



Projet
V.A.L.E.
Valeur à l'Expérience

RELATION FINALE
DE LA EVALUATION EXTERNE

Presentation

Ce rapport final examine les résultats des activités de l'évaluation externe du projet

«V.A.L.E.», réalisée par FENIX.

Pour la préparation de ce rapport, FENIX a utilisé les sources suivantes:

- Le formulaire de candidature du projet retenu par l'Autorité de Gestion du programme Interreg ALCOTRA 2014-2020.
- La Description Technique Détaillée du projet «V.A.L.E.»,
- Les W.P. du projet retenu.
- Les livrables.
- Les indicateurs.
- Les résultats attendus.
- Les questionnaires élaborés et les workshop réalisés

FENIX a structuré son rapport final d'évaluation en trois sections.

SECTION A

concerne la structure de l'évaluation

SECTION B

présente une synthèse du projet « V.A.L.E.

SECTION C

où il y a les réflexions et les suggestions issues de l'évaluation, gérée par FENIX, tout au long du projet.



L'évaluation externe du projet « V.A.L.E. »

INTERREG ALCOTRA confère à l'évaluation un rôle central. En effet, afin de garantir une optimisation des moyens accordés et de s'assurer de l'impact de ce projet, l'évaluation est conçue comme un outil de guidance, d'accompagnement. De ce fait, elle est évolutive et participative. Les textes fondateurs incitent fortement le Chef de file d'une part et les Partenaires transfrontaliers d'autre part, à mettre en place, des démarches évaluatives tout au long du projet comme sollicité par le programme INTERREG ALCOTRA France -Italie. L'évaluation permet de vérifier la correcte mise en œuvre des objectifs et de WP. Elle permet, si une demande est formulée par un Partenaire, de proposer un scénario pour apporter des modifications ou des ajustements.

Et de savoir si chaque partenaire respecte soit les objectifs programmés, soit le cahier des charges qui doit mettre en œuvre.

Le projet «V.A.L.E. » prévoit que l'évaluation initiale, in itinere et finale, soit confiée à l'externe du partenariat.

L'évaluation externe a été choisie, par les partenaires, car elle était également considérée comme une activité utile. Cette action est planifiée du début à la fin des activités, donc pour toute la durée du projet V.A.L.E. . Elle s'inscrit parfaitement dans le système de collaboration et de gestion participative qui caractérise le projet et son partenariat transfrontalier.

L'évaluation initiale, in itinere et finale permet aux Cofinanceurs de la Union Européenne et à l'AdG d'Interreg ALCOTRA, de savoir que le projet est suivi et contrôlé dans sa mise en œuvre. L'évaluation, que FENIX a réalisée, ne doit pas être vue comme un contrôle stricte, sans échelle de valeurs, en enregistrant seulement les constats effectués, mais comme un outil de suivi qui accompagné et soutient les Partenaires dans leurs activités, tout au long du projet.

Approche methodologique

L'évaluation doit tisser des liens efficaces avec les Partenaires à fin d'arriver à un suivi qui accompagne les activités vers le respect des objectifs et des résultats attendus du projet.

L'évaluation de FENIX permet de vérifier, en priorité, si les objectifs, les outils, les résultats finaux, le planning du projet ont été maîtrisés en phase initiale et atteints., ensuite.

L'évaluation a porté, également, à s'interroger sur la portée du projet et de ses retombées, ainsi que des effets collatéraux et des effets pervers éventuels.

Elle permette de vérifier:

- Le respect des objectifs du projet
- La conformité des activités et des produits créés et validés
- Les impacts constatés dans la mise en œuvre des W.P ..
- L'utilisation d'outils adaptés aux activités envisagées.
- Les activités destinées aux bénéficiaires et aux usagers dans chaque territoire du projet.

Situations de crise eventuelles

C'est le projet lui-même, en tant que innovant, qui nécessite d'une nouvelle façon de se relationner et qui favorise, à travers la collaboration de chaque partenaire, une meilleure identification des situations de crise et des retards. En cas de difficultés rencontrées lors de l'évaluation, FENIX devait contacter le Chef de file et l'informer de la situation rencontrée, mais toujours en relation étroite avec le partenaire en difficulté.

Le Chef de file devait prendre, alors, des décisions pour résoudre la situation et informer FENIX.

