



**ITS e apprendistato per lo  
sviluppo delle competenze e  
l'innovazione della formazione:  
buone pratiche ed esperienze**

Caso studio: l'esperienza  
della Fondazione ITS  
Agroalimentare per il  
Piemonte di Cuneo

# INDICE

1. Presentazione della Fondazione ITS .....	3
1.1. La nascita della Fondazione ITS .....	3
1.2. I soci fondatori .....	3
1.3. I partner attuali .....	4
1.4. Le Aree tecnologiche di riferimento.....	4
1.5. I corsi erogati .....	5
2. L'organizzazione della didattica .....	6
2.1 Le modalità didattiche adottate, tra innovazione e tradizione .....	6
2.2 L'utilizzo dei laboratori .....	7
2.3 Internazionalizzazione dei corsi .....	7
2.4 Le attività di orientamento e placement.....	8
3. Il profilo dei docenti ed il rapporto con le imprese .....	8
3.1 Il rapporto con le imprese del territorio .....	8
3.2 Composizione del corpo docente .....	9
3.3 Suddivisione della didattica tra professionisti, imprenditori e docenti .....	9
4. L'integrazione con le istituzioni .....	10
4.1 I rapporti con le istituzioni .....	10
4.2 Esperienze di co-progettazione e promozione dei percorsi.....	10
5. Il placement degli studenti .....	11
5.1 Soddisfazione nei confronti dell'esperienza formativa .....	11
5.2 Casi di abbandono prematuro del percorso formativo.....	11
5.3 Tasso di placement .....	11
6. L'utilizzo dell'istituto dell'apprendistato nelle Fondazioni coinvolte .....	12
6.1 La scelta di inserire o meno l'apprendistato nell'offerta formativa .....	12
6.2 Criticità e benefici dell'istituto .....	12
Conclusioni.....	13

# 1. Presentazione della Fondazione ITS

## 1.1. La nascita della Fondazione ITS

**L'ITS Agroalimentare per il Piemonte nasce nel 2015.** A dare l'impulso iniziale per la nascita di un polo di formazione terziaria non accademica sono stati soprattutto gli enti e le agenzie di formazione presenti sul territorio.

Le potenzialità dei percorsi ITS come strumento per investire sulla formazione di figure giovani ed altamente specializzate sono state, fin da subito, alla radice della volontà di sviluppare un'offerta formativa connessa alle eccellenze ed alle realtà che compongono il settore agroalimentare del Piemonte meridionale.

## 1.2. I soci fondatori

Tra i soci fondatori della Fondazione si annoverano rappresentanti del mondo delle istituzioni pubbliche, cooperative, università, enti ed istituti di formazione. Tra questi:

Soci fondatori	Denominazione
Comune di Cuneo	Istituto di Formazione
Comune di Bra	Istituzioni pubbliche
Istituto superiore "Velso Mucci"	Istituto secondario
Istituto superiore "Virginio-Donadio"	Istituto secondario
CNOS-FAP Piemonte	Ente di formazione
CIOFS-FP Piemonte	Ente di formazione
Consorzio Agenform	Ente di formazione
Coop. Immaginazione e Lavoro	Cooperativa
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo	Università
Coop La Piazza Sociale	Cooperativa

L'importanza di sviluppare un sistema d'istruzione terziaria non accademica è stata colta in prima battuta dagli enti di formazione, in particolare CNOS-FAP ed Agenform di Cuneo. **A dare corpo al progetto sono state le organizzazioni maggiormente dotate, per esperienze e mission, di capacità progettuali nell'ambito**

**della costruzione delle competenze e che conoscevano meglio il mondo della formazione.** Il progetto ha poi visto il coinvolgimento degli altri membri che in breve tempo hanno colto il valore della costituzione di un polo formativo che, come nel caso degli ITS, operi in sinergia con le imprese e con le realtà attive sul territorio.

### 1.3. I partner attuali

**Il partenariato è andato via via allargandosi negli anni e sono entrati a farne parte diversi nuovi soci,** tra i quali realtà industriali di assoluto valore e riconosciute come CNH Industrial, rappresentanti di categoria (Confindustria Cuneo, Coldiretti Piemonte e Camera di commercio di Torino), il dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino e centri di ricerca (IRES Piemonte). Si tratta di un partenariato importante, che ha man mano ampliato ed arricchito le competenze e la proiezione della Fondazione.

