



# baladin



University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche



## **RELAZIONE FINALE**

**Piano Formativo Aziendale**

**cod. AVI/96/15 id: 164314**

**“Birra Viva 4.0”**

**Fondimpresa**

**Avviso 3/2015**

Ente attuatore

**BIRRAFICIO BALADIN S.S. (Capofila)**

**SELEZIONE BALADIN S.r.l.**

## Sommario dello schema di relazione

1. Sintesi generale del Piano
2. Tipologia, numero, ore corso ed aree tematiche delle azioni formative
3. Aziende coinvolte nelle attività formative
4. Partecipanti alle attività formative
5. La certificazione delle competenze
6. Azioni formative direttamente connesse alle aree tematiche dell'innovazione
7. Le deleghe e i partenariati
8. Dati relativi al monitoraggio e alla valutazione delle attività formative
9. Sintesi e valutazione delle attività non formative e delle attività preparatorie e di accompagnamento
10. Valutazioni conclusive con punti di forza e criticità del piano formativo

### 1. Sintesi generale del Piano

a. Riepilogo obiettivi quantitativi a preventivo e a consuntivo.

titolo e codice piano e soggetto/i attuatore/i	preventivo (piano)	consuntivo (monitoraggio Fondimpresa)
Numero totale ore di corso	846	846
Numero totale lavoratori ("teste") in formazione	22	33
Ore di formazione certificate (% su totale ore corso)	168 (19,86%)	168 (19,86%)
Lavoratori provenienti da PMI (% sul totale partecipanti)	100%	100%
Aziende che non hanno mai beneficiato di finanziamenti su avvisi di Fondimpresa dal 2007 (% sul totale aziende)	0%	0%
Numero totale imprese beneficiarie	2	2
Ore di formazione interaziendali (% sul totale ore corso)	158 (18,68%)	382 (45,15%)
Ore formazione aree tematiche prioritarie (totale ore aree tematiche da A. ad F. - % su totale ore corso del piano)	100%	100%
Totale ore di action learning, FAD, affiancamento, training on the job, coaching (% sul totale ore corso)	60%	60%
Importo richiesto	139.590,00	
Cofinanziamento	46.530,00	
Totale costo piano	186.120,00	

b. Riepilogo progettazioni di periodo: data avvio attività 11/10/2016, data fine attività 28/07/2017

numero progettazione	dal giorno	al giorno	numero azioni formative	totale ore corso	totale partecipanti
1	11/10/2016	10/02/2017	47	846	236
2	11/02/2017	14/04/2017	0	0	0
3	21/04/2017	28/07/2017	0	0	0

## 2. Tipologia, numero, ore corso ed aree tematiche delle azioni formative

Tutte le attività formative a preventivo e a consuntivo (846 ore corso) risultano afferenti all'area tematica di "Innovazione di Prodotto e di Processo"

Le modalità formative utilizzate sono state:

Aula  
Action Learning  
Affiancamento

Distribuzione delle ore corso a consuntivo per modalità formative:

Aula 478 ore  
Action Learning 368 ore

Distribuzione del numero di azioni formative a consuntivo secondo la tipologia di certificazione:

N. 9 azioni formative con certificazione delle competenze rilasciate dal Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo  
N. 38 azioni formative non certificate

Distribuzione del numero di azioni formative a consuntivo secondo la collocazione temporale:

Tutte le 47 azioni formative sono state svolte durante l'orario di lavoro.

Distribuzione del numero di azioni formative a consuntivo per luogo di realizzazione:

Tutte le azioni formative sono state svolte all'interno delle aziende beneficiarie risultanti attuatori.

Distribuzione del numero di azioni formative a consuntivo per ogni area tematica per classi di durata (8 ore; da 9 fino a 16 ore; da 17 a 40 ore; oltre 40 ore)

N. 8 azioni di durata pari a 12 ore  
N. 27 azioni di durata pari a 16 ore  
N. 8 azioni di durata pari a 24 ore  
N. 1 azioni di durata pari a 30 ore  
N. 3 azioni di durata pari a 32 ore

Distribuzione del numero di azioni formative a consuntivo, distinte fra aziendali e interaziendali:

Su 47 azioni formative progettate ed erogate ben 21 sono state erogate in modalità Interaziendale per un complessivo di 382 ore sulle 846 complessive del piano.

In fase preventiva la percentuale di ore corso in interaziendale era del 18,68; a consuntivo la percentuale di ore corso interaziendali risultano del 45,15% sul totale delle ore del piano.