Processus d'évaluation

Au-delà des éléments quantitatifs et qualitatifs de l'évaluation du projet, un autre objectif principal de l'évaluation a été l'analyse entre les résultats attendus et les résultats atteints.

Le processus d'évaluation, géré par FENIX, a pris en compte le partenariat transfrontalier, les finalités et les objectifs du projet, la structure des différents WP, les usagers, les produits, les activités de communication et de diffusion, la

bonne gestion du budgets et des dépenses éligibles.

FENIX a demandé au Chef de file CIOFS FP Piemonte et au commanditaires, le partenaires G.I.P. FIPAN de Nice, et a obtenu, le formulaire de candidature approuvé et la D.T.D. - Description Technique Détaillée - pour connaître le projet dans son ensemble et les activités prévues dans tous les WP .

FENIX a analysé les objectifs décrits dans le dossier de candidature du projet «V.A.L.E.»; a effectué une analyse minutieuse de chaque W.P. avec une attention particulière aux résultats attendus et aux indicateurs de résultat.

Dans le cadre de l'évaluation en Itinere, FENIX a porté une attention ciblée aux changements dans les WP, à la spécificité des activités (contraintes, obligations concernant le plan de travail) et au niveau de collaboration que les partenaires ont eu entre eux. Fenix a analysé les impacts avec les forces productives du secteur de la glacerie et de la pâtisserie des deux territoires transfrontaliers et les dynamiques entre les partenaires transfrontaliers.

FENIX a participé, invitée, aux Comités de Pilotage et elle a reçu les procès-verbaux des réunions.

Les rapports, que FENIX a produits pour ses activités d'évaluation, ont fourni des indications ciblées sur l'état d'avancement du projet.

Analyse des résultats

Concernant l'analyse des résultats, FENIX a pris en charge :

- Le cycle de vie du projet
- L'attention donnée aux bénéficiaires
- La structure organisationnelle des WP
- La communication, la diffusion
- La capitalisation, la pérennisation.
- La gestion de la partie administrative et financière du projet

Les outils de l'évaluation

L'activité d'évaluation a été gérée, par FENIX, via des activités qui prévoyaient soit l'utilisation de questionnaires qualitatifs et quantitatifs, en ligne, soit des rencontres de travail (workshop), en présentiel et/ou par visioconférence, avec chaque Partenaire.

FENIX élabore des questionnaires avec des demandes ciblées pour rendre efficace la conduite de l'évaluation. Ils sont orientés sur les différents objectifs:

WP, phases, procédures, expérimentations, produits et outils du projet VALE.

Ils sont conçus pour permettre d'identifier les résultats selon les critères et les paramètres définis par le projet.

Les questionnaires ont permis de vérifier le respect du projet cofinancé, de l'organisation, du calendrier, du plan de travail de mise en œuvre, des résultats attendus.

Ils ont permis de connaître l'état de l'avancement des activités, les délais, les écarts, des produits. Ils ont permis de monitorer la satisfaction des participants aux Comités de Pilotage et celles des étudiants participant aux formations.

Chaque questionnaire a été construit selon les éléments utiles à un traitement pertinent et clair des données recueillies via les réponses données par les 4 partenaires.

Evaluation Ex Ante - Initiale

Les activités de l'évaluation ex Ante ont fournis à Sarl FENIX le cadre global du projet « V.A.L.E. ».

FENIX a utilisé l'ensemble de la documentation reçue du projet « V.A.L.E. », dont le formulaire de candidature retenu par l'A.dG. d'Interreg ALCOTRA, la D.T.D., le budget, le calendrier des activités.

Cette documentation a permis à FENIX de s'organiser pour produire et envoyer, les documents suivants, au Chef de File CIOFS -FP Piemonte et au Commanditaire de l'évaluation externe GIP FIPAN :

1. Le Guide Méthodologique pour l'évaluation externe du projet « V.A.L.E. ».
2. Le Plan d'Action de l'évaluation externe.

Dès le mois de janvier 2018, il y a eu un échange, entre FENIX et le Chef de File C.I.O.F.S. FP Piemonte et le Commanditaire, le partenaires G.I.P. Fipan, concernant la modalité opérationnelle de la mise en œuvre de l'évaluation FENIX s'est rendue à Turin, dans les bureaux du Chef de File CIOFS -FP Piémont, pour une première rencontre de travail avec Madame Daniela VARONE et Madame Lida RUGAFIORI, pour se connaître et pour arriver à un accord partagé concernant les modalités opérationnelles de la gestion de l'évaluation du projet.

