

**Lunedì 06 dicembre 2021**  
**Dalle ore 18.00**

# **Orientamento scolastico e professionale nella scuola media**

**Serata genitori allievi di terza media**

**Scuola media di Locarno 2**

Claudio Pianca  
Orientatore di sede



Repubblica e Cantone Ticino  
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello  
sport  
Divisione della scuola  
**Ufficio dell'orientamento scolastico e  
professionale**

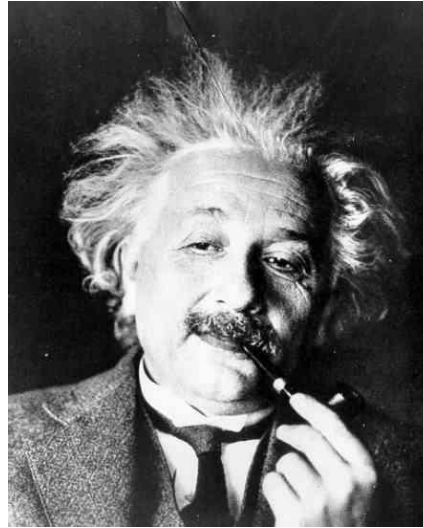
# La scelta

---



È importante  
partire verso una  
meta

***Cristoforo Colombo***



È importante  
porsi le buone domande

***Albert Einstein***



È importante  
perseverare

***Ulisse***

# Come aiutare il giovane a conoscere sé stesso ?

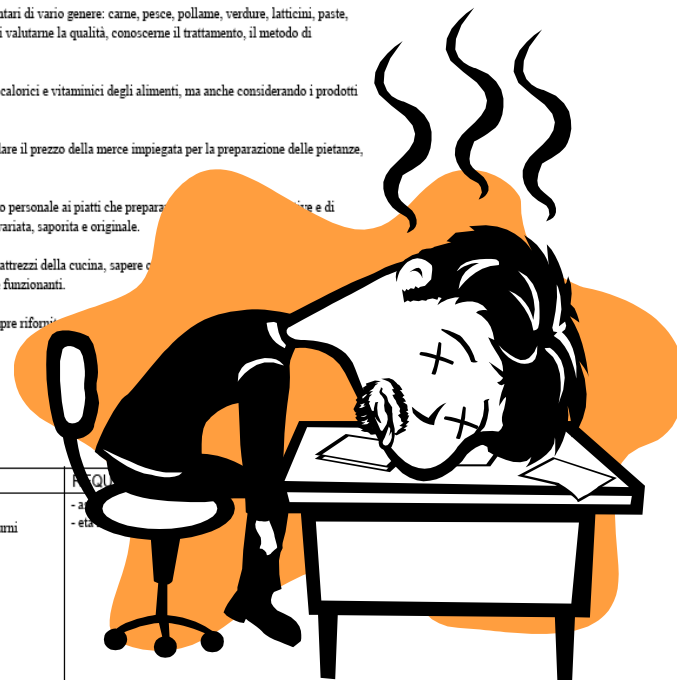
- aiutandolo a confrontarsi con l'argomento della scelta;
- cogliendo le sue risorse nel contesto scolastico e del tempo libero;
- prendendo sul serio i suoi desideri;
- valorizzando i suoi bisogni;
- mettendo a fuoco le particolarità del suo carattere.



*Nel delicato lavoro di orientamento dove “il cosa scegliere”, “il come scegliere” diventa l’elemento essenziale, è necessario tener conto che*

***“la mappa non è il territorio”***

CUOCCA (AFC)	Cuisinière (CFC)	InfoP 2008
<b>DESCRIZIONE DELLA PROFESSIONE</b>		
<p>Il cuoco e la cuoca cucinano una vasta gamma di pietanze, sia calde sia fredde. Preparano gli antipasti quali spume, terrine, gelatine, ecc., le insalate semplici oppure più elaborate, le minestre, varie qualità di pasta, le salse, i contorni e, ben inteso, le carni, il pesce e la selvaggina. Elaborano piatti tipici della regione e anche specialità di altri paesi. Si occupano pure della preparazione di diversi dessert: torte, pasticcini, creme, mousse, semifreddi.</p> <p>Lavorano a stretto contatto con derrate alimentari di vario genere: carne, pesce, pollame, verdure, latticini, paste, legumi, ecc., devono quindi essere in grado di valutarne la qualità, conoscerne il trattamento, il metodo di conservazione e i vari modi di cucinarli.</p> <p>Allestiscono i menu tenendo conto dei valori calorici e vitaminici degli alimenti, ma anche considerando i prodotti tipici della stagione e l’offerta del mercato.</p> <p>Il cuoco e la cuoca devono anche saper calcolare il prezzo della merce impiegata per la preparazione delle pietanze, così da poterne stabilire il prezzo di vendita.</p> <p>La loro abilità consiste nel saper dare un tocco personale ai piatti che preparano, nel saper combinare le materie e di fantasia, così da riuscire a creare una cucina variata, saporita e originale.</p> <p>Devono infine conoscere gli apparecchi e gli attrezzi della cucina, sapere come usarli e mantenerli in modo appropriato, mantenerli perfettamente puliti e funzionanti.</p> <p>Controllano la dispensa, badando che sia sempre rifornita.</p>		
<b>ATTITUDINI</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- attitudine a lavorare in gruppo</li><li>- capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni</li><li>- creatività e immaginazione</li><li>- gusto e olfatto sviluppati</li><li>- igiene e pulizia</li><li>- interesse per la cucina</li><li>- rapidità esecutiva</li><li>- resistenza nervosa</li></ul>		



