

La sfida dei numero uno

A ESPOprofessioni si tengono i Campionati regionali della Svizzera italiana SwissSkills premia i migliori apprendisti che accedono alle gare nazionali



La Fondazione SwissSkills si presenta al pubblico per indirizzare e incitare i giovani, d'età massima di 22 anni e con eccellenti risultati scolastici e professionali, a partecipare ai Campionati dei mestieri svizzeri, europei (i prossimi in programma nel novembre 2010 a Lisbona) e mondiali (previsti a Londra nel 2011). E si presenta proprio nella cornice di ESPOprofessioni, scelta per ospitare eccezionalmente cinque "Campionati regionali". Chi vince potrà accedere direttamente al Campionato nazionale e, se ancora confermato, via di seguito fino a quello internazionale.

Da ieri fino a venerdì i migliori giovani apprendisti si stanno dunque affrontando nelle seguenti professioni: impiegato in ristorazione (il cameriere per intenderci), falegname, muratore, pasticciere-confettiere e scalpellino. I ragazzi sono impegnati in varie attività che contraddistinguono la loro professione sotto gli occhi del pubblico di ESPOprofessioni.

Un'opportunità per i visitatori della fiera non solo di vedere questi giovani dare il meglio di sé, ma anche di scoprire le potenzialità che i vari mestieri offrono. E per le aziende formatrici è sicuramente motivo di orgoglio e di prestigio vedere il proprio apprendista annoverato nella rosa dei migliori professionisti in erba perché viene implicitamente messa in evidenza la qualità della formazione pratica impartita al giovane e la professionalità della ditta.

Impiegato in ristorazione. Nello stand di GastroTicino e Hotellersuisse, dalle 10.30 fino alle 16, di scena una decina di allievi impiegati in ristorazione del 3° anno e attivi in grandi alberghi. Ogni candidato è responsabile di un tavolo al quale siederanno quattro ospiti. I giovani sono

giudicati sulla preparazione della tavola, sull'accoglienza degli ospiti, sulla preparazione di un cocktail-aperitivo, sul servizio bevande, sul servizio pietanze e sulla preparazione di alcune portate.

Falegname. I sedici apprendisti partecipanti (suddivisi in quattro al giorno) esprimono tutta la loro creatività attraverso la costruzione di un mobiletto in legno. Li si può ammirare mentre sono all'opera tutti i giorni fino alle 21.30 (stand D05/E20).

Muratore. La costruzione di una struttura con mattoni a vista è invece il compito assegnato ai tre apprendisti muratori: ogni candidato, in base ai disegni ricevuti, deve realizzare una struttura che presenti delle parti con un disegno. Si possono vedere i ragazzi al lavoro tutti i giorni fino a venerdì, dalle 10 alle 16, allo stand D06.

Pasticciere-confettiere. I sei migliori apprendisti confettieri del 3° anno si sfidano nella preparazione di decorazioni al cioccolato dedicate al tema della Pasqua. Il pubblico può assistere alla kermesse allo stand E05 mercoledì e giovedì tutto il giorno, mentre venerdì dalle 15.15 fino alle 21.30.

Scalpellino. Un lavoro manuale e in rilievo sulla roccia sedimentaria molassa e lavori di scultura impegnano durante tutto il giorno e la sera i migliori apprendisti scalpellini presenti allo stand D03/E20.

I vincitori dei Campionati regionali nella Svizzera italiana saranno premiati sabato 13 marzo, alle 14, sul "Palco centrale" di ESPOprofessioni. Altre informazioni su www.swiss-skills.ch.