Fenix a rencontré, successivement, à Nice, le Commanditaire GIP FIPAN pour présenter la démarche opérationnelle de l'évaluation externe et faire, aussi, le

point après la rencontre, à Turin, avec le Chef de file CIOFS -FP Piemonte. FENIX a parlé du Guide Méthodologique et du Plan d'Action de l'évaluation externe du projet « V.A.L.E. ». Fenix a participé à une deuxième rencontre en présentiel, toujours à Turin, quand le Management du C.I.O.F.S. a changé. En effet, Madame Daniela VARONE avait démissionnée et le CIOFS avait nommée Madame Elisabetta DONATO.

Evaluation « in itinere »

L'évaluation in itinere a été mise en oeuvre à travers l'analyse des objectifs et des activités prévues dans les WP. Elle a considéré d'éventuelles interventions pour des corrections, des améliorations à apporter, suite à des situation de crises ou de retard.

FENIX a gère, in Itinere, un rôle d'accompagnement des Partenaires dans leur action de mise en oeuvre, pour chercher d'éviter les difficultés qui pouvaient se vérifier.

FENIX a géré le rôle, que le Commanditaire GIP FIPAN lui a donné via un appel public BOAMP

Les livrables de FENIX

Les livrables que FENIX a produit dans la phase « in Itinere » sont :

- a. Un rapport annuel sur l'état de l'art de l'évaluation externe.
- b. Les communications pour informer le Chef de file des situations de crise, des difficultés, des écarts concernant les activités analysées par l'évaluation.
- c. Un rapport pour chaque questionnaire soumis et élaboré.
- d. Les entretiens individuels (workshop) avec les Partenaires en présentiel ou via visioconférence (Skype ou GoTo Meeting), pour analyser l'état d'avancement des WP, des livrables, du calendrier et de la remontée des dépenses.

Dans la phase In Itinere, FENIX a accordé une grande importance à la satisfaction des participants aux Comités de Pilotage du projet "V.A.L.E."

. Pour cette raison, Fenix a structuré et utilisé un questionnaire Q4S pour évaluer la satisfaction des participants à chaque CdP.

Un deuxième questionnaire Q5S a été produit par Fenix et utilisé pour chaque session du CdP, pour vérifier la satisfaction des étudiants qui avaient participé aux sessions de formation, soit à Turin que à Nice.

Les questionnaires utilisés

FENIX a élaboré les questionnaires, qu'elle a utilisés pour l'évaluation du projet « V.A.L.E. », soit en français soit en italien, afin de favoriser la compréhension de chaque demande posée.

Le Questionnaire Q1

Un premier questionnaire Q.1. a été développé par FENIX pour évaluer, au démarrage du projet, si les partenaires transfrontaliers maîtrisaient les objectifs et les activités qu'ils auraient dû mettre en oeuvre.

Le Questionnaire Q2

Il a été élaboré pour connaître le niveau d'avancement des activités, des livrables et des indicateurs. Les Questionnaires Q2 utilisés tout au long du projet « V.A.L.E. » ont été élaborés pour analyser l'avancement des activités prévues par les W.P. .

Le Questionnaire Q4S

Il a été élaboré pour analyser la satisfaction des participants à un Comité de Pilotage Le questionnaire Q4S a été utilisé dans le W.P. !. pour chaque Comités de Pilotage mis en oeuvre.

Le Questionnaire Q5S

Les questionnaires Q5S ont été produits et utilisés pour connaître le niveau de satisfaction des stagiaires italiens et français qui ont participé aux trois formations bilatérales mises en oeuvre à Nice et à Turin.

L'utilisation du questionnaire Q5S, dans le projet « V.A.L.E. », avait été demandé à FENIX, par le Chef de File CIOFS FP Piémont, dans le cadre de l'évaluation externe du projet « V.A.L.E. ».

Le programme pédagogique de la formation, demandé par FENIX pour construire le questionnaire Q5S, a été envoyé par Madame Gabriella Bigatti du CIOFS. Fenix a dialoguée avec le CIOFS -FP Piemonte pour partager les demandes à insérer dans le questionnaire Q5S.

Une fois partagées les questions, Fenix a élaboré le Q5S. Le CIOFS a toujours fourni, à FENIX, la liste des stagiaires qui avaient participé, à chaque session de formation, avec leurs adresses emails individuels, pour les utiliser dans

l'envoi de l'adresse du site Web que les étudiants devaient utiliser pour répondre en ligne.

