



SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELLA PROPOSTA FORMATIVA “EMPOWER FLO”,

presentata nell'ambito dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 - "Talenti in Azione", a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027.

Nome del Progetto:	Empower Flo
Programma di Riferimento:	PR FSE+ Regione Toscana 2021-2027 Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti rivolti a persone giovani disoccupate e inattive, nell'ambito dell'iniziativa TALENTI IN AZIONE
Durata complessiva:	12 mesi
Sintesi della proposta:	Percorsi innovativi di 130 -180 ore che collegano formazione e mondo del lavoro su settori chiave: ☒ agroalimentare, turismo e ristorazione ☒ corsi di crescita personale e networking professionale ☒ fino a 250 € di indennità per partecipante ☒ Materiale didattico, rimborso trasporti per spost. sup. a 30 km
Partner coinvolti:	APAB aps, Comune di Firenze, La Base scarl, Aletea, Bioadhoc srl, Associazione Agricoltura Biodinamica, aziende agricole.
Impatto sul territorio:	Collaborazione con le aziende locali e promozione dell'economia sostenibile.
Copertura geografica:	Territorio regionale toscano
Obiettivo:	Formazione mirata per giovani NEET, favorendo l'inserimento lavorativo, la crescita personale e lo sviluppo di competenze.
Obiettivi specifici:	Favorire la progettualità individuale.

	Sviluppare motivazione e autonomia. Rafforzare autostima e capacità relazionali. Fornire conoscenze e supporto per l'inserimento nel mercato del lavoro.
Allievi/corso:	12 partecipanti
Requisiti di accesso:	Età 18-34 anni. Stato di disoccupazione o inattività. Per stranieri: conoscenza della lingua italiana livello B1 e possesso di un permesso di soggiorno valido.
Iscrizione:	GRATUITA grazie al finanz. "Talent in Azione" (PR FSE+ Toscana 2021-2027)
Indennità di partecipazione:	€3,50 per ora di frequenza per ciascun allievo (fino a €250 massimo per percorso) per il solo primo percorso frequentato al 70% nell'ambito di "Sviluppa i tuoi talenti" e di "Esercita i tuoi talenti". Rimborso trasporti per spostamenti sup. a 30 km, buoni pasto per lezioni di durata sup. alle sei ore.
Struttura del percorso formativo	Corsi di 130-180 ore, comprensivi di laboratori di 50 ore ciascuno Tutoraggio e supporto personalizzato.
Frequenza:	I corsi si svolgeranno in orario pomeridiano e richiederanno una frequenza minima del 70% delle ore di lezione
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Scheda di iscrizione e copia di documento di riconoscimento (+ eventuale autocertificaz. di disoccupazione) agli indirizzi: info@apab.it anna.mascino@apab.it
Modalità di selezione:	Verifica dei requisiti. Colloqui individuali motivazionali. Test di verifica delle conoscenze.
Metodologia didattica:	Approccio esperienziale, apprendimento ibrido, coinvolgimento attivo dei partecipanti. Interdisciplinarietà, interrelazioni tra gli elementi di studio per superare la visione tradizionale settorializzata.
Risultati attesi:	Incremento delle competenze e opportunità lavorative per i partecipanti. Connessione tra giovani e aziende del territorio. Sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e cittadinanza attiva.
Certificazione:	Verrà rilasciata una dichiarazione di apprendimenti con classificazione corrispondente al Repertorio Regionale delle Figure Professionali. Verranno anche trasferite delle competenze "trasversali".
SVILUPPA I TUOI TALENTI Attività formali:	Corsi di panificazione, pasticceria, gestione bar, agricoltura biologica come riportato più in basso col nome di "corsi", di 80 ore
ESERCITA I TUOI TALENTI Attività non formali:	Laboratori di comunicazione, mindfulness, teatro, inseriti all'interno dei corsi formali, di 50 ore
ACCOMPAGNA I TUOI	Mentoring e supporto motivazionale (15-30 ore) nella fruizione degli

TALENTI Accompagnamento e tutoraggio:	interventi proposti, per aumentare e facilitare l'inserimento lavorativo e formativo.
PROPOSTA DIDATTICA	
1. Corso di Panificazione Artigianale Sostenibile, di 180 ore	Include: Laboratorio sull' Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (1 ^a ed.) Simulazione d' Impresa : Ristorante Didattico (1 ^a ed.)
2. Corso di Pasticceria Artigianale Sostenibile, di 180 ore	Include: Laboratorio sull' Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (2 ^a ed.) Laboratorio Pratico: I Valori sul Lavoro
3. Corso di Gestione Sostenibile del Bar , di 180 ore	Include: Laboratorio sull' Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (3 ^a ed.) Mindfulness e Benessere Emotivo nel Lavoro
4. Corso di Cucina Sostenibile , 180 ore	Include: Laboratorio sull'Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (4 ^a ed.) Simulazione d'Impresa: Ristorante Didattico (2 ^a ed.)
5. Corso di Gestione di Sala , di 180 ore	Include: Laboratorio sull'Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (5 ^a ed.) Laboratorio Teatrale "Il Viaggio dell'Eroe: Crescere nel Mito"
6. Corso di Potatura , di 130 ore	Include: Laboratorio di Comunicazione Interpersonale e Gestione dei Conflitti (1 ^a ed.)
7. Corso di Innovazioni Verdi nel Turismo e Ospitalità , di 180 ore	Include: Barcamp: Gestione del Green Deal Europeo Hackathon: Public Speaking e Presentazioni Efficaci
8. Corso di Giardinaggio , di 130 ore	Include: Laboratorio di Autoconsapevolezza e Crescita Personale Continua
9. Corso di Agricoltura Biol. e Biodinamica , 180 ore	Include: Laboratorio di Comunicazione Interpersonale e Gestione dei Conflitti (2 ^a ed.) Impresa Formativa Simulata: Autoimprenditorialità
10. Corso di Alimentazione e Bevande per il Settore Alberghiero , 180 ore	Include: Laboratorio sull'Intelligenza Artificiale e Innovazione Tecnologica (6 ^a ed.) Simulazione d'Impresa: Ristorante Didattico (3 ^a ed.)