### 3. Aziende coinvolte nelle attività formative

#### a. riepilogo generale

Numero aziende che hanno manifestato interesse in fase di presentazione del piano	2
... di cui numero aziende che hanno modificato significativamente le attività previste <sup>1</sup>	0
... di cui numero aziende che hanno rinunciato completamente alle attività	0
Numero aziende inserite durante la svolgimento delle attività del piano	0
Numero totale aziende effettivamente coinvolte nelle attività formative del piano	2
... di cui numero aziende che hanno dichiarato la presenza di RSU/RSA	0

L'azienda Birrificio Baladin e Selezione Baladin appartengono alla classe dimensionale delle Piccole Imprese (PI) in base alle classificazioni UE.

### 4. Partecipanti alle attività formative

Tutti i dati seguenti si intendono a consuntivo per le azioni e i partecipanti validi.

#### a. riepilogo generale

numero teste	Donne	Uomini	Totale	di cui stranieri	di cui sospesi
con meno di 30 anni	4	1	5	0	0
tra trenta e cinquanta anni	8	16	24	3	0
con oltre 50 anni		2	2	0	0
Totale	12	19	31	3	0
di cui stranieri	0	3	3		0
di cui sospesi	0	0	0	0	

<sup>1</sup> Aziende per le quali è stato necessario presentare una nuova lettera di manifestazione di interesse o un documento di rinuncia parziale alle attività.

## 5. La certificazione delle competenze

### a. riepilogo dati complessivi azioni certificate

	numero	% su totale piano
Totale ore corso certificate	168	20%
Totale azioni formative certificate	9	20%
Totale partecipanti che hanno ottenuto la certificazione (calcolare la % sul totale dei partecipanti al piano)	16	70%
Totale donne partecipanti che hanno ottenuto la certificazione (calcolare la % sul totale delle donne partecipanti al piano)	12	100%
Totale aziende con azioni formative certificate (calcolare la % sul totale delle aziende partecipanti al piano)	2	100%

### b. elenco delle azioni formative certificate e modalità di certificazione

Nr pr.	Area tematica azione formativa <sup>2</sup>	Titolo azione formativa	Ore corso	Numero totale partecipanti	Tipo certificazione <sup>3</sup>	Modalità di verifica <sup>4</sup>	Nome e livello certificazione <sup>5</sup>	Numero e % partecipanti che hanno ottenuto la certificazione
1	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Processi innovativi per la produzione di lieviti	16	6	A	Verifica scritta	—	6 – 46%
2	Innovazione Tecnologica di Prodotto	I controlli di base di microbiologia e chimica nel processo della produzione della birra	16	6	A	Verifica scritta	—	5 – 38%
3	Innovazione Tecnologica di Prodotto	La fase della fermentazione: analisi, controlli e procedure	16	6	A	Verifica scritta	—	4 – 67%
4	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Il sistema HACCP	16	5	A	Verifica scritta	—	6 – 46%
5	Innovazione Tecnologica di Prodotto	La strategia Six Sigma	24	5	A	Verifica scritta	—	5 – 38%
6	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Organizzazione della produzione	24	5	A	Verifica scritta	—	4 – 67%
7	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Sistema e norma UNI EN ISO 9001-2015	24	5	A	Verifica scritta	—	6 – 46%

<sup>2</sup> A = Innovazione tecnologica di prodotto e di processo - B = Digitalizzazione dei processi aziendali - C = Commercio elettronico - D = Contratti di rete - E = Internazionalizzazione - F = Sviluppo organizzativo - G = Ambiente, Sicurezza e Innovazione organizzativa - H = Competenze tecnico-professionali - I = Competenze gestionali e di processo - J = Qualificazione/riqualificazione

<sup>3</sup> A = Dispositivi di certificazione rilasciati dall'organismo realizzatore - B = Dispositivi di certificazione regionali - C. Acquisizione titoli riconosciuti (patentini, etc.), D = Acquisizione di certificazioni standard in informatica e lingue straniere - E = Acquisizione di crediti ECM o altri crediti previsti da Ordini Professionali.

<sup>4</sup> Verifica scritta / Verifica orale / Verifica pratica.

<sup>5</sup> Se applicabile (ad esempio riportare il nome e il livello del certificato per le lingue).