FENIX a invité le Chef de File CIOFS a prévenir les étudiants de l'arrivée du Q5S de FENIX et de les inviter à répondre.

Quelque fois, les questionnaires n'ont pas été remplis par tous les stagiaires..

La liste des Questionnaires du projet « V.A.L.E.

- Questionnaire Q2 concernant les indicateurs seulement
24/05/2018
- Questionnaire Q5S évaluation satisfaction des participants au CdP
19/07/2018
- Q-F VALE
09/10/2018
- Questionnaire Q5S évaluation satisfaction des participants au CdP 6-7
Décembre 2018
21/12/2018
- Questionnaire satisfaction des stagiaires en formation 05/2019
03/05/2019
- Questionnaire satisfaction des stagiaires en formation 12/06
05/06/2019
- Questionnaire satisfaction des stagiaires en formation en France 07/2019
16/07/2019
- Questionnaire Q2 pour les indicateurs seulement
22/07/2019
- Questionnaire Q5S évaluation satisfaction des participants au CdP 25-26
Octobre 2019
27/11/2019
- Dernier Questionnaire envoyé
SWOT
11/02/2020

D'autres questionnaires élaborés pour le projet « V.A.L.E

11/12/2017

Questionnaire Q2 pour les activités

09/01/2018

Questionnaire Q2 pour toutes les activités

28/03/2018

Questionnaire Q2 concernant la mise à jour des activités

24/05/2018

Questionnaire Q2 concernant la mise à jour des activités

03/05/2019

Questionnaire Q2 pour les indicateurs seulement

03/05/2019

Le workshop : une interviews de travail

Le « workshop » est une interviews qui se déroule via une rencontre de travail, en présentiel ou par visioconférence, qui voit la participation d'un ou plusieurs partenaires et d'un conseiller de FENIX. Celui-ci est chargé de d'animer la séance. Chaque « workshop » a un objectif bien défini et préalablement communiqué à chaque partenaire avant la rencontre.

La participation de fenix aux comites de pilotage

Le Chef de file CIOFS -FP Piemonte a envoyé à Fenix, la convocation avec l'Odj des Comités de Pilotage, en l'invitant à participer.

Pourtant, Fenix a participé à plusieurs CdP du projet en se déplaçant soit à Turin, soit à Nice.

L'évaluation finale

À la fin des activités, FENIX doit rédigé un rapport d'évaluation globale du projet «V.A.L.E.».

Cette partie de l'évaluation résume et recueille les évaluations des activités réalisées tout au long du projet et la méthodologie utilisée par Fenix.

En plus, pour mieux comprendre la complexité du projet « V.A.L.E. » sont présentés, dans ce dossier final, les 4 WP du projet.

SECTION B

Le projet “V.A.L.E.” Valeur à l’Expérience

Aujourd’hui, dans tous les domaines, y compris ceux de la pâtisserie et puis de la glacerie,, nous assistons à une forte attractivité du produit industriel, que tout amalgame et tout globalise. La valorisation du produit artisanal, où on trouve certains des meilleurs résultats de la synergie entre tradition, innovation et le lien avec le territoire, doit commencer à partir de l’analyse du produit et du processus de production artisanale.

Ce processus fait partie du système de contrôle de la qualité . En effet, la diffusion de la culture de la qualité est une tâche majeure qui intéresse toutes les personnes impliquées, plus ou moins directement, dans le processus de production jusqu’à comprendre qui va utiliser le produit final

Objectif general

L’objectif général du projet est d’augmenter l’employabilité des jeunes et des adultes en chômage du territoire transfrontalier, parmi le renforcement du niveau de professionnalisme dans les secteurs de la pâtisserie et des glaces (et autres transformations des fruits et des légumes, qui sont leurs liés).

Ce projet est en ligne avec un des objectifs du programme Interreg ALCOTRA 2014 - 2020, car il a proposé de développer une activité expérimentale finalisée à réaliser un parcours de formation professionnalisant transfrontalier, construit sur un référentiel métier commune et sur le lien avec le territoire de référence. Il cible la thématique de la valorisation des produits agricoles typiques des territoires des Partenaires, via une approche intégrée avec des services ciblés pour augmenter l’employabilité des usagers, à travers le développement de compétences professionnelles transfrontalières.