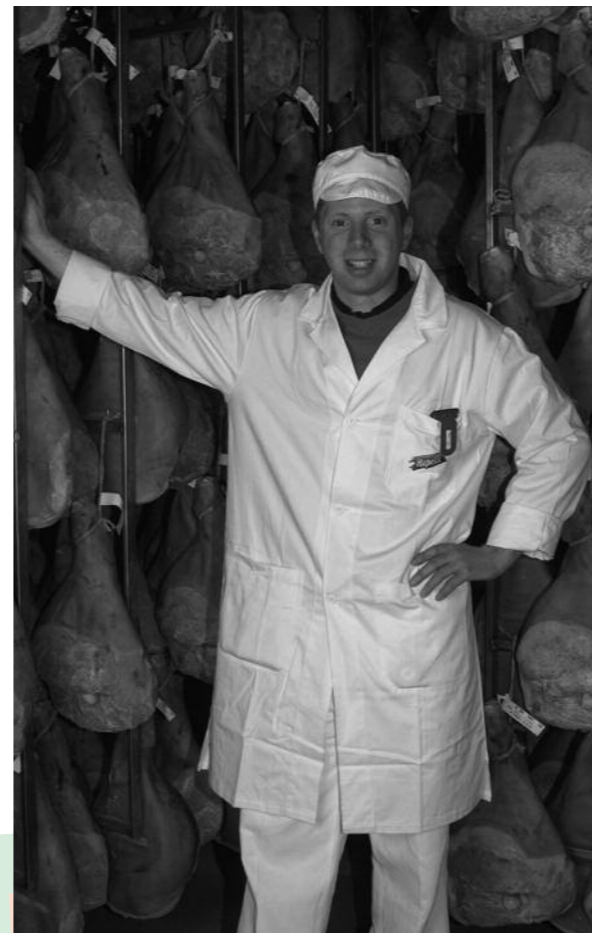
Va' dove ti portano bistecche e fiorentine

Manlio Rossi-Pedrozzzi da macellaio-salumiere è diventato ingegnere: Il segreto? Avere seguito la sua passione per gli alimentari

La storia del locarnese Manlio Rossi-Pedrozzzi, del resto ancora tutta in divenire vista la sua giovane età, testimonia che il tirocinio non preclude ad ambire a posizioni strategiche. Il profilo dell'ex macellaio-salumiere, ora divenuto ingegnere, caso mai dimostra, una volta di più, che la politica dei piccoli passi può essere premiante: partendo da una prima formazione di base, attraverso l'acquisizione di nuove conoscenze (scolastiche e linguistiche), si possono abbracciare carriere di successo.

Classe 1979, e una passione: quella per il buon cibo, del mangiare bene. «Il mondo dell'alimentazione mi ha sempre attratto e così alla fine delle medie mi sono trovato di fronte alla scelta, se intraprendere un apprendistato di cuoco o di macellaio. Non sopportando il caldo, ma preferendo il freddo delle celle frigorifere, ho optato per la seconda possibilità» spiega Rossi-Pedrozzzi. Pardon, l'ingegner Rossi-Pedrozzzi. Sì, perché il giovane terminati i tre anni di formazione, e conseguendo il miglior risultato cantonale agli esami finali di tirocinio, decide di «andare avanti». Finito l'apprendistato nel 1997 non avevo molto in chiaro cosa ne sarebbe stato del mio futuro professionale, però visto che fino a quel punto tutto era andato meglio delle aspettative, ho pensato di continuare a studiare e in un anno ho preso la maturità professionale post tecnica».

Un altro passo in avanti, ma non basterà ancora: «Mi sono lanciato una sfida personale, ho preso il coraggio e mi sono iscritto alla Scuola universitaria professionale (SUP) di Sion». Anche questa volta i risultati non mancano ad arri-



vare e nel 2002 aggiunge al suo curriculum, che va infittendosi, anche il diploma d'ingegnere in tecnologia alimentare Sup con il lavoro di diploma "Determinazione della congelazione delle carni".

«Se è stata dura? I primi mesi di SUP sono stati uno choc, le lezioni erano tenute in due lingue e il ritmo era sostenuto. Certo, con la preparazione alla maturità professionale avevo in parte approfondito il programma scolastico ma il divario con chi proveniva da un liceo rimaneva. Non mi sono però scoraggiato e alla fine ce l'ho fatta».

C'è comunque un segreto alla base dei suoi successi: «La passione per la materia. Il fatto di essere così interessato al mondo dell'alimentazione mi ha permesso di affrontare

sacrifici e superare difficoltà». Oggi Manlio Rossi-Pedrozzzi, «non tocca più un coltello», ma è rimasto nel settore delle carni, solo con altre funzioni. Nel 2002, subito dopo il diploma SUP, inizia l'attività lavorativa nel salumificio Rapelli Sa di Stabio. Dal 2005 ricopre la carica di responsabile della "Ricerca e Sviluppo" e della "Gestione della qualità" secondo gli standard ISO9001. Dal 2007 gestisce inoltre l'acquisto delle carni per la produzione dei salumi.

Attualmente ricopre le tre funzioni di responsabile del "Settore produzione dei prodotti cotti", del "Settore acquisto e lavorazione carni" e del "Centro di formazione per gli apprendisti macellai-salumiери" con al seguito un team di una cinquantina di collaboratori.

