



LEO quali-TC Mobility: LEarning Outcome-oriented **quality**
Mobility placements to gain transparency and recognition
of qualifications within the **T**ourism and **C**atering field



IL PROGETTO

Attraverso il Progetto **LEO quali-TC Mobility**, l'**IPSSEOA "Saffi"** e l'**IPSSEOA "Buontalenti"** di Firenze, coordinati da **Reattiva** e in collaborazione con **FormAzione Co&So Network**, hanno inteso migliorare la qualità dell'istruzione e della formazione professionale, dando una dimensione europea ai percorsi didattici e offrendo, di conseguenza, ai giovani partecipanti l'opportunità di verificare e approfondire le proprie competenze curriculari.

Questo obiettivo generale è stato perseguito mediante un'esperienza di mobilità all'estero della durata di **3 settimane** per **94 studenti** (di cui 6 disabili) delle **classi quarte e quinte** dei due Istituti alberghieri coinvolti. Il programma di lavoro ha previsto un'esperienza di tirocinio in aziende selezionate del settore del **turismo ricettivo e della ristorazione** e ha consentito l'acquisizione di conoscenze e abilità dell'area professionale e il confronto di diverse tecniche professionali.

Uno dei principali obiettivi del progetto è stato, inoltre, quello di implementare il sistema ECVET nell'ambito del settore turistico-ricettivo e alberghiero attraverso la costituzione di un partenariato in grado di lavorare di comune intesa sulle unità dei risultati dell'apprendimento e le modalità di valutazione e riconoscimento delle competenze acquisite dai partecipanti all'azione di mobilità. Nello specifico, LEO quali-TC Mobility si è posto in continuità con il **Progetto Leonardo da Vinci TOI "LEO-quali TC"** (www.leoqualitc.eu). Si tratta del progetto di Trasferimento dell'Innovazione promosso dall'IPSSEOA "Saffi" nel 2013, della durata di 2 anni, che ha avuto tra i suoi principali obiettivi la sperimentazione di un modello ECVET per il Turismo e la Ristorazione in programmi di mobilità transnazionale, attraverso l'identificazione di un quadro operativo per testare il sistema ECVET e facilitare, quindi, la convalida, il riconoscimento, l'accumulo e il trasferimento delle unità dei risultati dell'apprendimento.

Il progetto ha contribuito, quindi, a realizzare uno spazio europeo per l'apprendimento permanente nel settore del turismo e della ristorazione.



GLI OBIETTIVI

- ❖ Incrementare la mobilità dei giovani in formazione professionale iniziale e promuovere nei partecipanti il senso di identità e cittadinanza europea;
- ❖ Introdurre la dimensione della transnazionalità ed internazionalità in quanto requisiti imprescindibili per le professionalità dei destinatari;
- ❖ Promuovere nei giovani partecipanti una specifica competenza interculturale, necessaria per i settori di riferimento;
- ❖ Introdurre nei percorsi di studi nuove conoscenze, strategie e tecniche nell'ambito dell'industria del turismo e sviluppare nei partecipanti l'attitudine al confronto con realtà diverse;
- ❖ Favorire l'acquisizione e l'utilizzo di conoscenze e competenze specifiche in un contesto diverso utili allo sviluppo personale, all'occupabilità e alla partecipazione al mercato del lavoro europeo;
- ❖ Rafforzare e ampliare la conoscenza delle lingue settoriali e potenziare le loro competenze comunicative in lingua straniera;
- ❖ Rendere capaci i partecipanti di gestire la propria preparazione e di investirla nella creazione di attività innovative di settore;
- ❖ Promuovere il confronto e il trasferimento di buone prassi formative mettendo in relazione il nostro sistema scolastico con il sistema formativo e lavorativo di realtà che operano in altri contesti europei.

I PARTNERS EUROPEI

I partners europei che hanno partecipato al progetto in qualità di Enti ospitanti sono organizzazioni pubbliche e private di rilievo e d'avanguardia dei macrosettori d'interesse – turismo e ristorazione – dislocate nei seguenti Paesi: **Regno Unito, Austria, Spagna, Portogallo, Francia e Malta.**

Esse hanno accolto presso le proprie strutture i giovani partecipanti al progetto e hanno trasferito loro le conoscenze e le competenze di cui sono detentori, contribuendo, in maniera significativa, alla definizione dei risultati dell'apprendimento e a rendere il tirocinio un reale momento di crescita professionale e personale.

Il progetto in numeri

I partecipanti:	94
I paesi esteri:	6
I partners del Consorzio:	9
I partners europei:	66

LEO quali-TC Mobility

Programma:
Erasmus + KA1,
Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento, ambito VET Learners

N. identificativo Progetto:
2014-1-IT01-KA102-000181

Durata del Progetto:
dall'01/11/2014 al 31/10/2015

Contatti

Tel.: +39 055 666383
Cell.: +39 339 4759072
Email: info@leoqualitc.eu

IL CONSORZIO

LEO quali-TC Mobility è promosso da un Consorzio costituito dagli **Istituti Alberghieri "Saffi"** e **"Buontalenti"** di Firenze, dalla **Regione Toscana – Settore Orientamento e Formazione**, da **Confesercenti Provinciale di Firenze**, dal **Consorzio Firenze Albergo**, da aziende locali di settore, da **Formazione Co&So Network** e da **Reattiva**, in qualità di organismo di coordinamento tecnico.

L'intero Consorzio condivide competenze specifiche e riflette i principali *stakeholders* del sistema dell'istruzione e della formazione professionale e del settore del turismo e della ristorazione.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Saffi"
www.alberghierosaffi.it



Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "B. Buontalenti"
www.buontalenti.org



Reattiva – Regione Europa Attiva
www.reattiva.eu



FormAzione Co&So Network
www.formazionenet.eu



Confesercenti Firenze
www.confesercenti.fi.it



Consorzio Firenze Albergo
www.firenzealbergo.it



Regione Toscana
www.regione.toscana.it



Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione [comunicazione] e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

