

Azienda Speciale di Formazione
Scuola Paolo Borsa

CARTA DEI SERVIZI

Rev.0 - 29/09/2021



COMUNE DI
MONZA



CHI SIAMO

La Scuola Paolo Borsa, oggi Azienda Speciale, nasce nel 1861 come scuola comunale di disegno e scuola artigiana serale per operai e, dagli anni '70 diventa Centro di Formazione Professionale e in parallelo Scuola Civica. Con deliberazione consiliare n. 6 dell'8.02.2010 il Comune di Monza approva lo Statuto dell'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa", ente strumentale del Comune stesso ed ente pubblico economico. Dispone dell'accreditamento Regionale per i servizi formativi e dal 2013 anche per i servizi al lavoro. È prioritario per la Scuola Paolo Borsa sostenere la crescita della persona e delle sue capacità, attraverso esperienze significative di apprendimento, lungo tutto l'arco della vita, sia in contesti formali, che non formali o informali.

L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa", come indicato dall'articolo 2 comma 1 dello Statuto Sociale ha per oggetto la promozione dell'esercizio del diritto all'istruzione, alla formazione e al lavoro attraverso l'erogazione di servizi e attività destinati all'elevazione culturale e professionale dei cittadini a partire dai corsi di formazione professionale nel settore della ristorazione e del settore agricolo, a percorsi personalizzati per allievi disabili, a corsi di formazione superiore e permanente e a corsi di riqualificazione professionale e azioni diversificate di orientamento.

Dal 2014 il Comune ha conferito all'azienda la gestione delle attività teatrali legate al Teatro Manzoni di Monza, storico teatro della città e dal 2017 la gestione del Servizio di Integrazione Lavorativa a favore di soggetti fragili.

Dal mese di ottobre 2019 ha aperto nella sede di Via Borsa il RISTORANTE DIDATTICO, attivo due giorni la settimana con il coinvolgimento delle classi seconde e terze della "ristorazione" e della "sala e bar". Tale iniziativa è finalizzata a promuovere ed accrescere le competenze dei ragazzi che hanno l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa e i cui ricavi vengono reinvestiti nelle attività didattiche.

Con il passare degli anni la Scuola è rimasta fedele alla sua missione, ma la sua offerta formativa si è ampliata notevolmente, anche grazie a personale docente e non docente animato da forte motivazione e competenza.

La Scuola Borsa ha saputo sempre rinnovarsi, unendo ai tradizionali principi ispiratori la modernità dell'offerta formativa per meglio rispondere alle necessità della vita sociale.

LA NOSTRA VISIONE E MISSIONE

La Scuola Paolo Borsa è una realtà che, sul mercato ed in corretta concorrenza con altri Operatori, eroga servizi di istruzione, formazione e lavoro. È prioritario per la Scuola Paolo Borsa sostenere la crescita della persona e delle sue capacità, attraverso esperienze significative di apprendimento, lungo tutto l'arco della vita, sia in contesti formali, che non formali o informali.

La formazione professionale in obbligo scolastico è per la Scuola strumento strategico per il successo formativo, per la lotta e la prevenzione della dispersione scolastica. La formazione professionale ha come sbocco naturale l'immissione nel lavoro, con piena valorizzazione dell'allievo sul piano tecnico, economico, sociale e anche su quello esistenziale, conferendogli sicurezza di vita.

Aperta ed attenta alle necessità di ogni utenza, la Scuola Paolo Borsa rivolge la propria attività con particolare attenzione anche ai soggetti più deboli e persegue l'integrazione delle politiche attive del lavoro sul territorio e sulle aspettative individuali di formazione e lavoro.

La Scuola Paolo Borsa, coerentemente con la propria visione, intende operare orientando efficacemente la propria presenza sul mercato per dare risposte soddisfacenti ai bisogni del Territorio circa le richieste di servizi di istruzione, formazione, lavoro. Ritiene indispensabile operare favorendo l'integrazione dei servizi, l'attivazione, il potenziamento e la mobilitazione delle risorse in conformità alle condizioni specifiche del Territorio anche nel loro evolversi.

VALORI DI RIFERIMENTO

La missione aziendale è perseguita attraverso la correttezza gestionale, la cooperazione e la

fiducia nei confronti dei “portatori di interesse” pubblici e privati che hanno rapporti o contatti con Scuola Paolo Borsa, la conformità alle leggi, la trasparenza, la solidarietà, la gestione economicamente sostenibile nel tempo. Coloro che amministrano, dirigono, operano e collaborano con Scuola Paolo Borsa sono pertanto impegnati ad osservare e far osservare questi principi nell’ambito delle proprie funzioni e responsabilità.

