



***PROVINCIA SUD SARDEGNA***

## **RELAZIONE TECNICA - PROGETTO**

Allegato C

Fornitura di un automezzo per la realizzazione del laboratorio per la lavorazione del cioccolato per il settore "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" dell'Istituto Professionale di Stato "I.P.I.A. Emanuela Loi", sede di Sant'Antioco. Intervento rientrante nel Piano Sulcis finanziato a valere sul Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013.

## PREMESSA

L'Istituto Professionale "Emanuela Loi" è costituito da due sedi, quella centrale a Carbonia e quelle coordinate a S. Antioco. La distinzione è di carattere puramente amministrativo, perché le due sedi vivono in simbiosi ed entrambe sono fulcro del Progetto di Scuola dell'istituto.

L'IPIA si segnala nel panorama scolastico della provincia come una delle scuole più attive, in grado di esercitare una forte attrazione per numerosi studenti. L'offerta formativa si presenta ricca e diversificata, articolata com'è in più indirizzi ed opzioni.

Gli interventi proposti sono studiati per rendere l'offerta formativa più vicina agli interessi dei ragazzi che si iscrivono ai nostri corsi, più aderente alle possibilità di sbocco lavorativo locale, quindi più efficace in termini di successo formativo e di contrasto alla dispersione; sono infatti destinati allo svolgimento di attività laboratoriali motivanti e appassionanti.

Partendo da queste considerazioni di base, l'idea è quella di fornire all'interno dei diversi indirizzi di studi una connotazione nuova, attuale e accattivante per i futuri studenti. Evidentemente è necessario offrire agli allievi la possibilità di poter scegliere un percorso più vicino alle loro aspettative che faccia nascere prospettive di occupazione future più solide.

L'allievo deve poter sviluppare le sue competenze e abilità in campi altamente professionalizzanti, nuovi, all'avanguardia e con possibilità di impiego lavorativo futuro.

Si vorrebbe percorrere una strada di formazione nuova rispetto a quella presente sapendo che chi segue una strada già percorsa da altri, può al più arrivare secondo.

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Gli Istituti Professionali sono le "scuole del fare", all'interno dell'indirizzo per l'enogastronomia in modo particolare l'intervento educativo e formativo si attua attraverso l'azione costante e reiterata di procedure professionali che richiedono competenze molteplici. Partendo dalla convinzione che si impara sul campo, la Scuola vuole istituire un significativo progetto ad alta valenza formativa e professionalizzante. Il corso è finalizzato a formare esperti cioccolatieri che possano inserirsi facilmente nel mondo del lavoro all'interno di attività ristorative finalizzate al confezionamento di specialità a base di cioccolato, sia di avviare nuove attività artigianali (cioccolaterie, pralinerie...) che riscoprano, rivisitandoli, i dolci della tradizione sarda.

## Descrizione della fornitura richiesta

In data 13 novembre 2012 è stato stipulato un Protocollo d'Intesa, ai sensi dell'art. 15 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990, con il Ministero dello Sviluppo Economico (MISE), il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (MLPS), il Ministro per la Coesione Territoriale, la ex Provincia di Carbonia Iglesias, oggi provincia del Sud Sardegna, per la definizione degli obiettivi, delle condizioni generali di sviluppo e l'attuazione dei relativi programmi nel Sulcis Iglesiente.

Il Protocollo d'Intesa definisce, a sostegno del processo di sviluppo del Sulcis, un'articolata progettualità e individua diverse linee di intervento tra le quali rientra la Linea: "Scuole d'Eccellenza e Formazione - Potenziamento delle Dotazioni".

Coerentemente agli indirizzi del Piano Sulcis stabiliti per la presente Linea d'Intervento, gli istituti scolastici della ex Provincia di Carbonia Iglesias, hanno sviluppato dei progetti che vertono essenzialmente nella formazione di eccellenza riconducibili alle macro-aree previste dagli "Obiettivi e risorse del piano".

Tra questi rientra il progetto, presentato dall'Istituto IPIA

Il percorso proposto consentirà la formazione di figure professionali che possano inserirsi facilmente nel mondo del lavoro, all'interno di attività ristorative finalizzate al confezionamento di specialità a base di cioccolato, o di avviare nuove attività artigianali (cioccolaterie, pralinerie...) per riscoprire i dolci della tradizione sarda, rivisitandoli.

Il territorio del Sulcis, come quasi tutta la Sardegna è sprovvisto di questa figura e di attività ristorative finalizzate al confezionamento esclusivo di prodotti a base di cacao e cioccolato (censimento F.I.C. "federazione italiana cuochi"). finalizzato a orientare gli studenti nelle scelte future, agevolandone il successo scolastico e favorendo la realizzazione di una brillante carriera marittima.

Pertanto, il presente appalto pertanto consta nella fornitura di Pulmino scolastico per il trasporto dei prodotti e lo spostamento di piccoli gruppi di studenti