Objectifs spécifique

Le projet « V.A.L.E. » a été élaborés avec plusieurs objectifs spécifiques sous indiqués.

- Construire des standards de referentiels professionnels communs axés sur la valorisation des produits agricoles typiques pour créer une formation transfrontalière professionnalisante dans les secteurs d’excellence de la confiserie italo-française, et délivrant aussi une certification des compétences acquises, reconnue dans les deux côtés, Italie et France.
- Développer une formation caractérisée par l’utilisation des nouvelles technologies, à travers un apprentissage basé sur l’acquisition d’expériences, sur l’alternance école - travail et sur l’utilisation de méthodes pédagogiques expérimentales en laboratoire pour favoriser la professionnalisation des usagers.
- Accompagner les usagers pour identifier les opportunités e travail, développer des compétences utiles pour la recherche active d’emploi, promouvoir la création de leur propre entreprise, à travers des services d’information, de soutien et de suivi.
- Construire des standards de référentiels professionnels communs axés sur la valorisation des produits agricoles typiques pour créer une formation transfrontalière professionnalisante dans les secteurs d’excellence de la confiserie italo-française, délivrant une certification des compétences acquises, reconnue dans les deux parties, Italie et France.
- Développer une formation caractérisée par l’utilisation des nouvelles technologies, par un apprentissage basé sur l’acquisition d’expérience, l’alternance école - travail et via l’utilisation de méthodes pédagogiques expérimentales en laboratoire pour favoriser la professionnalisation des usagers.

Les partenaires transfrontaliers du projet

Les objectifs du projet sont poursuivis grâce au travail efficace d’un partenariat composé de 3 Partenaires Italiens et un Partenaire Français qui réalisent

des activités spécifiques dans le cadre du projet, réparties en fonction de leurs compétences respectives.

Les Partenaires transfrontaliers du projet sont :

- **C.I.O.F.S.- FP PIEMONTE - CHEF DE FILE (ITALIE)**
- **G.I.P. FIPAN RECTORAT DE NICE (FRANCE**
- **CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO (ITALIE)**
- **SCUOLA TEORICO PRATICA MALVA ARNALDI (ITALIE)**

C.I.O.F.S.- FP Piemonte Capofila (Italia)

Le CIOFS-FP Piémont - www.ciofs.net - Centre italien des œuvres salésiennes pour les femmes - est une association à but non lucratif créée, en Piémont le 1977, émise par le CIOFS et en lien avec le CIOFS-FP National, diffusée dans 11 régions italiennes.

Le CIOFS-FP Piemonte poursuit des objectifs institutionnels de formation, de mise à jour des compétences, d'orientation professionnelle et de services favorisant le travail, la recherche et l'expérimentation.

Le CIOFS est présent dans la région du Piémont dans les départements de Turin, Alessandria, Vercelli, Novara et Asti, avec 13 bureaux opérationnels et 6 centres d'évaluation des compétences, des services d'orientation professionnelle et de travail (BIL.CO). Le CIOFS dispose aussi d'un bureau de coordination régional situé en Piazza Maria Ausiliatrice, 27 à Turin.

Le CIOFS-FP Piemonte est accrédité par la Région du Piémont pour les services de formation, d'orientation et travail et il est également accrédité par la Fédération Européenne des Centres du Bilan des Compétences (BdC) et d'orientation professionnelle (FECBOP). Cet organisme est le représentant du Comité de Certification du B.d.C pour le réseau italien. Il a géré, pendant trois ans, la Présidence Européenne du Comité de Certification du B.d.C...

À partir de l'année académique 2015-2016, CIOFS-FP Piemonte est membre de la Fondation ITS – Professionnalisme pour le Développement de Systèmes Énergétiques Écosensibles et de la Fondation Institut Supérieur Technique Agroalimentaire du Piémont.

Les domaines d'intervention dans la formation concernent notamment les secteurs suivants : alimentation, secrétariat administratif, espaces verts, bien-

être, commerce, éducation, électricité, informatique, mécanique, restauration, assistance sociale, web design, logistique. En outre, des actions de formation pour l'apprentissage / le renforcement de la langue italienne sont prévues pour les étrangers, également en collaboration avec les écoles.

L'orientation, pour le CIOFS-FP Piémont, est configurée comme un processus d'accompagnement, via une attention constante à la centralité de la personne, même dans l'interaction avec l'environnement, et par la valorisation de ses capacités d'autodétermination.