# La scelta



- Collaborazione reticolare
- Apprezzamento globale della situazione (personalità, note scolastiche, ecc.)
- Definizione di un progetto scolastico e/o professionale



# Il percorso della scelta

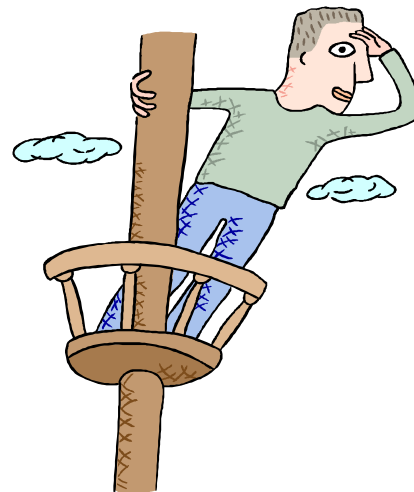
## Progettare

*Pensare ad un progetto che possa soddisfare i propri interessi, realista (profilo scolastico) e realizzabile (formazioni)*



## Esplorare

*Confrontarsi con l'eventualità di scegliere un percorso scolastico e/o professionale*



# *Il percorso della scelta*

## **Decidere**

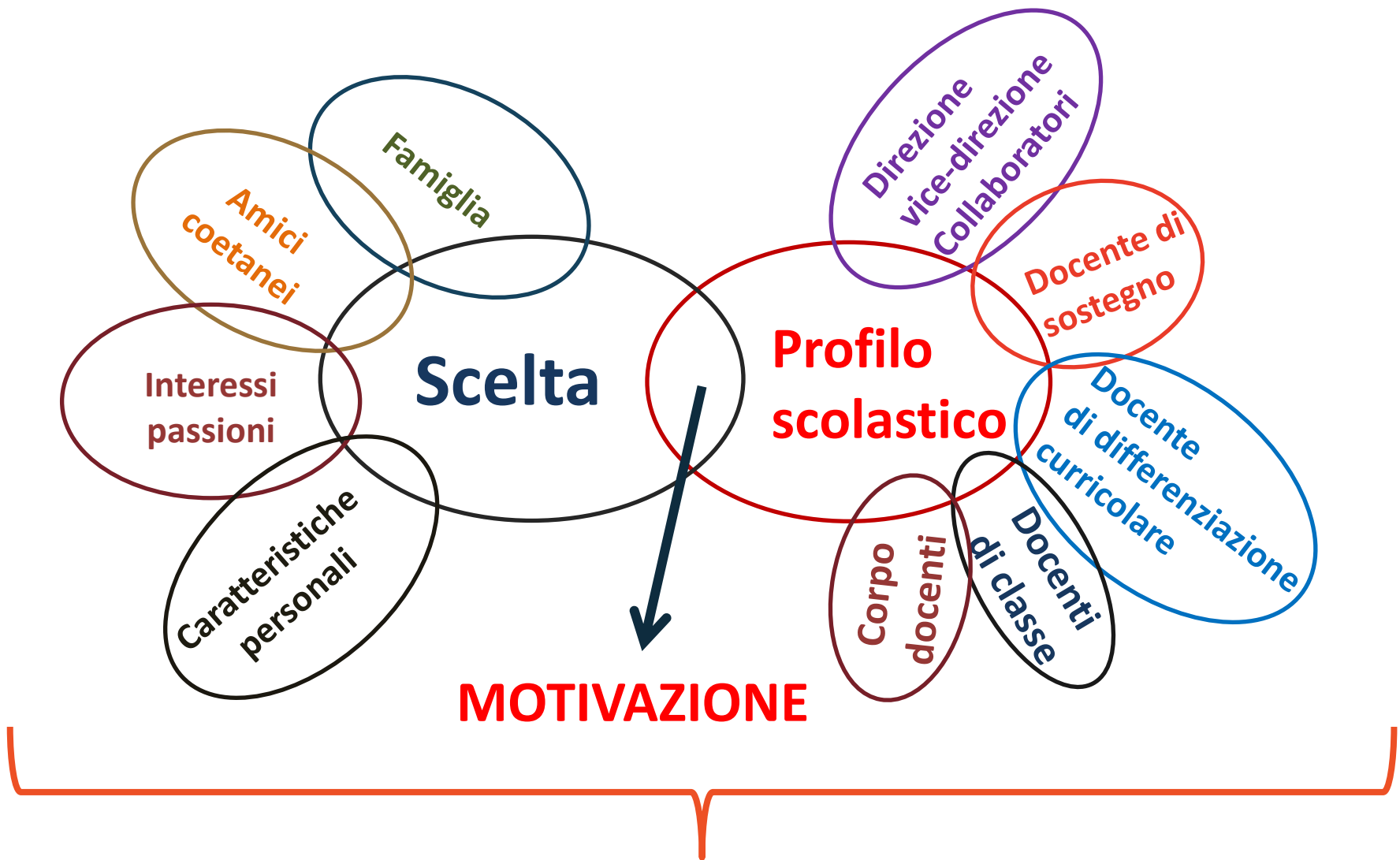
Sulle base delle informazioni raccolte del profilo scolastico, e degli esiti degli stage svolti, ecc.



