

GARANZIA GIOVANI: CORSI GRATUITI GRAZIE A PROTOCOLLO CONFARTIGIANATO E ISTITUTO MECENATE:

31 Maggio 2022



PESCARA – Un ampio ventaglio di corsi gratuiti per formare giovani nei settori oggi più richiesti sul mercato del lavoro.

Confartigianato Imprese di Pescara ha attivato un protocollo con l'Istituto Mecenate per attenuare uno dei problemi delle piccole e medie imprese, nello specifico la difficoltà di reperire personale adeguatamente formato.

L'accordo, come spiega la titolare dell'Istituto Mecenate, Federica Chiavaroli, consente di organizzare corsi gratuiti utilizzando i finanziamenti offerti dal programma "Garanzia giovani" che si fa carico di quelle persone, di età compresa tra i 18 e i 29 anni, che hanno interrotto gli studi e sono senza lavoro. "Prestiamo attenzione – sottolinea Chiavaroli – alla preparazione di figure per le quali in questa fase c'è più richiesta da parte delle imprese, soprattutto quelle artigiane. Quindi pizzaioli, cuochi, bartender, addetti al settore della ristorazione o alle vendite, esperti di digital marketing".

L'emergenza sanitaria ha cambiato molto il quadro dell'offerta di lavoro e a soffrire di più in questa fase sono senz'altro le piccole e medie imprese: "C'è un problema importante nel reperimento di manodopera specializzata – conferma il presidente provinciale di Confartigianato Pescara Giancarlo Di Blasio – per cui aprire un canale preferenziale con un istituto di eccellenza ci permetterà di creare figure che avranno già tutti i requisiti per essere inserite nelle aziende. Perciò è necessario creare un collegamento tra scuole, specializzazione e mondo del lavoro e delle imprese. E in questo, ritengo, siamo ora sulla buona strada per coprire un gap che ci penalizza".

Sulla professionalizzazione in verità Confartigianato Pescara sta lavorando già da tempo, come ricorda il direttore Fabrizio Vianale: “Abbiamo attivato convenzioni con l’Istituto Alberghiero e con diversi istituti tecnici – Di Marzio-Michetti, Alessandrini – proprio per creare un percorso di collegamento tra il sistema istruzione e le attività produttive, inteso non soltanto come alternanza scuola-lavoro ma anche come interazione tra la didattica e l’acquisizione di professionalità sul campo. Questo per fare in modo che le aziende possano in qualche modo formare a misura di mestiere. Con questo protocollo facciamo un ulteriore passo avanti. La cosa che ci preme sottolineare è che le nostre aziende sono già pronte per accogliere nuovo personale”.

I corsi organizzati dall’Istituto sono concentrati, brevi e di qualità, guardano alla formazione di pizzaioli, pasticceri, aiuto-cuochi, addetti alla grande distribuzione, addetti alla manutenzione e addetti alla prima infanzia. “Con duecento ore di formazione – spiega il Direttore del Mecenate Rosario Sgroi – tutte laboratoriali permettiamo ai giovani di entrare immediatamente nelle aziende e di spendere la loro professionalità. I docenti provengono tutti dal mondo del lavoro, e sono quindi inseriti nei contesti professionali di riferimento”.