Il s'agit d'un processus structuré en phases et avec des services différenciés, en fonction de la condition de travail de la personne et des besoins qu'elle manifeste par rapport à son projet professionnel.

L'offre de services s'enrichit, en intégrant les services d'orientation et de formation déjà consolidés, avec de nouveaux types de services pour l'emploi, fournis selon les standards professionnels, logistiques et méthodologique -opérationnels requis par la réglementation régionale pour l'accréditation du CIOFS-FP Piemonte. Les principaux destinataires sont : les jeunes, les adultes, les chômeurs, les salariés, les étrangers, les jeunes et les adultes immigrés de deuxième génération. Environ 4 500 étudiants sont formés chaque année à travers plus de 130 000 heures

G.I.P. FIPAN – NICE (France)

GIP FCIP

Les GIP FCIP (Groupement d'Intérêt Public Formation Continue et Insertion Professionnelle) sont, en France, des structures d'appui et de gestion au service du réseau de la formation continue présentes dans toutes les Académies de France.

Les GIP FCIP facilitent le portage et la réponse aux appels d'offres menés par l'Education Nationale en ce qui concerne la formation tout au long de la vie, tout en opérant dans la recherche et développement d'innovations pédagogiques et dans la formation de ses acteurs.

G.I.P. FIPAN

Le G.I.P. FIPAN

Depuis sa convention constitutive de 2002 et son évolution en 2013, le GIP

FIPAN (Groupement d'Intérêt Public de NICE) personne morale de droit public, est l'outil de développement et de gestion au service de la politique académique de l'académie de NICE dont la mission, définie par le recteur est le développement d'une coopération concertée dans le domaine de la formation continue des adultes, et de l'insertion professionnelle.

Le GIP FIPAN est piloté par un Conseil d'Administration présidé par le Recteur de l'Académie de Nice. Ses administrateurs sont les chefs d'établissement support des 3 Greta de l'académie ainsi que les représentants des personnels. Le GIP FIPAN est dirigé par un directeur DAFPIC (Délégué à la Formation Professionnelle Initiale et Continue de l'académie de Nice) et il est le conseiller du Recteur. Le GIP FIPAN est composé de 4 services dédiés à l'ingénierie de projet, un pôle VAE, un CFA académique , un pôle commercialisation et communication et d'un pôle administratif et financier qui gère des activités du GIP FIPAN, qui coordonne également la réponse aux appels d'offre pour le réseau des GRETA. Il a également, pour mission, la gestion financière pour certains services du rectorat liés à l'insertion professionnelle .

Le GIP FIPAN fonctionne sur fonds propres en répondant à des marchés.

Le GIP FIPAN est une agence publique spécialisée dans :

- Le conseil en gestion des ressources humaines et la commercialisation de formations pour tous publics
- L'accompagnement vers la validation des acquis et de l'expérience
- La gestion et le développement de l'apprentissage dans les établissements de l'Académie de Nice.
- La mise en œuvre du plan de formation des personnels de la formation continue de l'Académie de Nice
- La recherche, le développement et l'accompagnement de projets nationaux, européens et internationaux en lien avec les thématiques de l'insertion et de la formation professionnelles.

Le GIP FIPAN est également un service support pour le réseau de l'académie de Nice dont les missions sont :

- La contribution à l'élaboration des contrats d'objectifs conclus entre le Recteur et chaque GRETA et l'accompagnent de leur mise en œuvre dans chaque établissement.
- La coordination des réponses aux appels d'offres publiques et privées pour le réseau des GRETA

- L'accompagnement à la démarche qualité – label Eduform
- La gestion du dispositif académique bilan mobilité pour les salariés(DABM)
- La gestion du fonds créé pour couvrir les risques financiers afférents à la gestion de la formation continue par les Greta (FAM)
- La gestion financière de dispositifs du Rectorat (ESST santé sécurité, DANE développement du numérique éducatif, MLDS lutte contre le décrochage scolaire)
- Le développement de la communication et la commercialisation au nom du réseau académique.
- Le développement d'activités via les projets de la Commission européenne au profit de la formation des personnes, du développement de l'économie et de l'emploi.

Le partenaire GIP FIPAN a demandé la disponibilité du GRETA Tourisme - Hôtellerie de Nice, pour lui confier la réalisation de certaines activités françaises du projet «V.A.L.E.».