Campagna tirocinio 2010, si cercano 3 mila posti

Paolo Colombo, direttore Divisione della formazione professionale: 'Al mondo del lavoro dico: investire nei giovani offrendo un apprendistato significa porre la migliore premessa per il rilancio economico del Paese'

ESPOprofessioni è un punto di incontro straordinario fra chi - terminata la scuola dell'obbligo - cerca quelle informazioni che lo aiutino a maturare una scelta tra le innumerevoli possibilità di imparare un mestiere che il Ticino è in grado di offrirgli e chi - il mondo del lavoro - sa che investire nella formazione costituisce la migliore premessa per garantire occupazione e rilancio economico del Paese, in un contesto di accresciuta concorrenzialità dentro e fuori dai confini cantonali.

Far collimare la domanda dei giovani - quest'anno sono più di 3 mila coloro che concluderanno la scuola media - con l'offerta di posti di apprendistato è l'obiettivo della campagna di collocamento 2010. Per raggiungerlo occorre, da un lato, un efficace lavoro di rete che attivi i vari servizi dello Stato assieme alle organizzazioni del mondo del lavoro, dall'altro un'attenta riflessione del giova-

ne - e della sua famiglia - che lo aiuti a trovare il giusto equilibrio far collimare i propri desideri e ambizioni con le proprie capacità e competenze sulle quali costruire un futuro personale e professionale. ESPOprofessioni è l'espressione di un Ticino che dimostra attenzione alle esigenze dell'individuo e che segue il ritmo e le esigenze di una società in cui chi non si forma e chi non perfeziona le proprie competenze durante tutta la sua vita attiva

corre il rischio di restare ai margini della società. La campagna di collocamento è anche questo: una tappa della vita e un tassello importante che accompagnano il giovane all'assunzione di quei compiti e di quelle responsabilità che lo renderanno attore di domani.

Paolo Colombo
Direttore della Divisione della formazione professionale del DECS

SOMMARIO

Il 'tato' dei bambini	2
S'apre il futuro	3
Online 200 schede di mestieri	4
I più bravi di tutti	5
Ex apprendisti in carriera	6

La cura dei bambini? Un lavoro da uomini

La formazione di operatore socioassistenziale, indirizzo infanzia, è rivolta sia al pubblico femminile che a quello maschile

È una formazione per così dire "giovane", quella dell'operatore socioassistenziale (OSA). Lanciata nel settembre 2006 dalla Scuola specializzata per le professioni sociali e sanitarie di Canobbio si è già affermata, suscitando un interesse particolare nei giovani che si affacciano sul mondo del lavoro. Presente con due indirizzi (il primo prevede l'assistenza agli handicappati, il secondo l'assistenza all'infanzia) permette di conseguire, oltre all'Attestato federale di capacità (AFC), anche la maturità professionale sanitaria e sociale integrata. Un diploma, quest'ultimo, che fa da apripista a chi intende proseguire gli studi, consentendo l'accesso a numerose formazioni del grado terziario superiore e universitario professionale.



ture di accoglienza di bambini dai 0 ai 12 anni. Attiva in asili nido diurni o presso istituti sociali per minori confrontati con situazioni di disagio familiare, questa figura professionale svolge un'attività sociale a stretto contatto con i bambini: non solo si occupa delle cure quotidiane, ma li accompagna verso l'autonomia e promuove la loro socializzazione. Unico

Gli operatori socioassistenziali, indirizzo handicappati, accompagnano la persona disabile nella quotidianità, occupandosi delle cure di base e dell'assistenza. Il sostegno psicologico e sociale di cui si fanno carico è fondamentale. Di pari importanza è il lavoro che svolge l'operatore per l'assistenza all'infanzia, che si prende cura all'interno delle strut-

ture di accoglienza di bambini dai 0 ai 12 anni. Attiva in asili nido diurni o presso istituti sociali per minori confrontati con situazioni di disagio familiare, questa figura professionale svolge un'attività sociale a stretto contatto con i bambini: non solo si occupa delle cure quotidiane, ma li accompagna verso l'autonomia e promuove la loro socializzazione. Unico

appunto da fare: la formazione viene scelta ancora in prevalenza dalle ragazze, ed è un peccato perché è un tipo di formazione che si presta bene anche per i maschi. Per andare oltre le rigide barriere dei lavori femminile e maschili. Informazioni presso gli stand F07, F08 ed E20.

