



**Cofinanziato
dall'Unione europea**



Seminario

Professioni e mercato del lavoro: dati e strumenti

AUDITORIUM INAPP – ROMA
25 GENNAIO 2024 ORE 11.00-16.30

“Dal Portale delle professioni al Sistema informativo integrato sulle Professioni:
attualità e prospettive”

Betta Garbarino

Responsabile Servizio Osservatori MdL, Migranti e IVC delle Competenze, Alfaliguria



Partendo dal titolo del panel....

***prospettive** di valorizzazione del set informativo e di interoperabilità con altre piattaforme digitali*



condivisione base dati

Per raggiungere l'obiettivo di **individuare strumenti utili per la gestione delle politiche attive**

condividere base dati

- Operativizzazione (dal concetto alle variabili)
- Uniformità linguaggio

interoperabilità e cooperazione applicativa



complessità nota a tutti

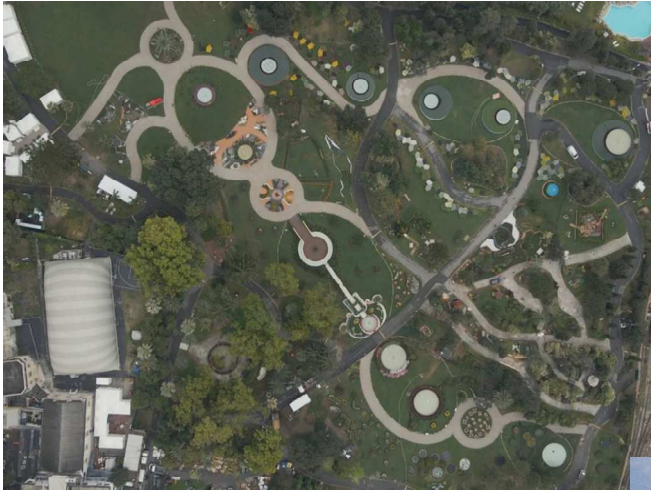
- A. più dimensioni
- B. più e diversi dati/fonti
- C. più e diverse modalità finalità di uso

ma allora noi oggi ragioniamo non sulla bontà del dato,
ma sulla sua **connessione/messa in relazione**

Il che implica che i dati messi in relazione
non sono grandezze distinte ma correlate



A. DIMENSIONI



più mi abbasso è più vedo i particolari,
ma perdo il quadro di insieme

- da qui il senso dei Repertori regionali (DGR)
- e della correlazione all'Atlante (Dlgs 13713)
banca dati professioni INAPP per SEP come
riferimento unitario



rete nazionale



Che cosa è

È uno strumento di lavoro per i decisori, per gli operatori dei servizi per l'impiego e della formazione e per i cittadini

- di osservazione e analisi delle dinamiche professionali nel sistema regionale
- di previsione delle tendenze e dei fabbisogni professionali
- di descrizione delle più importanti figure professionali e della loro evoluzione

A cosa serve

- orientare le politiche di istruzione e formazione professionale
- interpretare e anticipare fabbisogni professionali e formativi delle imprese
- aiutare i giovani e i loro genitori ad indirizzare le scelte formative
- agevolare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro tramite una migliore definizione dei contenuti professionali associati alle figure

Che cosa contiene

- il Repertorio ligure delle figure professionali
[repertorio https://www.regione.liguria.it/homepage-scuolaeformazione/come-fare-per/laboratorio-professioni.html](https://www.regione.liguria.it/homepage-scuolaeformazione/come-fare-per/laboratorio-professioni.html)
- l'andamento occupazionale delle professioni
- l'evoluzione delle professioni




LINK ATTIVO

[5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti](#)

CUOCO

SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE

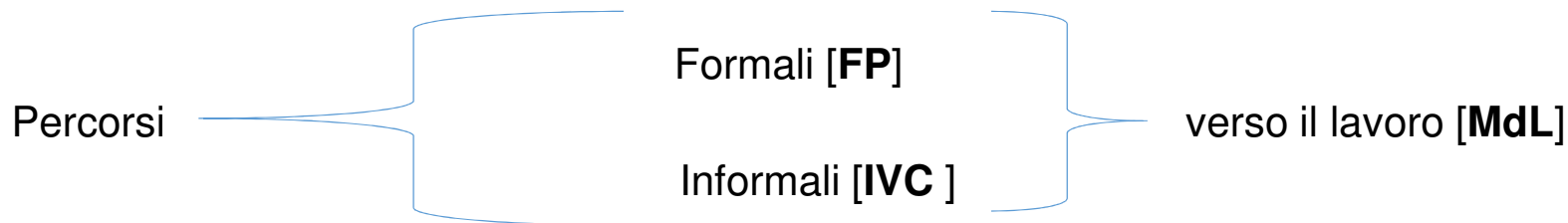
[Assunzioni per qualifica professionale ISTAT corrispondente](#) [Vai alla scheda completa in PDF](#) [Classificazione Professioni Istat CP2011](#)

Settore Economico Professionale (SEP)	23 - Servizi turistici
Denominazione	Cuoco
Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni	 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Descrizione	Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.
Situazione Tipo Lavoro	Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...). L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, (primo cuoco, con compiti di coordinamento e comando, secondo cuoco, e così via) implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Gli utensili utilizzati sono spesso di grandi dimensioni e pesanti da reggere e maneggiare. La tipologia contrattuale applicata alla professione è spesso quella del contratto stagionale ma vengono applicati anche contratti a tempo indeterminato.
Prerequisiti	Aggiornamento del marzo 2021. Il percorso di IVC è attivabile nel rispetto di eventuali integrazioni normative successive alla presente nota.
Percorsi Formativi	Per il percorso formativo della figura del cuoco è consigliata la frequenza dei relativi corsi regionali di formazione professionale, di durata biennale o triennale, come addetto alla preparazione pasti. Si può accedere anche con un livello di istruzione superiore conseguendo il diploma di maturità, di durata quinquennale, presso un Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione.



B. PIU' E DIVERSI DATI /FONTI

Nel nostro cruscotto, a titolo di esempio, 3 entrate, come politiche attive del lavoro per entrare nel MdL



Strutturazione del dato: ambiente integrato in cui sia tracciato
il percorso verso il MdL
attraverso

conoscenza dati hard (ad es CO)
Attuazione P.A.L. (formazione e IVC)



C. MODALITA'

Necessario trovare un elemento raccordo che

Rispettando **specificità** dei diversi dati e delle diverse dimensioni

Garantisca

Uniformità di linguaggi (operativizzazione concetti)

Affiancamento dati di diverse fonti per costruire uno scenario ..

Una collana a più fili..

*Non è la perla che fa la collana, ma il filo
(Flaubert)*

... nel nostro caso i fili





C. MODALITA'

La CP2021 è **connessione**

autonoma

MA che garantisce la
condivisione di un linguaggio

Partendo da unità professionali

È possibile esplorare un insieme di dati messi in correlazione tra loro

Conoscere per decidere