### 1.4. Le Aree tecnologiche di riferimento

L'area tecnologica di riferimento della Fondazione è stata, fino alla recente riforma, quella delle **Nuove tecnologie per il made in Italy a sua volta declinata nel Sistema Agroalimentare.** La riforma aumenterà il numero delle aree tecnologiche da 3 a 6 ed il Sistema agroalimentare, prima parte della macroarea delle Nuove tecnologie per il made in Italy, andrà a costituire un'area tecnologica specifica a sé stante.

Area tecnologica “Nuove tecnologie per il made in Italy – Sistema agroalimentare” Vecchia denominazione	Area tecnologica “Sistema agroalimentare” Nuova denominazione
Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale
	Tecnico superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari
Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali	Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari
	Tecnico superiore per la <i>bioeconomy</i> nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare	Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi
	Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

## 1.5. I corsi erogati

**Al momento i corsi erogati dall'ITS Agroalimentare per il Piemonte sono sei, distribuiti sulle sedi di Torino e Fossano (CN).** È possibile identificare inoltre, tra i corsi proposti, tre sotto-aree utili a comprendere meglio l'offerta della Fondazione: Trasformazione e Produzione, Marketing e Innovazione.

Fanno parte della prima area, quella di Trasformazione e Produzione, i corsi di **Mastro Birraio** e **Pastry Chef**: il primo è un corso che punta a formare quella che è la figura cardine nel processo di produzione della birra; in particolare, in un contesto artigianale, questa figura è in grado di destreggiarsi attraverso tutta la fase di sviluppo contribuendo in prima persona all'originalità ed alla qualità del prodotto. Il secondo corso invece, denominato *Pastry Chef*, è pensato per formare professionisti pasticceri di alto livello, unendo tradizione ed innovazione.

L'area *Marketing* comprende invece i corsi di **Gastronomo** e **Wine Marketing Manager**: il corso di gastronomo è dedicato alla formazione del consulente gastronomico, una figura capace di valorizzare le eccellenze gastronomiche in ambito soprattutto ristorativo, ma che ben si adatta a collaborare anche con piccole realtà locali o con la grande distribuzione organizzata. Quello di Wine Marketing Manager invece è dedicato alla formazione di professionisti in grado di seguire le aziende del comparto vitivinicolo, sia nella gestione ordinaria che nella promozione e valorizzazione dei prodotti sul mercato nazionale ed internazionale.

Nell'ultima area, quella denominata *Innovazione*, rientrano i corsi più giovani tra quelli proposti dall'ITS Agroalimentare per il Piemonte: si tratta dei corsi di **Sostenibilità nella filiera food** e **Agricoltura di precisione**. Si tratta di due corsi che fanno della sostenibilità e dell'attenzione all'ambiente il core dei loro programmi: c'è grande attenzione all'economia circolare ed al limitare lo spreco di risorse, attraverso soprattutto l'impiego delle ultime tecnologie disponibili.

Corsi erogati	Sedi
Mastro Birraio	Torino

Pastry Chef	Torino
Gastronomo	Torino
Wine marketing manager	Torino
Sostenibilità nella Filiera Food	Torino
Agricoltura di precisione	Fossano

## 2. L'organizzazione della didattica

### 2.1 Le modalità didattiche adottate, tra innovazione e tradizione

**L'ITS Agroalimentare per il Piemonte adotta una metodologia didattica fortemente esperienziale**, fattore comune su cui gli ITS scommettono con decisione per caratterizzare la propria offerta formativa. Si tratta di un approccio caratterizzato dalla metodologia propria del **learning by doing**, che si articola attraverso più iniziative e azioni diverse.