Nel dettaglio, i valori di Scuola Paolo Borsa si orientano sugli assi:

- Centralità della persona in tutte le sue dimensioni
- Valorizzazione delle risorse Umane interne ed esterne
- Valenza territoriale e rapporti con Enti Territoriali e Comunità Locale
- Formazione e lavoro come cooperazione fra partner
- Salute e Sicurezza

ACCREDITAMENTO, CERTIFICAZIONE DI QUALITA', CODICE ETICO E TRASPARENZA E ANTICORRUZIONE

La Scuola è Ente Accreditato in sezione A dell'Albo Regionale per i servizi formativi e ai servizi al lavoro.

L'Azienda ha implementato negli anni e mantiene un Sistema di Gestione per la Qualità, conforme alla norma UNI EN ISO 9001 e, in ottemperanza a quanto richiesto dall'Accreditamento Regionale, ha integrato la stessa con quanto previsto dalla Legge 190/2012 e dal decreto sulla Trasparenza 33/2013 come ulteriore garanzia dell'efficienza e trasparenza sia della Scuola sia della Regione.

L'azienda ha inoltre un Codice Etico che si propone di definire chiaramente i valori etici fondamentali della Scuola Paolo Borsa affinché essi possano costituire l'orizzonte entro cui si muove la cultura aziendale; i valori devono servire come modello di comportamento per tutti i Destinatari nello svolgimento delle loro attività per nome e per conto della Scuola Paolo Borsa.

La Scuola opera nel pieno rispetto delle leggi e delle normative vigenti rispettando i principi di onestà, legalità, trasparenza e pubblicità degli atti, responsabilità verso la collettività, correttezza.

Ad ulteriore garanzia di tutto ciò è stato nominato un Nucleo di Valutazione esterno, dotato di indipendenza, autonomia di azione e controllo.

RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'Azienda Speciale di Formazione “Scuola Paolo Borsa” collabora con il Comune di Monza di cui essa è ente strumentale e con la Regione Lombardia a fronte dell'accREDITamento per le attività formative. Inoltre, coerentemente al modello di governance della Regione Lombardia, collabora con la Provincia di Monza e Brianza e l'ambito territoriale di riferimento del Distretto Socio-Sanitario per la programmazione dell'offerta formativa territoriale. Con la Provincia, in particolare, al pari delle relazioni con la Regione, collabora nell'attuazione delle politiche attive del lavoro, del servizio di integrazione lavorativa e della formazione professionale. Ha collaborazioni attive con gli Enti presenti sul territorio: Enti accreditati, Enti Locali, Associazioni di categoria, Aziende.

Le collaborazioni si articolano in Protocolli di intesa, convenzioni di tirocinio, associazioni temporanee di scopo e sono finalizzate allo svolgimento di progetti di formazione o altre iniziative.

LA SCUOLA: STRUTTURA E SEDI

L'Azienda Speciale Borsa è presente sul territorio monzese con una sede legale ed una sede operativa.

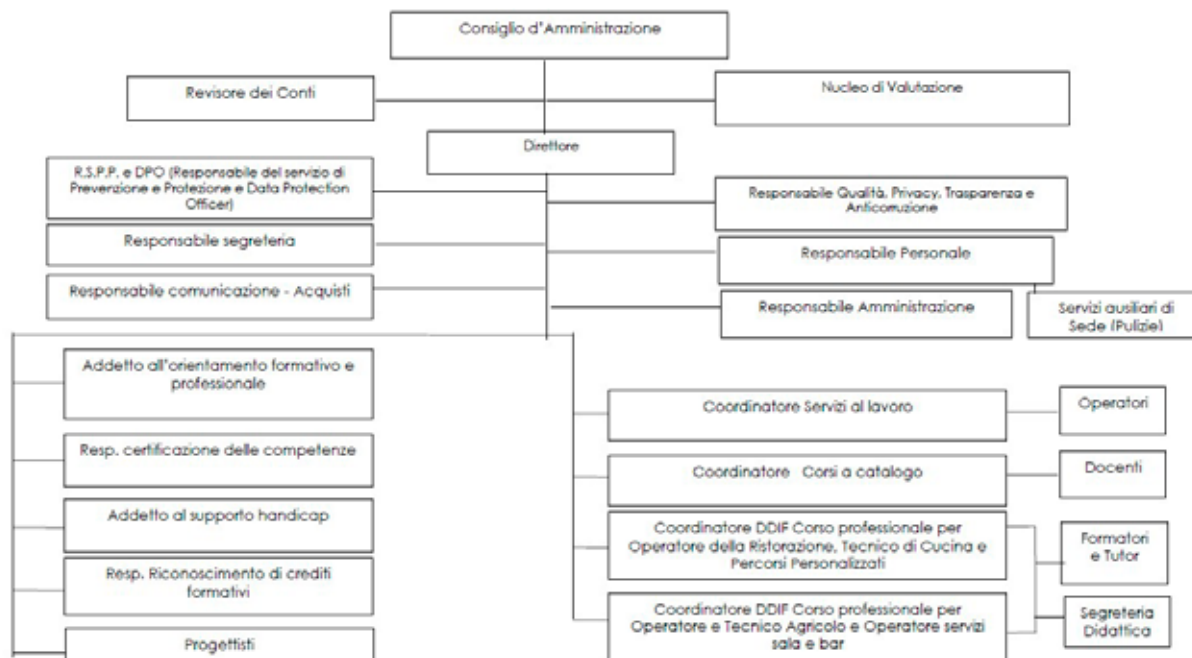
La sede operativa di Via Borsa è dotata di aule, laboratorio di informatica, laboratori di cucina, laboratorio di sala e bar e palestra. La Scuola dispone di un vivaio con due serre, nei giardini della Villa Reale di Monza

