Tivoli, Sig. *Eisser* dell'Hotel Eberle, Sig. *March* e Sig. *Mayer* del ParkHotel Luna, Sig. *Castelforte* de Castel Rundegg, Sig.ra *Eisenkes* dell'Hotel Meranerhof, Sig.ra *Santiffacer* del Gardenhotel Premstaller, Sig. *Stuefer* dell'Hotel Stedlerhof, Sig. *Peter* dell'Hotel Scala Stiegl, Dott. *Doniselli* dell'Upim/Rinascente, Sig. *Andreas* del Baur Andreas K.G. Sas, Rag. *Malfatti* del Omniscom spa, Dott. *Stoffella* di Oviessa, Dott. *De Benedetto* di Metro Italia Spa, Sig. *Platter* della Platter jos – Gardencenter Platter, Dott. *Igini* del Schonuberfranchi, Sig.ra *Finetto* della Bieffe Discount srl., Sig. *Frisanco* della Frisanco srl, Sig. *Soini* della Kaufgut Spa, Sig.ra *Prattner* della Frilo G.M.B.H., Sig. *Hillebrand* della Aspiag Service srl, Sig. *Dalpane* della Billig Spa, Sig.ra *Baroni* della Markas Service, Sig. *Oberhofer* della Fresh Line G.M.B.H., Sig. *Franceschetti* della Bieffe snc, Sig. *Ravanelli* della Allrent Happystudio, Sig. *Feichter* della Gasthof Feichter, Sig. *Mayr* della Bad St.Isidor, Sig. *Fenoglio* del

Ristorante Sissi, Sig. *Hansther* del Cavallino Bianco, Sig. *Berger* del Restaurant Post Gries, Sig. *Albert* della Wirtshaus Vogel, Sig.ra *Lester* del Ristorante Hopfen & Co., Sig. *Gustarer* dell'Oca Bianca, Sig. *Gritsch* del Kaufhaus Gritsch Peter, Sig. *March* del Parkhotel Luna, Sig. *Falcomatà* dell'Asilo Infantile Dante Alighieri, *Suor Maria Paola* dell'Asilo Infantile S.Maria, Dott. *Vinante* della Babycoop, Dott.ssa *Obwegs* dell'Asilo Infantile di Brunico, Sig. *Torboli* dell'Asilo Nido Ape Maja, Sig. *Kofler* dell'Asilo Infantile (Fiè allo Sciliar), Sig. *Merina* della Scuola Materna Pollicino, Sig.ra *Pozzato* della Casa del bosco, Sig.ra *Manzana* del Peter Pan, Sig. *Mizzermair* del Kindergarten, Sig.ra *Filippi* della Scuola d'infanzia Biancaneve, Sig.ra *Visentin* del Vittorino da Feltre, Sig.ra *Obwechsler* del Kindergarten St. Paul, Sig.ra *Perger* del Marlin, Sig.ra *Penazzi* del Bambi, Sig. *Santini* de L'Aquilone, Sig. *Simonetti* del Girasole, Sig. *Lanzardo* dell'Ufficio servizi alla Famiglia di Bolzano, Sig.ra *Turner* di Coccinella, Sig. *Mirandola* della Mirandola sas., Sig. *Sebastiani* della FVS, Sig. *Bortogagnolli* del B&R Service, Sig. *Greco* della Gabri Servizi srl, Sig. *Gallo* della Perla sas, Sig.ra *Zaimi* della Linda Service, Sig.ra *Belleno* della Belleno Patrizia & ., Sig. *Anzonia* del PK servizi aziendali pulizie, Sig.ra *Colasi* de La Brill sas, Sig. *Luciano* della Ikaro snc, Sig. *Schiefer* del Comune di Cortaccia, Sig.ra *Stecher* della Casa Comprensoriale Venosta, Sig. *Bassotti* della Vienna, Sig. *Linderthaler* della Fondazione Stiftung Martinsheim, Sig. *Maiers* della Forst, Sig. *Romen* della Kettmeir, Sig. *Galeazzo* della Mendel Speck, Sig. *Bersani* dei Grandi Salumifici Italiani, Sig. *Rieper* della Rieper spa, Sig. *Oberrauch* della Milkon, Sig. *Negri* della Plose Quelle, Sig. *Canal* della Schenk Italia, Sig. *Wilhelm* della Adrianer Kellerei, Sig. *Bonazzi* dell'Arma Rist srl, Sig. *Pircher* e Sig.ra *Puzo* della Iprona, Sig. *Bazzanella* della Landersmensa, Sig. *Spechzenhauder* e Sig. *Pichler* della Dr. Schar, Sig. *Pichler* della Loacker, Sig. *Corradini* del Palace Hotel, Sig. *Ditl* del Matildhof, Sig. *Dorfer* dell'Hotel Quellenhof, Sig.ra *Schullian* del Gartnerei Schullians, Sig. *Schwartz* della Schwartz Raumausstassung, Sig. *Mizzon* de "La casalinga", Sig. *Lothar* della C&C euromarkt, Sig.ra *Boschieri* di Casa Bimbo per aver risposto alle nostre domande con pazienza e disponibilità.

Monika Aondio, Renate Vedovelli, Gudrun Ladurner, Juliane Gasser, Mechtild v. Spinn delle Scuole Professionali della Rip.22 della Provincia Autonoma di Bolzano, per il prezioso e fondamentale contributo nella fase di validazione dei risultati e delle ipotesi concettuali.