Gli studenti sono il fulcro delle attività e per questo viene richiesto loro un approccio fortemente proattivo, in modo da innescare un circolo virtuoso di scambi e confronti con i docenti attraverso metodologie interattive ed all'ampio spazio che viene dedicato alle attività laboratoriali. Oltre a queste attività, che si svolgono nelle sedi della Fondazione sia a Torino che a Fossano, gli studenti vengono coinvolti anche in progetti didattici che vedono la partecipazione a concorsi di varia natura, visite aziendali e attività di simulazione e *project working* grazie alle quale imparano a sviluppare le competenze trasversali utili per un inserimento di successo nel mondo del lavoro. Un esempio di queste attività è la partecipazione della Fondazione al progetto *EcoTrophelia*, un contest nazionale e internazionale durante il quale agli studenti viene chiesto di ideare e realizzare un prototipo di prodotto alimentare industriale sostenibile ed eco-innovativo. Una menzione al fatto che l'edizione 2022 di questo prestigioso concorso, tenutasi al polo fieristico di Parma, è stata vinta dagli studenti del corso di Sostenibilità nella filiera Food.

**L'ITS Agroalimentare per il Piemonte ha deciso di concentrare le 680 ore di tirocinio durante il secondo anno.** Questa scelta risponde ad una logica ben precisa: innanzitutto, la Fondazione e le aziende partner ritengono che, perché gli studenti entrino in azienda supportati da mezzi appropriati e dal giusto livello di conoscenze

è necessario un anno dedicato completamente alla didattica suddivisa tra aula e laboratori. Inoltre, un periodo di tirocinio così concentrato e intensivo permette alle imprese di conoscere e valutare attentamente gli studenti nell'ottica di una futura prosecuzione della collaborazione post-diploma.

## 2.2 L'utilizzo dei laboratori

Dal punto di vista dei laboratori, **l'ITS Agroalimentare per il Piemonte dispone di laboratori specifici dedicati a tutti e sei i corsi erogati**, grazie agli spazi interni ma grazie anche a quelli messi a disposizione dai partner della Fondazione, come nel caso del laboratorio di degustazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Vista l'eterogeneità dell'offerta formativa, i laboratori consistono quindi sia in hub informatici dotati di sensoristica e strumenti all'avanguardia, apparecchiature utili all'analisi sensoriale e dei *big data* che in postazioni dotate di strumenti e macchinari più pratici utilizzati soprattutto nei corsi dell'area Trasformazione e Produzione.

## 2.3 Internazionalizzazione dei corsi

**Sono previsti periodi formativi all'estero nell'ottica di internazionalizzare l'offerta formativa**, per garantire un maggiore respiro e permettere agli studenti di mettersi alla prova in contesti diversi.

L'ITS Agroalimentare per il Piemonte è accreditato **Erasmus+**: l'assegnazione delle borse di mobilità avviene attraverso un processo di selezione che tiene conto del profitto degli studenti, così come di elementi come la motivazione personale o la conoscenza delle lingue straniere. A supportare la Fondazione nell'organizzazione delle partenze vi è una rete di aziende partner all'estero più o meno radicata e numerosa a seconda, ad esempio, dell'anzianità del corso grazie a rapporti coltivati nel tempo. Uno dei corsi che contano su di una rete d'appoggio maggiormente strutturata e diffusa è, non a caso essendo uno dei corsi storici proposti dalla Fondazione, quello di Mastro Birraio.

**Il vincolo economico è comunque, nonostante il progetto Erasmus+, il vero limite allo sviluppo ed all'estensione delle partenze.** La borsa erogata non copre infatti la totalità delle spese che gli studenti devono sostenere. Per questa ragione, il programma si limita a circa una decina di partenze ogni anno. Un numero, comunque, non sempre semplice da gestire dato che l'intero processo viene gestito internamente, senza che la Fondazione si avvalga di intermediari di alcun tipo. Un fattore che limita invece l'attrattività dell'offerta formativa è l'assenza, al momento, di corsi erogati in lingua straniera.

## 2.4 Le attività di orientamento e placement

Per quanto concerne le attività di orientamento, queste sono organizzate sia in ingresso che in uscita, contribuendo positivamente all'alto tasso di placement.