Sede legale: P.zza Trento Trieste – 20900 Monza

Sede operativa principale: Via Borsa43/45 – 20900 Monza - Telefono: 0392315148 - Fax: 0392304399
- Mail: info@scuola-borsa.it PEC: aziendaspeciale_scuolapaoloborsa@legalmail.it – sito: www.scuola-borsa.it

ORGANIGRAMMA

La struttura organizzativa è illustrata nell'organigramma di seguito riportato



OFFERTA FORMATIVA

L'offerta formativa dell'Azienda Speciale di formazione si divide principalmente in:

D.D.I.F.: corsi di formazione triennali diurni di 990 ore, Diritto Doveri di Istruzione e Formazione (DDIF), sono corsi rivolti a ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo Grado o comunque in obbligo scolastico, residenti in Regione Lombardia che non abbiano compiuto il diciottesimo anno d'età al momento dell'iscrizione alla classe prima, per il conseguimento delle seguenti qualifiche.

• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Figura professionale: l'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

Titolo rilasciato: Qualifica Professionale Triennale

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

Competenze tecnico professionali: laboratorio di cucina, teoria di cucina, igiene, sicurezza, sicurezza ambientale, scienze dell'alimentazione, normative e procedure di settore.

Sbocchi professionali: ristoranti, self-service, mense scolastiche, centri di cottura, fast food, supermercati.

Stage: stage in aziende del settore a partire dal secondo anno – frequenza obbligatoria

Attestati HACCP e SICUREZZA: a tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA.

• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Figura professionale: l'operatore della ristorazione addetto ai servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Titolo rilasciato: Qualifica Professionale Triennale

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

Competenze tecnico professionali: laboratorio professionale, teorie e tecniche della comunicazione, teorie, tecniche e strumenti di sala e bar, igiene, sicurezza, sicurezza ambientale, scienze dell'alimentazione, enologia, normative e procedure di settore.

Sbocchi professionali: ristoranti, alberghi, bar, locali di intrattenimento, strutture turistiche.

Stage: stage in aziende del settore a partire dal secondo anno – frequenza obbligatoria

Attestati HACCP e SICUREZZA: a tutti gli allievi frequentanti vengono rilasciate le certificazioni HACCP e SICUREZZA

• OPERATORE AGRICOLO: COLTIVAZIONE DI PIANTE ERBACEE, ORTICOLE E LEGNOSE IN PIENO CAMPO E IN SERRA

Figura professionale: l'operatore agricolo interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/ utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere le operazioni fondamentali relative all'indirizzo coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra.

Titolo rilasciato: Qualifica Professionale Triennale

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, storia/geografia, scienze, matematica, informatica, educazione alla cittadinanza, educazione motoria, religione cattolica/alternativa alla religione.

Competenze tecnico-professionali: tecniche di coltivazione, agronomia, botanica, parassitologia, laboratorio agricolo, organizzazione del lavoro, teoria delle coltivazioni, sicurezza, sicurezza ambientale, riconoscimento, meccanica agraria.

Sbocchi professionali: aziende flore-vivaistiche, aziende agricole, garden, fioristi, giardinieri.