La qualità dei corsi interaziendali? Ora la si misura con QualCI

QualCI è il nuovo strumento di valutazione della qualità nei corsi interaziendali, sviluppato dalla Conferenza svizzera degli uffici della formazione professionale (CSFP), che il canton Ticino ha deciso di adottare. Premesso che l'organizzazione del mondo del lavoro si assume la responsabilità dei corsi interaziendali, l'obiettivo è di permettere il rilevamento e il miglioramento della qualità della formazione a intervalli regolari. La documentazione si compone di un manuale per l'utilizzo

della QualCI e di schede di autovalutazione, che vanno ad analizzare quindici indicatori della qualità divisi per capitoli (contenuto, organizzazione, formatori, finanze e parteneriato). Indicatori per aiutare i fornitori di corsi interaziendali a riconoscere i potenziali di miglioramento. Infine, l'apprezzamento viene espresso con una scala di valutazione su quattro livelli: "risponde bene ai criteri", "risponde ai criteri", "risponde parzialmente ai criteri", "non risponde ai criteri".

Socio-sanitario, porte aperte sul futuro

Il settore offre buoni sbocchi professionali per i giovani in formazione E dal prossimo anno scolastico anche in Ticino sarà possibile seguire il corso di assistente di profilassi



È un settore con buoni sbocchi professionali, quello socio-sanitario. In Ticino sono 2'170 i giovani che hanno optato per questa formazione per un totale di 1'507 contratti stipulati nel 2009.

Fra le formazioni di base del ramo ricordiamo l'assistente studio medico che ora offre la possibilità di integrare la maturità professionale, l'assistente studio veterinario, il guardiano animali, l'estetista e l'assistente dentale. E proprio per chi ha portato a termine quest'ultimo tirocinio, che si apre la possibilità di proseguire la formazione con un perfezionamento. Dal prossimo autunno anche in Ticino sarà infatti possibile specializzarsi in assistente di profilassi; formazione finora offerta dalle cinque scuole presenti sul territorio nazionale: quattro nella Svizzera tedesca e una in Romandia.

Con il nuovo anno scolastico le lezioni saranno organizzate anche nelle aule della Scuola superiore medico-tecnica di Canobbio, che già si occupa del tirocinio di assistente dentale. Va infatti ricordato che il corso di assistente di profilassi rappresenta una possibilità di perfezionamento e di specializzazione per coloro che hanno con-

cluso l'apprendistato di assistente dentale. Ma nella pratica che cosa fa l'assistente di profilassi? È una figura importante all'interno dello studio dentistico che, svolgendo la sua attività sotto la guida e la responsabilità del medico, è in grado di identificare i problemi d'igiene orale del paziente, di elaborare un programma personalizzato, di rimuovere il tartaro e i depositi che si formano tra la gengiva e il dente, con l'ausilio di strumenti manuali e meccanici, come pure di eseguire lo sbiancamento (bleaching) dei denti vitali. Non solo: l'assistente di profilassi conosce le diverse misure di prevenzione offerte dalla medicina moderna ed è in grado quindi di consigliare i pazienti sulle modalità per evitare le lesioni dentarie. Il corso risponde ai criteri fissati dalla Società svizzera di odontologia e stomatologia (SSO), che riconosce la formazione sul piano nazionale. Quali requisiti per l'accesso alla formazione che dura un anno, si richiede appunto il possesso dell'attestato federale di capacità nella professione di assistente dentale, il certificato che autorizza l'esecuzione di radiografie e un'esperienza lavorativa di almeno due anni come assistente dentale. La formazione

pratica viene svolta nello studio di un medico dentista e dura sei mesi, durante i quali la persona in formazione viene seguita dal personale dello studio (medico dentista e igienista dentale) e periodicamente dal personale della scuola. Il numero dei posti è limitato a dieci. Le iscrizioni al corso resteranno aperte fino a fine marzo 2010. Segnaliamo infine anche la formazione di podologo. L'attività, seppure di lunga data, negli ultimi tempi ha riscontrato una costante crescita, in parte dovuto all'aumento della popolazione anziana. Un aumento delle pensone che esercitano l'attività che ha portato a rivedere le condizioni per potere esercitare questa professione. Il programma quadro federale prevede una modifica sostanziale del piano di studi a partire dall'anno scolastico 2012/2013. Il podologo è un professionista specializzato nella cura del piede che previene, diagnostica e cura le affezioni della pelle e delle unghie di questa parte del corpo, per diminuire o eliminare il problema e/o il dolore del paziente. Altre informazioni sull'ottenimento del diploma cantonale allo stand F02 o consultando il sito della scuola (www.ssmat.ch).