Bibliografia

- ASTAT, *Gli stranieri in provincia di Bolzano*, Bolzano, 2004
- ASTAT, *Annuario statistico 2003 – istruzione e formazione professionale*, Bolzano, 2003
- ASTAT, *Popolazione e occupazione*, Bolzano, 2004
- Bassoli M., *Modello per la rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi*, Rapporto di ricerca, Milano, 2002
- Bassoli M., Messori V., Serino G., *Associazione Industriali di Bolzano- Indagine sul fabbisogno professionale e formativo nelle industrie di trasformazione alimentare della Provincia di Bolzano*, Documento RSO, Milano, 1997
- Bassoli M., Petrella A., Serino G., *Modello di rappresentazione del sistema professionale per la rilevazione del fabbisogno professionale e formativo – IPL/AFI-CTM*, Documento RSO, Milano, Settembre 1998
- Bassoli M., Messori V., Serino G., *Provincia Autonoma di Bolzano - Descrizione figure professionali*, Documento RSO, Milano, Dicembre 2000
- Bassoli M., Messori V., *Associazione industriali di Bolzano – I fabbisogni formativi nel comparto del trasporto persone in Provincia di Bolzano*, Documento RSO, Milano, Aprile 2001
- Bassoli M., Messori V., *UPAD – Analisi dei fabbisogni di formazione per le figure manageriali delle Onlus in Provincia di Bolzano*, Documento RSO, Milano, Luglio 2001
- Bassoli M. - L. Martini - G. Serino, *Indagine sull'efficienza-efficacia dei Centri di Formazione Professionale*, in Quaderni della Provincia di Ferrara n°47, Osservatorio Economico n°3, 1990
- Bassoli M. - S. Mollica, *Il PIM in Emilia Romagna- un processo di progettazione integrata di azione di sviluppo e formazione – l'impatto e gli effetti indiretti delle misure di formazione sullo sviluppo della montagna, ricerca realizzata su incarico della Regione Emilia Romagna*, Bologna, 1994
- Bertoldo F., Bossoli M., Caldano M., Montironi P., Morbidi E., *parte 1 Mercato del lavoro e occupazione femminile in provincia di Bolzano, parte 2: Il lavoro delle donne: la gioia e la fatica. Rapporto di ricerca, finanziato nell'ambito dell'iniziativa comunitaria NOW (New Opportunitiy for Women)*, Provincia Autonoma di Bolzano, 1999
- Chaponnière M., *Devenir ou redevenir femme. L'éducation des femmes et le mouvement féministe en Suisse, du début du siècle à nos jours*, Ginevra, 1992
- Carboognin M. - G. Serino, *L'area professionale: produzione su impianti automatizzati*, documento della Regione Emilia Romagna - Assessorato alla Formazione Professionale, Lavoro, Scuola, Università, Bologna, 1990
- ISTAT, *Come cambia la vita delle donne*, Comunicato stampa, Roma, Marzo 2004
- Carboognin M. - S. Mollica - G. Serino, *Valutazione e controllo della formazione professionale: problemi e risposte*, in *Formazione e Lavoro*, Enaip n°126/7, 1993

- Messori V., *Analisi dei fabbisogni e progettazione di interventi formativi per figure addette alla promozione, gestione e sviluppo di aziende di allevamento e impiego di cavalli Haflinger*, Rapporto di Ricerca, 2002
- Messori V., *Analisi dei dispositivi di certificazione delle competenze nei contesti locali e regionali*, documento Isfol, 2003
- Messori V., Perulli E., *Laboratori territoriali sulla certificazione delle competenze: esperimenti di circolarità virtuosa tra sistema nazionale e reti locali*, in Osservatorio Isfol N.6 2002
- Messori V, Serino G., *Settore metalmeccanico, automazione industriale, produzione (competenze professionali e unità formative capitalizzabili)*, in *Unità Capitalizzabili e crediti formativi – I repertori sperimentali*, Sezione III/p.3, ISFOL, Strumenti e Ricerche, F. Angeli, Milano, 1998
- Mollica S. - Montobbio P., *Nuova professionalità, formazione ed organizzazione del lavoro*, F. Angeli, Milano, 1982
- Pircher E., Neubauer E.C., *Rapporto donna 2000. Condizioni di vita e di lavoro femminili in provincia di Bolzano*, Bolzano, 2000
- Provincia Automa di Bolzano, Ripartizione Lavoro, *Rapporto sul mercato del lavoro 2004*, Bolzano, 2004
- Righi A., *Tendenze di fecondità e di partecipazione femminile al mercato del lavoro*, Abstract Seminario Cnel-Istat, Roma, 2 dicembre 2003
- Rokkan S., *Stato nazione e democrazia in Europa*, Bologna, Il Mulino, 2002
- Serino G., *Il sistema formativo*, in P.Montobbio (a cura di), *Il contenuto manageriale del lavoro nella piccola e media impresa*, F. Angeli, Milano, 1984
- Serino G. - Torricelli R., *Modello professionale di riferimento e metodologie per l'analisi e la progettazione professionale e formativa*, in *Metodologie dell'analisi della professionalità e di progettazione formativa*, Vol.I, Regione Emilia Romagna, IRPA, Bologna, 1987
- Serino G., *L'operatore di ufficio automatizzato: un modello professionale di riferimento*, in F. Butera, *Dalle occupazioni industriali alle nuove occupazioni*, F. Angeli, Milano, 1987