Stage: stage in aziende del settore a partire dal secondo anno – frequenza obbligatoria

Attestato di sicurezza: a tutti gli allievi frequentanti viene rilasciata la certificazione relativa alla SICUREZZA

• PERCORSI PERSONALIZZATI

Percorsi di formazione rivolti ad allievi disabili in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo Grado o comunque in obbligo scolastico, residenti in Regione Lombardia che non abbiano compiuto il

diciottesimo anno d'età.

Obiettivo del percorso: l'integrazione sociale e lavorativa attraverso l'acquisizione di competenze professionali, di base e soprattutto di autonomia.

Per ogni alunno è previsto un progetto individualizzato mirato allo sviluppo e al consolidamento di abilità funzionali e al raggiungimento di un sé adulto, nel rispetto della specificità del singolo individuo.

Il percorso si riferisce al settore operatore della ristorazione, gli obiettivi specifici d'apprendimento delle competenze di base e professionali vengono declinati a favore dell'intervento personalizzato, pertanto il raggiungimento della qualifica professionale è subordinato al progetto individualizzato.

I tutor condividono il percorso scolastico con le famiglie ed eventuali specialisti di riferimento dell'allievo, al fine di implementare un percorso di senso per il futuro del ragazzo.

QUARTO ANNO: corso di formazione annuale diurno di 990 ore rivolto a ragazzi in possesso di qualifica professionale, residenti in Regione Lombardia che al momento dell'iscrizione non abbiano compiuto il ventunesimo anno di età, per il conseguimento del diploma professionale di:

• **TECNICO DI CUCINA**

Figura professionale: il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

Titolo rilasciato: Diploma di Tecnico di Cucina

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, educazione alla cittadinanza, matematica, informatica, educazione motoria, religione Cattolica/Alternativa

Competenze tecnico professionali: scienze dell'alimentazione – igiene – tecniche di presentazione – sicurezza – teoria e laboratorio cucina – marketing/ social selling – gestione aziendale – enologia

Sbocchi professionali: ristoranti, self-service, mense scolastiche, centri cottura, fast-food, supermercati (gastronomia).

Organizzazione del percorso: Percorso annuale con stage in azienda – frequenza obbligatoria

• **TECNICO DEL SERVIZIO DI SALA E BAR**

Figura professionale: il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

Titolo rilasciato: Diploma di tecnico dei servizi di sala e bar

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, educazione alla cittadinanza, matematica, informatica, educazione motoria, religione Cattolica/Alternativa

Competenze tecnico professionali: Enologia - Laboratorio sala/bar – Qualità – Gestione aziendale - Scienze dell'alimentazione – Igiene – Tecniche di presentazione – Sicurezza – Marketing/Social Selling

Sbocchi professionali: Ristoranti, bar, self-service, mense scolastiche, fast-food, strutture ricettive, villaggi turistici, navi da crociera.

Organizzazione del percorso: Percorso annuale con stage in azienda – frequenza obbligatoria

• **TECNICO AGRICOLO**

Figura professionale: il tecnico agricolo interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio dei processi relativi a coltivazioni, produzioni, stoccaggio, conservazione e manutenzione in rapporto alla coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra.

Titolo rilasciato: Diploma di tecnico agricolo

Competenze di base: lingua italiana, lingua inglese, economia e diritto, ricerca attiva del lavoro, educazione alla cittadinanza, matematica, informatica, educazione motoria, religione Cattolica/Alternativa

Competenze tecnico professionali: Tecniche di coltivazione – Laboratorio agricolo – Tecniche di irrigazione – Procedure di controllo – Qualità – Teoria delle coltivazioni – Meccanica Agraria – Sicurezza

Sbocchi professionali: Aziende agricole – Agriturismi – Aziende florovivaistiche – Garden – Fioristi – Giardinieri

Organizzazione del percorso: Percorso annuale con stage in azienda – frequenza obbligatoria

SISTEMA DUALE – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – APPRENDISTATO PRIMO LIVELLO

Ministero del Lavoro, Istruzione e Regione Lombardia promuovono azioni sperimentali di sviluppo e rafforzamento del "sistema duale" attraverso il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro nell'ambito dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale regionale finalizzati all'acquisizione di una qualifica o di un diploma professionale.

In particolare, il sistema duale garantisce il raccordo organico e continuo tra formazione e mondo del lavoro, attraverso forme di progettazione condivisa con le imprese e la previsione di un monte orario minimo obbligatorio da destinare sia ai percorsi in alternanza scuola – lavoro sia a quelli in apprendistato per il conseguimento dei diversi titoli.