**Rispetto alle attività di orientamento in entrata**, queste si sviluppano su due livelli: **esiste un livello regionale**, che prevede attività di orientamento co-progettate in seno all'associazione regionale ITS Piemonte e sotto la responsabilità della Regione. Vengono organizzati incontri di sistema, così come workshop interattivi in occasione di fiere o manifestazioni di settore durante i quali gli studenti presentano a potenziali iscritti i progetti a cui lavorano in ITS e partecipano ad attività promozionali. Si tratta di una serie di attività progettate ad hoc per mettere in comunicazione il mondo ITS con quello degli istituti superiori, nel modo più capillare e completo possibile sul territorio regionale.

**Accanto a questo esiste poi un livello locale e maggiormente autonomo** che vede l'ITS Agroalimentare per il Piemonte impegnato in prima persona nell'organizzare open day dedicati ai soli corsi proposti dalla Fondazione, produrre materiali digitali e video, organizzare sessioni di orientamento e promuovere incontri tra gli ex studenti e le classi degli istituti secondari maggiormente orientate, per contiguità dei percorsi, verso i corsi che compongono l'offerta didattica ITS.

**Riguardo invece l'orientamento in uscita viene svolto un grande lavoro già a livello didattico ed in classe**, attraverso ad esempio l'inserimento di specifiche unità formative all'interno dei corsi dedicate non solo a favorire il *matching* tra studenti ed aziende, tramite tutoring e puntando molto sullo sviluppo delle *soft skills*, ma anche a promuovere l'imprenditorialità e lo spirito di iniziativa degli studenti stessi. Queste unità formative sono dedicate, ad esempio, alla conoscenza dei meccanismi di accesso ai finanziamenti delle startup o ai bandi, dal livello regionale fino a quelli europei. Anche **la stessa esperienza di tirocinio viene presentata agli studenti come un approccio vero al mondo del lavoro**: la Fondazione si aspetta dagli studenti, che vengono affiancati in questo percorso, un atteggiamento fortemente proattivo e propositivo come se si trattasse di una vera e propria ricerca di primo impiego, con tutto ciò che ne deriva.

## 3. Il profilo dei docenti ed il rapporto con le imprese

### 3.1 Il rapporto con le imprese del territorio

**Il rapporto con le imprese del territorio, come emerge chiaramente guardando alla crescita del partenariato, è tendenzialmente positivo ma eterogeneo.** L'ITS Agroalimentare per il Piemonte collabora perlopiù con aziende di dimensione

media e piccola, con alcune rare eccezioni. Le aziende hanno generalmente compreso il ruolo decisivo dell'ITS nella formazione di professionalità difficili da trovare sul mercato, giovani pronti a dare sin da subito il proprio contributo alla crescita delle stesse ed in grado di sostituire quella componente di lavoratori, molti a dire il vero, in uscita dal mercato del lavoro per ragioni anagrafiche. Si tratta però di una presa di coscienza che spesso manca di compiere l'ultimo salto verso una collaborazione maggiormente strutturata, attraverso, ad esempio, un atteggiamento positivo verso l'impiego dell'apprendistato.

### 3.2 Composizione del corpo docente

**Quello del corpo docente è un tema dirimente per garantire una didattica di qualità.** Da questo punto di vista l'ITS Agroalimentare per il Piemonte, grazie soprattutto all'impulso dato dal PNRR, prevede di erogare delle attività di formazione per i docenti che certamente saranno utili a elevare ancora la qualità dei corsi, anche e soprattutto per gestire nuovi bisogni educativi. Esiste comunque da tempo un coordinatore del corso che svolge un ruolo fondamentale nell'affiancare i docenti nel gestire le dinamiche del gruppo aula: una componente rispetto alla quale, a volte, i docenti che non hanno esperienze pregresse possono presentare alcuni deficit. Dal punto di vista sia dei contenuti che dei docenti, alla Fondazione conviene puntare su collaborazioni continuative e radicate stabilendo così un rapporto di fiducia professionale che giova anche alla didattica.