Le GRETA Tourisme Hôtellerie

Le GRETA Tourisme Hôtellerie de Nice, est un organisme de formation continue du Ministère de l'Education Nationale. Il GRETA accompagne la formation tout au long de la vie et il accueille des stagiaires de divers horizons, jeunes ou adultes, salariés ou demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle... Le Greta Tourisme Hôtellerie est spécialisé dans les formations du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il est présent dans les départements des Alpes-Maritimes (06) et du Var (83) sur plus de 15 sites de formation de l'Education Nationale.

Les formations proposées préparent à des diplômes de tous niveau (C.A.P., B.A.C., B.T.S.), Mentions Complémentaires, Licences Professionnelles...) mais aussi à des savoir-faire professionnels (modules spécifiques de professionnalisation). Par ailleurs le Greta Tourisme Hôtellerie, s'engage et participe à divers projets européens et internationaux. Le Greta Tourisme Hôtellerie s'inscrit dans une démarche permanente de qualité depuis l'année 2003 (démarche QUALITÉ RÉSEAU de la Région PACA, DATADOCK et EDUFORM).

L'objectif premier de cette démarche est la satisfaction du client.

Città Metropolitana di Torino (CMTo)

Département Développement Économique. Direction Activités Productives

La Città Metropolitana di Torino (CMTo) est une collectivité territoriale publique de deuxième niveau, créé par la loi italienne pour remplacer la Province de Turin. Le territoire de la CMTO couvre une surface de 6,830.25 kilomètres carrés, la population est d'environ 2,4 millions d'habitants, repartis dans 315 Communes. Parmi les priorités de la CMTo, il y a la coordination et la promotion du développement stratégique des activités productives locales, la planification stratégique et territoriale métropolitaine, la protection de l'environnement, l'entretien des infrastructures routières et des établissements de l'enseignement supérieur. La CMTo est responsable aussi, de la coordination et de la promotion du développement économique et sociale, ainsi que de la formation professionnelle, de la gestion des déchets.

Depuis 1994, la Città Metropolitana di Torino est le gestionnaire du programme M.I.P. - Mettersi In Proprio (se mettre à son propre compte, être employeur de soi-même). Après plus de vingt ans environ, le projet « Mettersi In Proprio » (M.I.P.) est le principal outil, activé par la Province de Turin et continué, ensuite, par la Métropole de Turin, pour soutenir la création d'entreprise et l'auto-emploi, dans toute la région du Piémont.

Les opérateurs des agences M.I.P. , actives dans toute la région, ont rencontré plus de vingt-trois mille personnes, permettant la naissance d'environ deux mille cinq cents nouvelles activités économiques. Plus de la moitié des aspirants entrepreneurs ont été accueillis et suivis exclusivement sur le territoire de la Métropole de Turin. Le M.I.P. opère, actuellement, grâce au protocole d'accord entre la Région du Piémont et la CMTo. En effet, après avoir évalué les expériences positives en faveur de l'entrepreneuriat, les activités du M.I.P. ont également été ré - financées pour la période 2020/2022, toujours grâce aux ressources du POR FSE régional. La Città Metropolitana a, donc, une solide expérience dans le soutien à la création et au développement de nouvelles entreprises. La CMTo est un des fondateurs des deux principaux incubateurs pour l'innovation d'entreprise actifs en région Piémont.

Nombreux projets européens ont été gérés par la CMTo, dans les dernières années, spécifiquement sur les thèmes des politiques de soutien à la création d'entreprise.

Scuola Teorico -Pratica MALVA ARNALDI

Scuola Malva Arnaldi est un organisme à but non lucratif, reconnu « Autorité Morale » par décret du Ministère de la Justice Italien, du 2 décembre 1931. Scuola Malva Arnaldi est basée à Bibiana (TO), Via San Vincenzo 48. Elle opère dans toute la Région du Piémont et en particulier, dans les provinces de Turin et de Cuneo. Pour gérer ses activités, Scuola Malva Arnaldi a 4 employés permanents et 3 collaborateurs. Scuola Malva Arnaldi poursuit une mission institutionnelle avec des objectifs de recherche, de formation et de diffusion dans les secteurs agricole, alimentaire, de l'environnement, de la formation professionnelle et des services pour l'emploi. Les activités de formation ciblent surtout les secteurs suivants : l'agriculture et gestion des espaces verts, la transformation des aliments, l'environnement et le territoire.