Nello specifico due le azioni che si possono realizzare:

- **APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO:** percorso per il conseguimento della qualifica o del diploma professionale, attraverso un contratto a tempo indeterminato che consente di acquisire competenze pratiche e conoscenze tecnico professionali in azienda.

- **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:** potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro, finalizzato a contrastare la dispersione scolastica e ad acquisire la qualifica o il diploma professionale, attraverso una presenza dell'allievo in azienda fino al 50% della durata oraria ordinamentale.

I.F.T.S.: CORSI DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

L'Azienda da diversi anni è capofila di percorsi I.F.T.S. - Istruzione Formazione Tecnica Superiore - per allievi diplomati (Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o il Diploma Professionale di tecnico conseguito nei percorsi di leFP) che prevedono la collaborazione di Istituti superiori, Centri di Formazione Professionale, Università e Aziende.

I corsi, dedicati agli Under 30, sono gratuiti e finanziati da Unione Europea, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Regione Lombardia, Fondo Sociale Europeo con rilascio di Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore.

Obiettivo finale del percorso è quello di formare figure professionali tecniche di livello medio-alto, oggi molto richieste dalle aziende che si mostrano attente alle innovazioni e sempre al passo con le nuove tecnologie.

Offerta formativa 2021-2022: **TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA**

Il progetto prevede 1000 ore suddivise in 500 ore di aula e 500 ore di stage.

L'obiettivo generale del corso è formare figure tecniche altamente specializzate in grado di occuparsi di: pianificazione e gestione del processo di trasformazione alimentare; produzione e commercializzazione di prodotti enogastronomici (in particolare vino), promozione e vendita – anche online, conoscenza dei principali trend legati all'Agenda 2030, green e blue economy e ad Industry 4.0.

CORSI DI FORMAZIONE

L'area corsi di formazione si articola in:

FORMAZIONE CONTINUA

Il sistema della formazione continua è previsto dall'articolo 6 del D.M. 6 agosto 2020, al fine di migliorare le competenze professionali dei soggetti iscritti nell'Elenco nazionale e garantire l'allineamento metodologico nell'esercizio delle funzioni di OIV.

I soggetti iscritti, ad eccezione dei dirigenti di ruolo in servizio presso le amministrazioni pubbliche, sono tenuti ad acquisire quaranta crediti formativi nel triennio precedente al rinnovo dell'iscrizione.

L'attribuzione dei crediti formativi avviene secondo i criteri indicati nell'Allegato A del D.M. 6 agosto 2020.

La formazione continua prevede attività di qualificazione specifiche attraverso la partecipazione a corsi, convegni, seminari organizzati da istituzioni pubbliche o private accreditate dalla Scuola Nazionale dell'Amministrazione (SNA) sulla base dei requisiti definiti dal Dipartimento della Funzione Pubblica e dalla stessa SNA.

I corsi erogati dall'Azienda Speciale di Formazione Scuola Paolo Borsa sono:

- Corso base per valutatore di performance
- La gestione delle Risorse Umane negli Enti Locali e il rapporto con la performance Organizzativa e individuale
- Il Ciclo della gestione della Performance
- La Performance negli Enti Locali: la programmazione, il piano, gli obiettivi e le risorse incentivanti
- La valutazione delle performance e il Sistema di valutazione nelle autonomie locali: principi di progettazione
- Trasparenza e Anticorruzione nella PA e nelle Autonomie Locali
- Controllo di qualità dei servizi

FORMAZIONE PER AZIENDE

L'Azienda su richiesta organizza corsi di formazione a pagamento per Aziende e Cooperative, progettati in base alle richieste della committenza per soddisfare le esigenze dei dipendenti/coristi coinvolti.

I corsi possono essere di diverse tipologie, ad esempio: lingue, informatica, cucina, pasticceria, sala bar, HACCP.

CORSI A CATALOGO

- **CORSI DI LINGUE:** Lingua inglese: livello base, intermedio e conversazione. Lingua francese: livello base, intermedio e conversazione. Lingua spagnola: livello base, intermedio e conversazione. Lingua tedesca: livello base, intermedio e conversazione.
- **CORSI PER IL TEMPO LIBERO:** Cucina e Pasticceria (tematici e di vari livelli). Serate tematiche su argomenti specifici di cucina e/o pasticceria. Corsi di alfabetizzazione informatica (informatica base e intermedio, utilizzo di smartphone e tablet).
- **CORSI ARTISTICI:** Pittura, scultura e storia dell'arte mono e bisettimanale, Pittura Giapponese Sumi-e.
- **CORSI PER IL BENESSERE PSICO-FISICO:** Danzaterapia.
- **COACHING INDIVIDUALI SU RICHIESTA**
- **CORSI SU COMMISSIONE:** Corsi commissionati da Aziende / Cooperative e rivolti a un'utenza selezionata (es. corsi rivolti a richiedenti asilo di: cucina base, sala bar, informatica base).