Per quanto riguarda la composizione del corpo insegnanti, **i docenti provengono per l' 80% dal mondo del lavoro, come professionisti attivi direttamente nelle imprese o consulenti, mentre il restante 20% si divide tra università e istituti secondari di secondo grado.**

### 3.3 Suddivisione della didattica tra professionisti, imprenditori e docenti

**La suddivisione della didattica ricalca solo in parte quella che è la composizione del corpo docente.** La maggior parte del monte ore è effettivamente in capo a professionisti che si prestano alle attività in aula o nei laboratori, ma è difficile stabilire una quota precisa. Molti di questi, infatti, sono figure che si prestano anche solo per seminari, testimonianze ed attività una tantum e dalla durata limitata. Si tratta comunque di attività che hanno un forte impatto sulla didattica e sono quelle maggiormente apprezzate dagli studenti, perché danno uno spaccato estremamente realistico sul mondo del lavoro. Le restanti ore di docenza sono invece svolte da personale che proviene da università o istituti secondari. Si tratta certamente di due approcci diversi ma complementari. **L'apporto dei docenti provenienti dal mondo del lavoro e dalle imprese, e che quindi conoscono profondamente le realtà interessate, completa l'esperienza formativa** grazie

all'impronta didattica dinamica ed ai casi studio pratici selezionati per gli studenti, spesso frutto di esperienze personali dirette.

## 4. L'integrazione con le istituzioni

### 4.1 I rapporti con le istituzioni

**I rapporti con le Istituzioni e le realtà del territorio sono generalmente buoni.** Già presente nel CTS (Comitato tecnico Scientifico), una realtà di rilievo quale Randstad è entrata attivamente inserendosi nelle attività della Fondazione sia con azioni di supporto all'orientamento, favorendo quindi la conoscenza dell'ITS rispetto ai potenziali studenti, sia stimolando e supportando gli studenti iscritti e che incontrano maggiori difficoltà nella transizione scuola-lavoro. La prima attività esce dai canoni abituali delle agenzie per il lavoro, ma apre un nuovo spazio di collaborazione interessante e da approfondire. Si tratta di modalità e approcci che vengono modificati di anno in anno, in base soprattutto agli studenti, ai gruppi classe ed ai corsi.

**La Regione Piemonte è sempre stato interlocutore molto aperto,** disponibile e privilegiato, sia in quanto finanziatore diretto che grazie al ruolo attivo dell'Ufficio Scolastico Regionale. Quest'ultimo è stato fondamentale, soprattutto in passato, per far da tramite tra la Fondazione e le scuole. **Un rapporto di valore è quello con centri e associazioni come l'Associazione italiana Celiachia, Crea, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo.** Questi centri hanno contribuito e contribuiscono soprattutto nella definizione dei *trend* e nelle ricerche di settore. Infine, una collaborazione che ha portato risultati soddisfacenti è quella con la Camera di commercio di Torino, sviluppatasi soprattutto attraverso progetti e azioni di orientamento nelle scuole.

**Tolto l'ateneo partner però è doveroso segnalare che il rapporto ITS – università è in questo caso quasi conflittuale,** in una logica di competizione. Fatica, in questo senso, a passare il messaggio che le figure professionali formate dall'ITS Agroalimentare per il Piemonte non entrano, o non dovrebbero, entrare in competizione con i laureati nella fase di *recruiting* degli studenti o, più tardi, sul mercato del lavoro.

### 4.2 Esperienze di co-progettazione e promozione dei percorsi

Il ruolo delle imprese è importante nel segnalare i profili necessari e nel suggerire la curvatura dell'offerta didattica. Il loro contributo nella definizione dell'offerta formativa si esaurisce però qui. **Un ruolo maggiormente attivo in questo senso,**

**quindi anche di modellazione e progettazione dei corsi, viene svolto dai centri di ricerca e dall'ateneo elencati nel paragrafo precedente.** I partner, nonostante non agiscano in prima persona nella progettazione dei corsi sono comunque portatori di idee, spunti e contributi concreti che arricchiscono l'offerta didattica.

## 5. Il placement degli studenti

### 5.1 Soddisfazione nei confronti dell'esperienza formativa

**L'offerta e l'esperienza formativa proposte vengono ritenute in linea di massima soddisfacenti da parte della Fondazione e dai partner,** soprattutto considerati i corsi che amplieranno l'offerta didattica a partire dai prossimi cicli, **anche se emergono alcune riflessioni di interesse.** Un primo ambito sul quale l'ITS Agroalimentare per il Piemonte vorrebbe investire è quello di una maggiore internazionalizzazione: l'idea è quella di stabilire connessioni più stabili e proficue con analoghi enti di formazione all'estero e di divenire maggiormente attrattivi nei confronti di studenti provenienti dall'estero. Si tratta di un tema complesso, soprattutto dal punto di vista della sostenibilità finanziaria.