8	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Lingua inglese tecnico commerciale	30	5	A	Verifica scritta	—	5 – 38%
9	Innovazione Tecnologica di Prodotto	La normativa Iso 14001: integrazione sistema ambiente e qualità	32	6	A	Verifica scritta	—	4 – 67%

## 6. Azioni formative direttamente connesse alle aree tematiche dell'innovazione

### a. elenco azioni formative delle aree tematiche dell'innovazione

Nr pr.	Area tematica azione formativa <sup>6</sup>	Nome azienda	Titolo azione formativa	Progetto o iniziativa aziendale <sup>7</sup>	Ore corso	Nr totale partecipanti
1	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Vision e mission aziendali	Birra Viva 4.0	16	8
2	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Gestione e nuovo modello organizzativo del personale	Birra Viva 4.0	24	6
3	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Cicli di produzione integrati per tutte le attività operative del birrificio	Birra Viva 4.0	24	5
4	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Lean production: tecniche, strumenti, applicazioni e verifiche.	Birra Viva 4.0	24	5
5	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	I fondamenti della Lean Manufacturing e la gestione delle settimane Kaizen	Birra Viva 4.0	24	5
6	Innovazione Tecnolo	Birrificio Baladin s.s.a.	La strategia Six Sigma	Birra Viva 4.0	24	5

<sup>6</sup> A = Innovazione tecnologica di prodotto e di processo - B = Digitalizzazione dei processi aziendali - C = Commercio elettronico - D = Contratti di rete - E = Internazionalizzazione

<sup>7</sup> L'avviso prevede che le azioni formative delle aree tematiche da A. ad F. siano "direttamente ed esclusivamente connesse a progetti o iniziative aziendali". Descrivere molto sinteticamente il progetto o iniziativa aziendale.

	gica di Prodotto	Selezione Baladin s.r.l.				
7	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Organizzazione della produzione	Birra Viva 4.0	24	5
8	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Il sistema qualità aziendale	Birra Viva 4.0	24	4
9	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	condivisione obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain	Birra Viva 4.0	12	7
10	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Condivisione obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain	Birra Viva 4.0	12	6
11	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Condivisione obiettivi e risultati tra organizzazioni e reparti lungo la supply chain	Birra Viva 4.0	12	5
12	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Processi innovativi per la produzione di lieviti	Birra Viva 4.0	16	5
13	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	I controlli base di microbiologia e chimica nel processo della produzione della birra	Birra Viva 4.0	16	5
14	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La fase della fermentazione: analisi, controlli e procedure	Birra Viva 4.0	16	5
15	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Il controllo delle temperature durante il ciclo di produzione	Birra Viva 4.0	16	5

16	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Il controllo delle temperature durante la fase di conservazione e trasporto.	Birra Viva 4.0	12	5
17	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione all'utilizzo dei macchinari nei laboratori	Birra Viva 4.0	16	5
18	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Il sistema HACCP	Birra Viva 4.0	16	4
19	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La gestione dei rifiuti	Birra Viva 4.0	16	4
20	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La normativa ISO 14001: integrazione sistema ambiente e qualità	Birra Viva 4.0	32	5
21	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Gas tecnici - formazione alle misure di tutela della salute umana, della sicurezza e di tutela dell'ambiente.	Birra Viva 4.0	16	5
22	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Sistema e norma UNI EN ISO 9001 – 2015	Birra Viva 4.0	24	6
23	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Normative doganali, accise, applicazione delle procedure, responsabilità, compilazione moduli e registri	Birra Viva 4.0	12	4
24	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Architettura, Parametrizzazione e Utilizzo del software gestionale integrato	Birra Viva 4.0	32	4
25	Innovazione Tecnologica	Birrificio Baladin s.s.a.	Architettura, Parametrizzazione e Utilizzo del software	Birra Viva 4.0	32	5

	gica di Prodotto	Selezione Baladin s.r.l.	gestionale integrato			
26	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La logistica integrata	Birra Viva 4.0	16	5
27	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Piano economico e finanziario	Birra Viva 4.0	16	5
28	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Piano economico e finanziario	Birra Viva 4.0	16	5
29	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Lingua inglese tecnico commerciale	Birra Viva 4.0	30	5
30	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La gestione delle acque	Birra Viva 4.0	12	4
31	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Trattamento acqua in ingresso/uscita	Birra Viva 4.0	16	4
32	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica per la gestione della malteria	Birra Viva 4.0	16	5
33	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica per la gestione del processo di macinazione	Birra Viva 4.0	12	5
34	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	La gestione dell'impianto della sala cotta	Birra Viva 4.0	12	5