SERVIZI AL LAVORO

POLITICHE ATTIVE

L'Azienda, accreditata dal 2013 ai servizi al lavoro, opera nell'ambito dei dispositivi:

NOTE UNICA LAVORO: rivolta alle persone della fascia età 30-65 anni

NOTE UNICA LAVORO AMBITO DISABILITA': rivolta alle persone con le caratteristiche di disabilità descritte all'art. 1 della L. 68/1999, disoccupate o inoccupate, iscritte agli elenchi del collocamento mirato della Provincia di Monza e della Brianza, o occupate nel territorio provinciale

GARANZIA GIOVANI: dai 15 ai 29 anni compiuti

occupandosi prevalentemente della presa in carico di giovani e adulti **DISOCCUPATI**, in fascia di intensità di aiuto medio-alta, in quanto individui lontani dal mercato del lavoro da diverso tempo, con un grado di istruzione basso e a forte rischio di vulnerabilità economico-sociale.

In qualità di Ente accreditato ai Servizi al Lavoro, svolge attività di informazione e prima accoglienza, nonché supporta tutti i cittadini che ne fanno richiesta nel rilascio della Dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID), nella stipula del Patto di Servizio Personalizzato e nella profilazione al portale nazionale ANPAL.

I dispositivi dotati (**NOTE UNICA LAVORO**, **GARANZIA GIOVANI**, **NOTE UNICA LAVORO AMBITO DISABILITA'**) sono un sostegno all'inserimento o reinserimento lavorativo e alla qualificazione o riqualificazione professionale. Rispondono alle esigenze delle persone nelle diverse fasi della loro vita professionale attraverso un'offerta integrata e personalizzata di servizi.

Tali dispositivi prevedono infatti la presa in carico di destinatari con i quali si definisce un piano di intervento personalizzato (PIP) che può prevedere: percorsi di formazione/riqualificazione, bilancio di competenze, attività di orientamento e ricerca attiva di lavoro, servizi di "coaching" finalizzati all'empowerment personale, servizi di autoimprenditorialità, nonché percorsi di reinserimento nel mondo del lavoro attraverso lo strumento del tirocinio extra-curricolare.

Finalità cardine di tali dispositivi è giungere al ricollocamento dei destinatari attraverso forme contrattuali di medio-lungo termine.

Grande importanza è data anche ai percorsi di formazione professionalizzanti finalizzati alla riqualificazione di persone disoccupate o occupate sospese, in presenza di crisi, riorganizzazione aziendale.

È risultato strategico il rapporto di collaborazione che l'Azienda ha negli anni coltivato con i Servizi Sociali del territorio, i Servizi di cura specialistici, gli Enti del Terzo Settore, il mondo associativo, nonché diverse aziende del territorio e studi di consulenza del lavoro.

FORMAZIONE ESTERNA PER APPRENDISTI

Corsi di formazione trasversale disponibili sul catalogo dell'offerta formativa della Provincia di Monza e Brianza finanziati con risorse pubbliche e/o private rivolti ad apprendisti che devono assolvere l'obbligo della formazione.

Erogazione di un corso di formazione esterna per giovani assunti con contratto di apprendistato professionalizzante (Modulo Competenze trasversali – 40 ore).

L'attività formativa prevede l'acquisizione di competenze professionali nei seguenti ambiti:

- Sicurezza
- Comunicazione aziendale
- Organizzazione aziendale
- Contratti di lavoro

La presa in carico del giovane apprendista avviene attraverso il portale provinciale SINTESI, così come l'avvio dell'edizione del corso stesso, la cui erogazione può avvenire in presenza o in FAD (attraverso l'applicazione MEET).

ALTRE POLITICHE ATTIVE

Attivazione di percorsi di tirocinio extra-curricolare (ai sensi della D.G.R. n. 7763 del 17.01.18 e del D.d.s. n° 6286 del 07.05.18) per conto di aziende e consulenti del lavoro del territorio.

Predisposizione della modulistica necessaria all'avvio del percorso (Convenzione, Progetto Formativo, Registro Stage), monitoraggio dell'esperienza in itinere, attestazione finale del percorso.