## **Realizzare**

Passaggio all'azione...





- Collaborazione reticolare
- Apprezzamento globale della situazione (personalità, note scolastiche, ecc.)
- Definizione di un progetto scolastico e/o professionale



# Attività OSP con le classi terze

**Ottobre 2021:** presenza dell'orientatore con interventi nelle classi III.

**Febbraio-marzo 2022:** pomeriggi informativi «La scelta dell'apprendistato», CPT Locarno (*elettronico, informatico, mediamatico; installatore di riscaldamenti, installatore d'impianti sanitari, installatore di sistemi di refrigerazione; parrucchiere; operatore di edifici e infrastrutture, operatore per la pulizia ordinaria e manutentiva*).

**Giugno 2022:** manifestazione «mini-conferenze». Allievi e allieve partecipano a dei moduli tematici/professionali.

**Luglio 2022:** TANDEM. Visite aziendali per allievi/e di terza media.



«Scuola media... E poi?»

[www.orientamento.ch](http://www.orientamento.ch)

Bacheca

<https://www4.ti.ch/decs/ds/uosp/bacheca/>

Eventi e manifestazioni

Stage



# Scuola media ...e poi?

Informazioni per gli allievi del ciclo di orientamento, per i loro genitori e per i docenti di classe

Dipartimento dell'educazione,  
della cultura e dello sport  
Divisione della scuola  
Ufficio dell'orientamento  
scolastico e professionale

[www.orientamento.ch](http://www.orientamento.ch)  
[www.ti.ch/orientamento](http://www.ti.ch/orientamento)

Edizione 2020 – 2021

## Il portale ufficiale svizzero d'informazione dell'orientamento professionale, universitario e di carriera

La piattaforma per tutte le domande riguardanti il tirocinio, le professioni, le formazioni e il mondo del lavoro



› Cercare un posto di tirocinio

25'227 posti di tirocinio in Svizzera

› Cercare una professione

672 professioni e funzioni

› Cercare una formazione

27'290 formazioni

### Accesso diretto

› Allievi scuola media

› Liceali/Allievi SEC

› Attivi professionalmente

› Apprendisti

› In maturità professionale

› Alla scuola specializzata

› Studenti univ/SUP/ASP

› In ricerca d'occupazione

› Provenienti dall'estero

› Genitori

› Docenti

› Orientatori

😊 miOriento

La scelta professionale in 7 passi: strumento interattivo per esplorare i propri interessi e i percorsi formativi

## Bacheca over 15

Annunci di tirocinio

Incontri informativi

Stage

Iscrizioni alle scuole

Esami attitudinali

Proposte per l'estate

### Bacheca over

Annunci di tirocinio

Incontri informativi

Stage

Iscrizioni alle scuole

Esami attitudinali

Proposte per l'estate



Le offerte n...  
dalla bacheca  
in tempo re...

+18

cessibili

TATO

ele

# Consigli

- **Anticipare i tempi**
- **Sfruttare gli strumenti a disposizione**
- **Prevedere delle alternative**
- **Attenzione agli stereotipi**
- **Prendere sul serio le idee espresse da vostro/a figlio/a**
- **Accompagnare e sostenere**
- **Dare fiducia**
- **Valorizzare**

## Per approfondimenti: consulenze individuali

### *Informazioni pratiche*

Presenza a scuola:

martedì

Appuntamenti:

Allievi/e si annunciano e prendono appuntamento direttamente in segreteria

Contatto:

Claudio Pianca

[Claudio.pianca@ti.ch](mailto:Claudio.pianca@ti.ch)

091 – 816 14 71 / 74 (Ufficio OSP)

091 – 816 04 83 (Ufficio Sme)



# Ufficio dell'orientamento scolastico e professionale



**UOSP, Sede regionale**

**Via della Posta 9**

**6600 Locarno**

**2° piano**

**091 – 816 14 71 / 74**