35	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei fermentatori e maturatori	Birra Viva 4.0	16	5
36	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale su macchinario centrifuga	Birra Viva 4.0	16	5
37	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale su stazione di dosaggio e propagatori	Birra Viva 4.0	16	5
38	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Tecnologie di confezionamento, bottiglie, fusti e lattine. Impatti sul prodotto	Birra Viva 4.0	16	5
39	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale dell'impianto di confezionamento.	Birra Viva 4.0	16	5
40	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale del magazzino automatico	Birra Viva 4.0	16	5
41	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Analisi del bilancio energetico e di massa	Birra Viva 4.0	16	5
42	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Formazione tecnica e procedurale per operatori e manutentori dei gruppi valvole e gruppi pompe	Birra Viva 4.0	16	5
43	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Tecniche e procedure per operatori di centrale termica a produzione di vapore	Birra Viva 4.0	16	5
44	Innovazione Tecnologica	Birrificio Baladin s.s.a.	Tecniche e procedure per operatori di centrali frigorifere e chiller	Birra Viva 4.0	16	5

	gica di Prodotto	Selezione Baladin s.r.l.	(togliere sopra)			
45	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Tecniche e procedure per operatori di impianti di sanificazione cip (cleaning in place)	Birra Viva 4.0	16	5
46	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Tecniche e procedure per addetti ai compressori aria	Birra Viva 4.0	16	5
47	Innovazione Tecnologica di Prodotto	Birrificio Baladin s.s.a. Selezione Baladin s.r.l.	Impianti elettrici di bassa tensione e media tensione	Birra Viva 4.0	16	5

## 7. Le deleghe e i partenariati

### a. riepilogo complessivo

Totale importo deleghe	0
Percentuale complessiva valore deleghe su valore importo finanziato del piano	0
Totale importo partenariati	27.590,00
Totale importo deleghe più partenariati	27.590,00
Percentuale complessiva valore deleghe e partenariati su costo totale del piano	22%

### b. riepilogo dati deleghe – raggruppare i dati per ogni soggetto delegato

Soggetto delegato <sup>8</sup>	Numero totale deleghe	Attività delegate	Nr. tot. az. formative coinvolte	Importo totale deleghe	% su valore finanziato del piano
	0	Nessuna	0	0	0%
	0		0	0	0%
<b>TOTALE</b>					

<sup>8</sup> Indicare, dopo il nome del soggetto delegato, con (P) se la delega era già prevista nel formulario del piano.

### c. riepilogo dati partenariati

Soggetto partner <sup>9</sup>	Numero totale affidamenti	Attività affidate	Nr. tot. az. formative coinvolte	Importo totale affidamenti
Università di scienze gastronomiche	1	Altro	47	1.200,00
HER	1	Altro	47	26.390,00
<b>TOTALE</b>	<b>2</b>			<b>27.590,00</b>

## 8. Dati relativi al monitoraggio e alla valutazione delle attività formative

Indicare sinteticamente modalità e finalità delle azioni di monitoraggio e valutazione.

Valutare e commentare sinteticamente il risultato degli stessi.

Riportare, se possibile, i risultati complessivi di eventuali questionari quantitativi, fornendo non solo i risultati medi ma anche la distribuzione delle risposte.

La qualità percepita risulta essere mediamente alta con alcune osservazioni di miglioramento per quanto concerne il materiale didattico.

## 9. Sintesi e valutazione delle attività non formative e delle attività preparatorie e di accompagnamento

Indicare sinteticamente tipologia, modalità, obiettivi e risultati attesi delle azioni.

Valutare e commentare sinteticamente il risultato delle stesse.

Contenuti e Obiettivi specifici

Le attività di progettazione sono supportate dai seguenti strumenti:

- Modello di gestione per obiettivi
  - Modello bottom-up
  - Project Management ad hoc
- Grazie ai suddetti strumenti, l'assetto organizzativo è venuto a configurarsi come un meccanismo in grado di governare le attività in ex ante, in itinere e in fase di follow-up.

La progettazione ha avuto lo specifico obiettivo di predeterminare, attraverso l'elaborazione di strategie, metodologie, sistemi di monitoraggio e valutazione e modalità di analisi delle buone prassi, un programma preciso e dettagliato di ciascun elemento costituente, con risultati misurabili e procedure che consentissero interventi correttivi e/o migliorativi in itinere.

Alla focalizzazione dei fabbisogni formativi, descritta dettagliatamente nel paragrafo dedicato, ha fatto seguito, in fase ex ante, l'attività di redazione del Piano.

## 10. Valutazioni conclusive con punti di forza e criticità del piano formativo

L'attività qui descritta si configura come un processo che interessa singolarmente ogni lavoratore coinvolto nelle attività formative. Esso si articola in tre momenti, tutti successivi all'approvazione del Piano, che il seguente schema evidenzia:

<sup>9</sup> Indicare, dopo il nome del soggetto partner, con (P) se l'affidamento era già previsto nel formulario del piano.