SERVIZIO DI INTEGRAZIONE LAVORATIVA

Da Ottobre 2016 è iniziata la sperimentazione con l'Ambito Territoriale di Monza per la gestione del Servizio di Integrazione Lavorativa (S.I.L.), che ha portato alla rivisitazione e riprogettazione del sistema dei servizi al lavoro nel suo complesso, individuando l'Azienda come ente gestore di tale servizio (vedi Deliberazione di Giunta Comunale n.71 del 21/03/2017 "Riprogettazione servizi al lavoro dell'Ambito Territoriale di Monza", Deliberazione n.65 del 7/06/2018 - Approvazione dello schema di contratto per la gestione del servizio di integrazione lavorativa sino al 31.12.2019 con l'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa" e successiva Deliberazione n. 70 del 28/11/2019 - Approvazione dello schema di contratto per la gestione del servizio di integrazione lavorativa sino al 31.12.2023 con l'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa").

Gli obiettivi generali e specifici del Servizio di Integrazione Lavorativa, come da contratto di servizio, possono essere così sintetizzati:

1. Sostenere le persone in situazione di difficoltà lavorativa attraverso il rafforzamento e l'ampliamento del sistema di risposta ai bisogni dei cittadini;
2. Attivare nuove strategie utili alla realizzazione di percorsi di inclusione e reinserimento socio-lavorativo presso strutture comunali ed Enti esterni;
3. Rafforzare la rete di collaborazione tra i soggetti operanti sul territorio relativamente ai temi della formazione e del lavoro;
4. Ampliare le opportunità di inserimento lavorativo in aziende e realtà del territorio;
5. Supportare percorsi di inclusione socio-lavorativa previsti dalle misure nazionali, regionali e locali di contrasto con la povertà quali Reddito di Inclusione (REI).

Il Servizio di integrazione Lavorativa si configura come servizio di secondo livello, le progettualità che ne derivano sono rivolte a persone in carico al servizio sociale territoriale, nello specifico a:

1. cittadini con gravi fragilità, quali: disabilità, invalidità, patologie psichiatriche, pregresse dipendenze, misure restrittive della libertà personale;
2. cittadini in situazione di particolare vulnerabilità, dovuta prioritariamente alla perdita o riduzione dell'occupazione lavorativa;

I tutor del Servizio di integrazione lavorativa, in collaborazione con le Equipe dei Servizi Sociali, definiscono un progetto personalizzato adeguato alle capacità e potenzialità del cittadino, al livello di autonomia e di competenze, nonché ai bisogni del singolo.

Il progetto di inserimento lavorativo definito all'interno della progettualità SIL si inserisce con coerenza e continuità di intenti con il progetto individualizzato definito dal Servizio Sociale Comunale, al quale restano in capo gli aspetti psico-socioeducativi.

L'Azienda, in quanto gestore del Servizio di Integrazione Lavorativa, eroga in partenariato con altri operatori del territorio, il servizio di Valutazione del Potenziale lavorativo della persona con disabilità (Match).

Obiettivo di tale progetto è la realizzazione di attività di valutazione del potenziale dei cittadini con disabilità residenti e/o domiciliati nel Territorio della Provincia di Monza e della Brianza iscritti negli elenchi provinciali di cui all'art. 8 della Legge 68/99 purché disponibili al lavoro, in possesso di Relazione Conclusiva DPCM del 13.01.2000 – di nuova iscrizione negli elenchi provinciali e che non abbiano già effettuato il percorso di valutazione del potenziale Match.

Il S.I.L. opera in stretta connessione con altri servizi di cura specialistici (C.P.S., NOA, SERT) ed in sinergia con sistema territoriale di contrasto alla vulnerabilità (Centri per l'impiego, Operatori accreditati ai Servizi per il Lavoro, Sindacati, Cooperative sociali, Associazioni, Terzo Settore), nonché in rete con il sistema delle Istituzioni che si occupano di politiche attive del lavoro e di inserimento socio-lavorativo di persone a rischio di marginalità.

PROGETTI CON IL TERRITORIO

L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola P. Borsa" collabora con realtà educative, scolastiche, di formazione e del mondo del lavoro presenti nel territorio con progetti diversificati:

Novembre 2013: siglato Protocollo di Intesa con il Comune di Monza e l'Azienda Arborea di Bartezzaghi per la manutenzione periodica di aiuole situate in Monza (Piazza Roma, Largo IV Novembre e P.zza Trento e Trieste).