Schede mestieri online

Non sai ancora che cosa farai da grande e ti senti spaesato? Tira un sospiro e con calma mettili a "studiare" le tante possibilità formative che ti si aprono davanti. Per facilitarti il compito, sul sito del cantone, è presentata una panoramica dei mestieri: una raccolta di quasi 200 schede che illustrano, in modo sintetico ma completo, altrettante professioni. Le schede sono repertorate in otto capitoli corrispondenti ai settori professionali. Si tratta del catalogo di EspoProfessioni 2010, facile da consultare anche online utilizzando i comodi segnalibri ed i link. L'indirizzo è un po' lungo ma vale la pena di comporlo: <http://www.ti.ch/DECS/DS/UffOSP/quaderniedossier.asp>.

Torna il premio IUFFP

Un premio ai migliori apprendisti. È quello che l'Istituto universitario federale per la formazione professionale (IUFFP) consegnerà il prossimo giugno a quei giovani i cui lavori di approfondimento, i lavori autonomi e i loro progetti didattici interdisciplinari si sono particolarmente distinti. Il concorso, giunto alla sesta edizione, intende valorizzare le competenze culturali e specifiche degli apprendisti e degli studenti delle scuole professionali del secondario II. Il concorso è aperto a chi segue un percorso di formazione professionale di base o di maturità professionale e che nell'anno scolastico 2009/2010 ha elaborato un lavoro di approfondimento. www.iuffp-svizzera.ch.

Svizzera, accordo con l'Ue

Nelle scorse settimane è stato sottoscritto dal governo federale l'accordo bilaterale sull'educazione, che permette al nostro paese di partecipare ufficialmente ai programmi europei di educazione, formazione professionale e per la gioventù. Queste iniziative completano le altre attività svolte dalla Svizzera nello spazio europeo dell'educazione e della ricerca. In particolare, per il settore della formazione professionale risulta interessante aderire ai programmi europei "Apprendimento permanente" e "Gioventù in azione". Programmi incentrati sullo scambio che favoriscono la mobilità degli studenti a scopo formativo.

Giorno per giorno, ecco che cosa succede nel piccolo, grande mondo di ESPO

- Il primo appuntamento di oggi, mercoledì 10 marzo, è alle 10 con "SpazioQUIZZprof". La mattinata prosegue alle 10.30 con "Circo Chimico", un laboratorio presentato dal professor Remo Ciccirelli.
- Si continua nel pomeriggio con una ventata di allegria e colori portata dai bambini. Alle 14 è infatti prevista la "Cerimonia di premiazione" degli allievi della Scuola media di Castione: 16 loro disegni sono stati scelti per rappresentare altrettanti professionisti su 20 mila bustine di zucchero, confezionate per lanciare la manifestazione ESPOprofessioni. Bravi!
- Alle 15 si procede secondo scaletta con l'attesa consegna dei diplomi di "Sommelier/Sommelière". Stesso orario anche per l'altro appuntamento in agenda: la sfilata delle allieve della Scuola d'Arti e Mestieri Sartoria di Biasca sulla base del tema "Moda a passo di danza". Alle 16 sarà l'ora dell'interessante conferenza "Scambio di apprendisti con la Germania, l'Austria o il Canton Zurigo: un'opportunità di formazione per il giovane e per l'azienda di tirocinio". Alle 17 ancora degli apprendisti protagonisti con la sfilata "Arte", organizzata da Coiffure Suisse Sezione Ticino.
- La giornata si pone in dirittura d'arrivo alle 18 con la presentazione del libro "Il CSIA: dal Grillo al Canvetto Luganese. Una rimpatriata per riflettere insieme". Alle 20 invece si potrà assistere alla videoconferenza in diretta con il reparto di radiologia dell'Ospedale Civico di Lugano. E alle 21, instancabili, ritornano gli apprendisti di Coiffure Suisse Sezione Ticino con il loro show "Arte".



IMPRESSUM

Direttore editoriale:
Gianni Moresi
Caporedattrice:
Raffaella Brignoni
Membri di redazione:
Alessandra Barbuti Storni,
Rita Beltrami,
Marcello Coray,
Marco Laranchi
Progetto grafico:
CSIA - sezione grafica
Produzione:
Viscom
Associazione svizzera
per la comunicazione visiva
Stampa:
La Tipografica SA, Lugano
Tiratura: 5000 copie

