

# 28.06

mercoledì - h 14.30-17.00

Sala Chiesa dei Servi

GRUPPO DI LAVORO  
SULL'IMPRESA  
FORMATIVA  
LA NOSTRA VIA  
ALL'IMPRESA FORMATIVA

Il "gruppo di lavoro sull'impresa formativa" è composto da Enti di Formazione Professionale e Scuole accomunate dall'interesse per l'impresa formativa come strumento per rispondere con soluzioni innovative alla propria missione fondamentale, l'istruzione e la formazione.

Il gruppo che, su iniziativa di Scuola Centrale Formazione, ha iniziato ad incontrarsi nel 2015, è cresciuto progressivamente aprendosi via via a nuovi soggetti che hanno dato vita o che desiderano avviare attività economiche aperte al pubblico per la formazione in situazione di lavoro reale.

A partire dal Dossier "Un percorso verso l'impresa Formativa" – elaborato dal Consorzio EVT e giunto ormai alla sua ottava edizione – e dalla ricerca realizzata da Scuola Centrale Formazione nel 2016, il gruppo si confronterà con l'obiettivo di contribuire alla definizione di una proposta per il riconoscimento dell'impresa formativa non simulata.

Intervengono:

- **Arduino Salatin**  
Presidente IUSVE
- **Emmanuele Massagli**  
Presidente ADAPT
- **Paola Vacchina**  
Presidente FORMA

In collaborazione con



local biologique  
**Eco-Restaurateur**  
saine durable  
responsabile

Micro-productions  
Agro-Food  
**CAVA**  
Competences  
Added-Value

## Partnership strategica KA2 VET

Progetto ECO-RESTAURATEUR

Il progetto ha lavorato sui bisogni di competenze nel settore dell'alimentazione sostenibile nel senso di biologico e locale.

La transizione verso la cucina sostenibile implica ripensare una serie di operazioni tradizionali, come la conoscenza e la conservazione dei prodotti, la progettazione dei menu, i processi di trasformazione, la gestione dei rifiuti, l'utilizzo delle risorse energetiche e la riduzione degli sprechi, etc. Il progetto ha elaborato un profilo di competenze, un sistema di valutazione, standard e moduli formativi basati sull'approccio ECVET, con particolare riferimento ai livelli EQF da 3 a 5.

### Target group

Pubblico svantaggiato. Disoccupati di lunga durata, persone a bassa qualifica.

### Partner di progetto

Coordinatore

AID Coordination (BE)

Partner

- Actions Intégrées de Développement (Belgio) - coordinatore
- Scuola Centrale Formazione (Italia)
- Barka Foundation for Mutual Help (Polonia)
- Croc'espace asbl (Belgio)
- Le Perron de l'Illon (Belgio)
- AID Hainaut Centre EFT ASBL (Belgio)
- Aux Pavés d'Outremeuse (Belgio)
- Café restaurant Notre Maison (Belgio)
- Grupul pentru Integrare Europeana asociatie (Romania)
- Chamber of Commerce and Industry of Kyustendil (Bulgaria)



info:

Lucia Boccia  
m. +39 393 9295129  
coordinamento@scformazione.org

## Partnership strategica KA2 VET

Progetto CAVA

È un progetto di Partnership strategica nel settore dell'Istruzione e Formazione Professionale centrato sullo sviluppo di competenze imprenditoriali e tecnico-professionali del settore agroalimentare in tre filiere: carni, ortofrutta e prodotti caseari. Il progetto ha raccolto e analizzato 72 casi di studio, definito competenze strategiche e le ha articolate secondo il modello ECVET, elaborato una guida metodologica e delle risorse educative aperte. In particolare, le competenze innovative su cui il progetto si è concentrato sono le competenze per la trasformazione agroalimentare su piccola scala (piccole produzioni locali) come strumenti di differenziazione e sostenibilità dell'economia rurale e del turismo legato alle valorizzazione dei prodotti del territorio.

### Il progetto ha coinvolto tre sistemi

- agricoltura-agroalimentare,
- istruzione e formazione,
- turismo e ospitalità.

### Partner di progetto

- CEFAL Emilia Romagna (Italia) - coordinatore
- AZRRI Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istrana (Croazia)
- Regione Istria (Croazia)
- Casa Artusi (Italia)
- Scuola Centrale Formazione (Italia)
- CEC: Comité Européen de Coordination, Bruxelles (Belgio)
- Civitas Foundation for Civil Society - Cluj Branch (Romania)
- Association pour la Formation en Milieu Rural - AFMR ETCHARRY, Etcharry (Francia)
- DOT (Dolnoslaska Organizacja Turystyczna) Lower Silesia, Wroclaw (Polonia)
- Cooperativa Agricola Lunca Somesului Mic (Romania)



Laura Minieri  
m. +39 331 3038257  
cava@cefal.it



il gusto di apprendere:  
nuove competenze  
per la trasformazione  
agroalimentare  
e la ristorazione

27-28 giugno 2017

Casa Artusi  
Via A. Costa 27 - Forlimpopoli (Fc)



"Iniziativa realizzata nell'ambito delle attività finanziate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ai sensi della Legge 40/1987"

# 27.06

martedì - h 10.00



## Scuola di cucina di Casa Artusi

### LABORATORIO TEORICO PRATICO SULLA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

10.15  
14.00 **Laboratorio di cucina per gli studenti**

Guidano il laboratorio:

**Lo chef Nunzio Moschillo**  
CEFAL Emilia Romagna

**Lo chef Michele Bocchin**  
CSF Stimmatini, Verona

Partecipano gli studenti dei Centri di Formazione Professionale coinvolti nel progetto.