Progetto Borsa agli orti: collaborazione con l'Associazione UROBURO onlus per la realizzazione e manutenzione dell'orto di Via Riva a Monza.

Associazione TAVECCHIO : Alessio Tavecchio creatore e gestore del percorso formativo e motivazionale per le scuole Progetto Vita che ha l'obiettivo di favorire la conoscenza e il rispetto del codice della strada e la partecipazione alla società civile: durante l'incontro con le classi seconde si è partiti dalle dinamiche stradali per ampliare il discorso alla coscienza di sé e delle proprie azioni, invitando gli studenti a una visione attenta e consapevole della loro vita non solo sulla strada, ma anche nelle scelte e nelle relazioni.

NO ONE OUT – Con altri occhi: progetto promosso da Aeris cooperativa sociale, è destinato alle scuole medie e alle scuole superiori con particolare attenzione al primo biennio. Il percorso prevede la possibilità di lasciare esprimere gli alunni e stimolare la conoscenza diretta dei temi proposti: inclusione, intercultura e dispersione scolastica, fornendo ai ragazzi strumenti per superare le problematiche emerse.

Germogli di comunità: beni comuni e aree verdi. Bando per progetti "EMBLEMATICI PROVINCIALI" della Fondazione della Comunità Monza e Brianza ONLUS. Partenariato composto dal Comune di Monza, Consorzio Sociale CS&L, Associazione Culturale Andiamo ai Boschetti, Scuola Agraria del Parco di Monza, Scuola Borsa. Il progetto è finalizzato alla riqualificazione di alcune aree verdi cittadine e alla promozione di percorsi di coinvolgimento, partecipazione e cura da parte dei cittadini monzesi dei luoghi e dei beni della cittadinanza. La Scuola Borsa partecipa attivando stage formativi per alunni DDIF e borse lavoro attivate dai Servizi Lavoro dell'Azienda.

Lombardia Giovani: progetto finalizzato a facilitare l'ingresso e la permanenza nel mondo del lavoro oltre che sostenere i giovani delle fasi di transizioni studio/lavoro e lavoro/lavoro; intervento rivolto a Studenti, Inoccupati e Disoccupati, Neet (16-24 anni); le azioni che vedono il coinvolgimento diretto della Scuola Borsa sono: laboratori di "peer education", laboratori per lo sviluppo delle soft skills e laboratori sul Bilancio di Competenze.

Progetti sul territorio relativi all'inclusione sociale e lavorativa e misure anti-povertà:

Tavolo Territoriale Liff: partecipazione al tavolo di progettazione nell'ambito del Piano Liff della Provincia di Monza e della Brianza, che prevede servizi per favorire e sostenere l'integrazione lavorativa e il mantenimento al lavoro delle persone con disabilità (Dote unica lavoro ambito disabilità, Valutazione del potenziale Match, Azioni di sistema).

Progetto Sistema Cinque – II Edizione: progetto realizzato nell'ambito del Piano Liff (Provincia di Monza e Brianza) - Azioni di rete per il lavoro destinato a persone con disabilità.

Progetto Trame Inclusive: rivolto alle persone disoccupate, non percettori di RdC. Gli obiettivi che il progetto intende perseguire sono articolati in tre macroaree:

- sostegno e accompagnamento individualizzato
- sviluppo delle soft skills
- professionalizzazione attraverso laboratori tecnici, corsi formativi, tirocini.

L'Azienda speciale Scuola Paolo Borsa nel progetto gestisce le attività di accompagnamento al lavoro, attivazione e monitoraggio tirocini. I beneficiari sono residenti nei 3 Comuni dell'Ambito di Monza.

Progetto D.E.A. – Bando Cariplo: interventi innovativi per aumentare le opportunità occupazionali in un'ottica di crescita e di ritorno al lavoro delle persone con disabilità nei territori di Milano, Monza, Brescia e Varese, valorizzando le sinergie tra servizi preposti al collocamento mirato, servizi socio-sanitari, enti di formazione, cooperative, associazioni. La Scuola Borsa partecipa all'azione di "Sensibilizzazione delle aziende in obbligo e non, con la finalità di ridurre le scoperture nel territorio coinvolto".

Progetto TOTEM 3: sviluppo di interventi di accompagnamento all'inclusione socio-lavorativa di persone sottoposte a provvedimenti dell'autorità giudiziaria in ambito minorile;

In attesa di approvazione:

Progetto SINTESI 3.0: sviluppo di interventi di accompagnamento all'inclusione socio-lavorativa di persone sottoposte a provvedimenti dell'autorità giudiziaria.