<b>Ex Ante Contenuto</b>	<b>In Itinere Contenuto</b>	<b>Ex post Contenuto</b>
Orientamento del lavoratore con riferimento a: - conoscenza di sé e delle proprie risorse; - conoscenza del contesto; - conoscenza dei propri skill.	Valutazione del lavoratore con riferimento a: - progressi, in termini di knowledge e know how; - raggiungimento/mancato raggiungimento degli obiettivi individuali di apprendimento a breve termine.	Valutazione del lavoratore con riferimento alla formazione erogata, in termini di: - consolidamento e capacità di dominare il knowledge trasferito; - consolidamento e capacità di dominare il know how trasferito.
<b>Ex Ante Obiettivo</b>	<b>In Itinere Obiettivo</b>	<b>Ex post Obiettivo</b>
Pianificare knowledge, know how e competenze in uscita.	Correggere eventuali errori in merito alle competenze trasferite e alle metodologie applicate per il trasferimento delle medesime.	Consegnare il quadro di competenze trasferite al singolo lavoratore posto in formazione.

### **Attività preparatorie e di accompagnamento**

Il processo di orientamento, valutazione e bilancio delle competenze è un percorso di indirizzo scandito in tappe, volto all'individuazione dell'obiettivo formativo individuale, in forza degli strumenti, delle propensioni e delle specifiche mansioni del lavoratore posto in formazione. Gli strumenti scelti per l'attuazione dell'attività qui in esame, sono:

#### Orientamento

- incontri di orientamento e self assessment mirati
- counselling con tutor d'aula
- somministrazione di test e/o schede di autoanalisi

#### Valutazione

- mappatura della competenze dei lavoratori in formazione
- incontro preliminare con i lavoratori per valutare le competenze in entrata
- test di verifica degli apprendimenti
- prove orali per la valutazione delle competenze e delle conoscenze acquisite
- incontro al termine dell'intero percorso formativo per la valutazione delle competenze in uscita

#### Bilancio delle Competenze

- questionario di personalità

Formulario di Presentazione del Piano formativo Avviso 3/2015 – Innovazione tecnologica 44

- questionario motivazionale, in riferimento ai bisogni ed ai valori che caratterizzano l'assetto motivazionale individuale.
- test in- basket - strumento in cui è presentata una situazione complessa che richiede una soluzione immediata utilizzando le informazioni contenute nel testo riportato
- role-playing - simulazione di situazioni reali con ruoli predefiniti
- interviste di feedback, al termine del processo di Bilancio delle Competenze

### **Articolazione e Metodologie di attuazione**

I processi per la valutazione e la verifica dell'effettiva rispondenza tra standard predefiniti e obiettivi raggiunti sono:

- rilevazione della qualità percepita per il monitoraggio continuo delle attività formative e logistiche, sul soddisfacimento delle aspettative, sulla motivazione degli allievi-lavoratori, sul giudizio circa l'erogazione del servizio (raggiungimento obiettivi, utilità in relazione alla pratica lavorativa, rispondenza alle aspettative, materiale didattico, logistica e organizzazione del corso);

- rilevazione del livello di soddisfazione espresso dai partecipanti rispetto al ruolo esercitato da docenti, coordinatori, tutor e personale di supporto, etc.;
  - rilevazione del rispetto dei requisiti di composizione dei gruppi di apprendimento;
  - rilevazione delle presenze alle attività formative;
  - rilevazione del rispetto di modalità e tempi di erogazione degli interventi formativi;
  - rilevazione del numero di variazioni apportate al calendario didattico;
  - rilevazioni dell'efficacia d'azione delle strutture logistiche e di supporto (aule, pc, videoproiettore).
- Successivamente, si è provveduto a compendiare le strategie di utilizzo, a dettagliarne il profilo e a mettere a sistema le scelte strumentali validate.

### **Ricadute attese**

Il controllo costante e puntuale dello sviluppo delle attività genera una fotografia reale del sistema "Piano", in grado di evidenziare sia gli elementi quantitativi, che gli aspetti qualitativi del processo posto in essere. Quanto descritto incide necessariamente sull'efficacia e l'efficienza dei programmi, della programmazione delle attività e delle azioni formative erogate.

### **9. Valutazioni conclusive con punti di forza e criticità del piano formativo**

L'intero piano formativo progettato è stato svolto in piena conformità e coerenza con gli obiettivi prefissati.

Soggetto Attuatore  
BIRRIFICIO BALADIN S.S.

Università degli Studi di  
Scienze Gastronomiche