### FESTE ARTUSIANE PIT-STOP GOLOSO, ECO-SOSTENIBILE ED EDUCATIVO

**Piazza Pellegrino Artusi**  
(Piazza Garibaldi)

15.00  
19.00 **Allestimento stand del progetto Erasmus+ Eco-Restaurateur**

19.00 Apertura stand

19.30 **Inaugurazione Ufficiale Stand Eco-Restaurateur**

24.00 Chiusura stand

Degustazione di prodotti "eco-sostenibili" a base di latte, frutta e verdura di stagione nello stand gestito da un gruppo di giovani allievi dei corsi di Istruzione e Formazione Professionale coinvolti nel progetto europeo **Erasmus+ Eco-Restaurateur sulla Ristorazione Sostenibile**. I prodotti proposti in degustazione sono il risultato dell'impegno e dell'entusiasmo degli allievi durante i laboratori teorico-pratici in Scuola di cucina con utilizzo di prodotti biologici, a Km 0 e di stagione.

L'intero incasso sarà devoluto in beneficenza a CEFA ONG.  
[www.cefaonlus.it](http://www.cefaonlus.it)

# 28.06

mercoledì - h 9.30



## Sala Chiesa dei Servi

### WORKSHOP INTERNAZIONALE PROGETTO ERASMUS+ CAVA

9.30 **Saluti**  
**Giordano Conti**  
Casa Artusi

**Flavio Venturi**  
CEFAL Emilia Romagna

Modera  
**Romano Benini**  
Giornalista RAI

9.50 **LA POLITICA AGRARIA IN EUROPA E IN ITALIA**  
Video intervento di  
**Paolo De Castro**  
Parlamentare Europeo

10.10 **POLITICHE AGRARIE E MODELLI DI PRODUZIONE E DI CONSUMO AGROALIMENTARE**  
**Davide Viaggi**  
Università degli Studi di Bologna

10.30 **Il progetto**

- Il Progetto CAVA e le risorse per la formazione elaborate e sperimentate CEFAL Emilia Romagna
- La sperimentazione dei materiali didattici. Il punto di vista del beneficiario Civitas / Coop.-Agricola Lunca Somes Mic, Romania
- La Mobilità blended in Polonia DOT: Ente del Turismo della Bassa Slesia, Polonia
- Le lezioni apprese dal progetto CAVA

**Marco Dalla Rosa**  
CIRI Agroalimentare Università di Bologna Campus di Cesena

11.30 **Testimonianze**

- Valorizzazione e formazione per le Piccole Produzioni Locali in Veneto  
**Stefano Barbieri**  
Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario
- Il Buon Latte  
**Pamela Scardovi**  
Soc. Agricola Baroncini Mirco e Fabio, Lugo (RA)
- La Madre Terra  
**Francesco Pasolini**  
Cooperativa Sociale La Fraternità, Rimini (RN)

12.30 **Conclusioni**  
**Milena Garavini**  
Regione Emilia Romagna, Italia  
**Rappresentante**  
Regione Istria (Croazia)

13.00 **Pranzo a buffet**

# 28.06

mercoledì - h 14.00

## Scuola di cucina di Casa Artusi

### LABORATORIO TEORICO PRATICO SULLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

14.00  
17.30 **Laboratorio di cucina per gli studenti**

Guidano il laboratorio:

**Lo chef Nunzio Moschillo**  
CEFAL Emilia Romagna, Bologna

**La tecnologa alimentare Mariachiara Lampugnani**  
AFGP Centro Bonsignori, Remedello (BS)

Partecipano gli studenti dei Centri di Formazione Professionale coinvolti nel progetto.

### FESTE ARTUSIANE PIT-STOP GOLOSO, ECO-SOSTENIBILE ED EDUCATIVO

**Piazza Pellegrino Artusi**  
(Piazza Garibaldi)

19.00  
24.00 **Degustazione di prodotti "a filiera corta" a base di latte, frutta e verdura di stagione.**

Lo stand è gestito da un gruppo di giovani allievi dei corsi di Istruzione e Formazione Professionale coinvolti nel progetto europeo **Erasmus+ CAVA sulle microtrasformazioni agroalimentari a supporto dei piccoli produttori locali**.

I prodotti proposti in degustazione sono il risultato dell'impegno e dell'entusiasmo degli allievi durante i laboratori teorico-pratici in Scuola di Cucina sulle filiere lattiero-casearia e dell'ortofrutta.

L'intero incasso sarà devoluto in beneficenza a CEFA ONG.  
[www.cefaonlus.it](http://www.cefaonlus.it)



È GARANTITO SERVIZIO DI INTERPRETARIATO