**Infine, sempre rispetto alla proiezione internazionale si ritiene che la didattica vada potenziata** attraverso maggiori corsi erogati tramite metodologie CLIL (*Content and Language Integrated Learning*), una metodologia che prevede l'insegnamento di contenuti in lingua straniera.

### 5.2 Casi di abbandono prematuro del percorso formativo

**A partire dal 2015, anno di fondazione dell'ITS Agroalimentare per il Piemonte ad oggi, si registra un tasso di abbandono prematuro medio del 16%.** Si tratta di una percentuale generalmente inferiore a quella nazionale, pari al 19,7% per quanto riguarda il Sistema agroalimentare e inferiore al 18,9% considerando tutti gli ITS oggetto dell'ultimo monitoraggio INDIRE<sup>(1)</sup>. **È un dato leggermente superiore invece rispetto a quello relativo agli ITS della sola Regione Piemonte,** dove si registra un tasso di abbandono pari al 13,7%.

### 5.3 Tasso di placement

---

(1) [A. Zuccaro \(a cura di\), Istituti Tecnologici Superiori - Monitoraggio nazionale 2023, INDIRE, 2023.](#)

**Gli ultimi dati disponibili relativi al tasso di diplomati ed ai livelli di placement** dei diplomati **sono considerati piuttosto positivi, anche se inferiori alla media: A 12 mesi dal diploma risultano impiegati, sempre secondo i dati INDIRE, il 70%** degli studenti. **Un tasso inferiore rispetto al dato nazionale** per il Sistema agroalimentare, pari al 79,3%, sempre secondo i rilevamenti INDIRE. È giusto però rimarcare il fatto che la Fondazione opera in un settore e su un territorio che presenta una domanda frazionata e molto specifica. Entrambi elementi che influenzano fortemente questo tipo di dato.

## **6. L'utilizzo dell'istituto dell'apprendistato nelle Fondazioni coinvolte**

### **6.1 La scelta di inserire o meno l'apprendistato nell'offerta formativa**

**L'utilizzo dell'apprendistato ha incontrato alcune di difficoltà nel caso dell'ITS Agroalimentare per il Piemonte**, sebbene sia stato utilizzato in alcune rare occasioni. Ad esempio, l'apprendistato è stato scelto per mantenere attivi rapporti di lavoro già in essere tra gli studenti e le aziende, coniugando così le attività didattiche legate proposte dalla Fondazione con esperienze lavorative pregresse e che gli studenti erano riluttando ad abbandonare. Si tratta di un approccio originale e che testimonia, al di là di alcuni limiti che verranno approfonditi, una certa flessibilità di questo istituto.

### **6.2 Criticità e benefici dell'istituto**

**L'apprendistato presenta senza dubbio alcune criticità** che ne limitano l'impiego, tra queste: **l'eccessiva burocrazia prevista, la complessità nell'uso dello strumento e l'impegno** che deve essere profuso da più parti perché ne risulti un'esperienza di qualità, certamente preferibile rispetto ad una normale attività di alternanza. Si tratta di impegni e complicazioni che spaventano le imprese, soprattutto quelle di piccole e medie dimensioni che faticano a dedicare le risorse necessarie ad un corretto e proficuo impegno di questo strumento.

**Oltre a questi aspetti, legati alla normativa specifica esiste poi l'altrettanto ampio ed impattante tema culturale:** pochissimi imprenditori e solo una quota minoritaria dei consulenti del lavoro conoscono questo strumento, che fatica a discostarsi, nella visione che questi ne hanno, da un normale tirocinio rispetto al quale risulta soltanto maggiormente oneroso, dal punto di vista di tempo e risorse impiegate.

