

## COMUNICATO STAMPA

### Sasso: la Regione Puglia a "Job&Orienta" di Verona

La Regione Puglia partecipa alla 24ª edizione di "Job&Orienta", la mostra convegno nazionale dedicata ai temi dell'orientamento, della scuola, della formazione, del lavoro. L'iniziativa si terrà a Verona dal 20 al 22 novembre.

Il raccordo tra istruzione, formazione e lavoro: è questo il tema dello stand della Regione Puglia. Gli appuntamenti si susseguiranno nell'arco delle tre giornate e i protagonisti saranno gli studenti, i professori, gli operatori della formazione e dell'orientamento insieme alle scuole, gli ITS, i Poli tecnico-professionali e le Università.

Per il terzo anno di fila abbiamo deciso di partecipare al Job&Orienta di Verona perché, attraverso questo importante appuntamento, la Regione Puglia ha la possibilità di condividere le proprie positive e significative esperienze con tutto il mondo della formazione e dell'orientamento. ha detto Alba Sasso, assessore al Diritto allo Studio e Formazione. La Puglia del futuro, la Smart Puglia 2020, non può prescindere dal tema della formazione, perché è attraverso innovative politiche formative che si confrontano con le necessità del sistema produttivo che si può ricostruire quel necessario raccordo fra domanda e offerta nel mondo del lavoro. Cambiano le professioni e cambiano le esigenze delle imprese, è necessario formare ed orientare i nostri giovani tenendo conto del fabbisogno delle aziende in armonia con le aspirazioni personali e i singoli percorsi formativi. Per la prima volta a Verona presenteremo l'intera offerta formativa regionale post-diploma: lo stand di Regione Puglia al Job&Orienta 2014. ha concluso Sasso. sarà la vetrina della nostra progettualità, dai percorsi di alternanza scuola-lavoro, allo sviluppo delle professioni future, dalle innovative metodologie didattiche agli Istituti Tecnici Superiori, ai Poli tecnico-professionali e alle Università pugliesi.

In occasione del Job&Orienta 2014 la Regione Puglia ha avviato due selezioni per attivare la partecipazione delle scuole secondarie di secondo grado e i vincitori illustreranno i propri progetti durante la kermesse di Verona. Il bando "AlternAttiva" ha riguardato la selezione di cinque progetti scolastici sull'Alternanza Scuola-Lavoro già realizzati dalle scuole e coerenti con le cinque sfide sociali individuate da SmartPuglia 2020. La seconda call, diretta agli studenti, riguarda la prima "tappa" dell'azione sperimentale del progetto "CambiaMenti". Trattasi di una selezione delle migliori 4 idee creative e innovative sul tema delle professioni future. I progetti di questa call saranno selezionati da una giuria che, a seguito delle brevi presentazioni a Verona da parte degli studenti, individuerà i vincitori per i quali è previsto "un premio" consistente in servizi formativi specifici utili alla realizzazione

dell'idea proposta dagli studenti vincitori e coerente con i fabbisogni da loro indicati. La Regione Puglia a Verona presenterà anche iniziative realizzate dalle scuole pugliesi in ambienti di apprendimento innovativi, nell'ambito del progetto *La scuola che cambia in PRATICA+*, a cura sempre dell'Assessorato.

Sullo stesso tema anche gli incontri di *EDOC@WORK3.0+*, il progetto nato con l'obiettivo di creare azioni innovative di sostegno al sistema scolastico nazionale, per migliorare la qualità e l'efficienza della formazione grazie a nuovi modelli di apprendimento e alle nuove tecnologie digitali. Numerosi altri workshop saranno proposti allo stand: dalla presentazione dei risultati occupazionali degli ITS regionali (Aerospazio, Agroalimentare e Meccatronica), alle riflessioni sul primo Polo tecnico professionale pugliese per il turismo. Si parlerà anche di formazione professionale, con particolare attenzione per i corsi dedicati alle professionalità del mondo dello spettacolo.

Spazio, infine, a *ShowCookInPuglia+* la competizione culinaria tra studenti che metterà in mostra la ampia offerta di istruzione e formazione regionale nel settore enogastronomico. Tra le performance culinarie, l'eccellenza di un mastro casaro che - dal vivo - si applicherà alla produzione di latticini e mozzarelle, praticando pubblicamente l'antica arte imparata attraverso i corsi della formazione professionale regionale promossi dagli enti di formazione del territorio.

*Bari, 19 novembre 2014*

*Ufficio stampa Regione Puglia*