

RELAZIONE

Analisi dei fabbisogni del progetto A.MA.S

Denominazione Progetto: A.MA.S – Addetto alla Macelleria e Salumeria

Codice progetto: 251305

La progettazione del progetto A.MA.S – Addetto alla Macelleria e Salumeria si è fondata sull'analisi dei fabbisogni delle imprese del settore agroalimentare di alta qualità, in particolare afferenti al territorio del Mugello/Valdisieve/Valdarno superiore, specializzate nella lavorazione delle carni suine e bovine. Molte di queste imprese collaborano con Fismformazione già da diversi anni nella realizzazione di percorsi formativi basati sulla figura professionale di Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi, sulla quale è stato costruito anche il progetto A.MA.S. Tali realtà produttive infatti, come il Salumificio Gerini di Pontassieve e la Cooperativa Agricola di Firenzuola che per prime hanno manifestato interesse a realizzare un percorso formativo specifico, devono continuamente rispondere alle difficoltà di reperire personale formato idoneo alle differenti tipologie di realtà aziendali. La tradizione agroalimentare toscana e nella fattispecie quella dell'area fiorentina e del Mugello è infatti molto forte, ed è evidente la necessità di un ricambio generazionale nelle professioni altamente specializzate che la possa portare avanti. Il settore risulta del resto afflitto da una carenza di professionalità specifiche; tale carenza è in gran parte da porre in relazione alla ridotta appetibilità delle professioni tradizionali che richiedono capacità manuali presso le nuove generazioni, in quanto caratterizzate da ritmi e modalità di lavoro molto impegnative, ritenute a torto scarsamente gratificanti. Dalle indagini fatte insieme alle aziende è inoltre emerso come il territorio del Mugello e del Valdarno sia povero di offerte formative afferenti al settore, ed è pertanto fondamentale andare a colmare questo gap, prevenendo fenomeni di migrazione verso i centri urbani maggiori che possono offrire aspettative più allettanti. Nella strutturazione del percorso formativo e dei contenuti del corso, in virtù delle caratteristiche economiche della zona e delle imprese coinvolte, sono stati privilegiati gli aspetti di macellazione, norcineria, lavorazione delle carni. L'Irpet nel suo Atlante dei fabbisogni (Agribusiness) rafforza questa analisi locale, indicando macellai, addetti al confezionamento, alla preparazione dei cibi come professionalità suscettibili di un impiego immediato e stabile. Anche una ricognizione di motori di ricerca e incrocio domanda offerta di lavoro, nonché portali delle agenzie di lavoro interinale, confermano la richiesta generale di banconisti a livello nazionale oltre che regionale toscano. Si tratta di professionalità alle quali si possono avvicinare persone con bassa scolarità e, più in generale, con

caratteristiche di “debolezza” nei confronti del mercato del lavoro (over 55, donne, immigrati). È inoltre doveroso sottolineare che all’interno dell’analisi dei fabbisogni un ruolo importante l’ha avuto l’ormai annale esperienza di Fism nella realizzazione di corsi per Addetto alla lavorazione delle carni, grazie ai quali l’agenzia formativa ha stretto rapporti con le imprese del settore, tali da rendere ogni edizione del corso più affine alle esigenze professionali delle stesse.