Si tratta di un approccio fortemente influenzato dal settore e, in questo caso particolare, dal territorio di riferimento che non presenta, salvo rare eccezioni, realtà

che per dimensioni e proiezione vedono nell'apprendistato uno strumento utile alla crescita ed all'innovazione.

**L'apprendistato può però essere una potente leva di placement**, ovvero uno strumento per la costruzione dell'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro, sostenendo al tempo stesso la formazione di competenze professionali per l'occupabilità dei giovani e la produttività del lavoro. Dimensione, questa, particolarmente preziosa nella grande trasformazione in atto nel mondo del lavoro, che richiede nuovi mestieri, nuove professionalità e sempre più abilità digitali che non si imparano sui banchi di scuola. Dimensione, infine, potenzialmente utile anche e soprattutto alle aziende medio piccole che compongono larga parte del tessuto economico nazionale e che faticano maggiormente a portare innovazione nei processi produttivi.

## Conclusioni

**L'ITS Agroalimentare per il Piemonte ha una storia relativamente recente, è stato fondato solo nel 2015 ma da allora ha intrapreso un processo di costante espansione**, integrandosi via via con il tessuto economico e produttivo. Grazie a ciò, la Fondazione può contare ora su una rete di partnership e collaborazioni ampia e diversificata che comprende imprese, enti di formazione, università, associazioni di categoria e soggetti istituzionali. Il progetto è nato nella Provincia di Cuneo, grazie soprattutto allo spirito di iniziativa di alcuni enti di formazione già attivi sul territorio.

**La qualità e la diversificazione della didattica è certamente uno dei pilastri di questa forte espansione, così come l'aver scelto di scommettere su un settore, quello agroalimentare, in crescita.** L'attenzione è rivolta non tanto alle grandi produzioni industriali, quanto alle realtà più piccole, portatrici di una componente artigianale forte e radicata anche se declinata secondo gli standard moderni.

Uno degli elementi che contribuisce alla qualità della didattica sono le metodologie adottate, fortemente esperienziali ed innovative. I laboratori sono distribuiti su tutte le sedi e diversificati in base ai corsi erogati dalla Fondazione. **Vi è grande attenzione nella selezione del corpo docente** e sono in programma attività di formazione, finalizzate a coniugare al meglio l'inestimabile esperienza professionale dei docenti, soprattutto quelli provenienti dal mondo del lavoro, con la capacità di gestire nuovi bisogni educati e dinamiche di classe.

**A contribuire alla crescita della Fondazione sono anche le attività di orientamento, sia in ingresso che in uscita.** Le prime, organizzate su più livelli, risultano essere capillari e diversificate, grazie ad una proficua collaborazione con la Rete degli ITS piemontesi e con Regione ed Ufficio Scolastico.

**Una criticità da evidenziare è però relativa al ruolo dell'apprendistato nel più ampio spettro delle attività dell'ITS.** Le difficoltà sono di diversa natura, ma affondano le radici soprattutto in due elementi: il primo è dato dalla scarsa propensione culturale e la scarsa conoscenza da parte di imprenditori e consulenti del lavoro di questo strumento. Il secondo invece è legato alla naturale inclinazione da parte dei giovani a cambiare contesto lavorativo, aspetto che limita la propensione all'investimento sulla crescita umana e professionale di lungo periodo che dovrebbe essere al centro di un progetto di apprendistato.

**È però interessante il contesto in cui la Fondazione ha scelto di ricorrere a questo strumento, utilizzandolo per mantenere rapporti di lavoro preesistenti** di giovani che, già inseriti nel mondo del lavoro, hanno scelto di completare la propria formazione attraverso un percorso ITS. Si tratta di un utilizzo certamente non tradizionale ma che dimostra la flessibilità dello strumento nell'ambito della più ampia transizione scuola-lavoro (e viceversa).

Guardando al futuro, la sfida che si profila all'orizzonte è quella di mantenere la flessibilità e l'agilità che hanno reso possibile la crescita dell'istruzione terziaria non accademica in questi anni. Un'eccessiva regolamentazione, rispetto alla composizione del corpo docente così come dei programmi dei corsi erogati rischierebbe di minare alcune delle ragioni del successo formativo ed occupazionale del mondo ITS.