Expériences Ainsi que dans le domaine de la formation professionnelle, Scuola Malva Arnaldi travaille, depuis presque 20 ans, dans la recherche et l'expérimentation dans le service du territoire ; dans la conception et la mise en œuvre de nombreuses activités financées par la Région du Piémont pour l'agriculture de montagne, la qualité de la production agricole, de nouveaux produits à expérimenter. Elle opère aussi dans la préservation et l'amélioration de la biodiversité agricole, dans le développement. Dans la gestion de la conservation des variétés de plantes, Scuola Malva Arnaldi a un catalogue avec environ 400 cv types de pommes, 80 de poires, 60 de prunes, 30 de pêches, 15 d'abricots, 30 de noisettes, 120 de cépages, 15 de kiwi. Dans une serre « screen house », Scuola Malva gère la conservation, dans un environnement protégé, d'environ 300 variété de pommes et de poires.

Scuola Malva Arnaldi s'occupe et possède de l'expérience dans :

- La formation professionnelle dans les domaines de l'environnement et de l'agroalimentaire : planification et gestion.
- La mise en valeur touristique, culturelle, gastronomique et viticole du territoire, création d'itinéraires touristiques sur la biodiversité

Scuola Malva Arnaldi a participé à la conception, à la coordination, à la mise en œuvre et à la diffusion de nombreux projets de recherche et d'expérimentation dans les domaines agricoles, viticoles, des forêts, agroalimentaires, en collaborant avec des institutions publiques et des instituts de recherche universitaires.

Les WP du projet V.A.L.E.

WP1

WP1 gouvernance et gestion administrative du projet

ACTIVITE 1.1

Coordination Et Suivi Technique-Administrative Du Projet

L'activité est finalisée à assurer la coordination technique et administrative et le management de la transnationalité .

Elle est structurée dans une série de phases intégrées et récurrentes qui génèrent des groupes de travail/unités centrales, diversifiées et spécifiques à chaque action. La coordination technique et administrative réalise modalité et outils flexibles, assurant synergie/coordination.

La gestion de la qualité du projet se base sur l'approche pour procès et est conforme à la Règle ISO9001:2008.

Objectifs généraux

Assurer la coordination technique et administrative

Assurer la gestion de la transnationalité .

Objectifs spécifiques

- Organiser et lancer le démarrage et le développement coordonné du projet;
- Vérifier que les activités soient réalisées selon les modalités et les délais prévus dans la fiche de projet;
- Assurer le bon suivi physique, économique et financier du projet ;
- Récolter et partager régulièrement les informations concernant l'état d'avancement physique, administratif et financier, indispensables à la mise en place du système de suivi
- Définir les supports et produits promotionnels du projet;
- Stimuler l'échange d'expériences et de bons procédés transnationaux.
- Stimuler l'échange d'expériences et de bons procédés transnationaux.

Partenaire responsable de l'activité

CIOFS-FP Piemonte.

Partenaires participants

Scuola Malva Arnaldi

Città Metropolitana di Torino

GIP FIPAN

Résultats attendus

Mise en réseau des expériences et consolidation du partenariat.

Démarrage, développement et finalisation des activités du projet.

Indicateurs de résultat

- 9 réunions transfrontalières
- 2 rapports d'avancement et de suivi annuel
- 6 déclarations, tous les six mois, de dépenses et listes de contrôle associées
- 1 rapport final sur la mise en œuvre du WP

Calendrier

Date de début: 05/06/2017

Date de clôture: 28/10/2020

Livrables

- Rencontres transfrontalières et comptes rendu des rencontres : trois réunions transfrontalières par année d'activité (au total 9 réunions), structurées en jours de travail, avec des représentants de tous les partenaires.
- Les thèmes abordés sont le démarrage et la coordination des activités, la définition des supports de travail et des produits promotionnels, l'avancement physique, économique et financier du projet et sa conclusion, l'échange d'expériences et de bonnes pratiques transnationales.
- Déclarations, tous les six mois, des dépenses et check-list y afférent: déclarations de dépenses, avec check-list d'autocontrôle (au total 6 déclarations) pour informer le service ou l'organisme chargé du suivi de l'avancement financier du projet (voir Domo 11.1).
- Rapports annuels d'avancement et de suivi (au moins 3 rapports en fonction de la date d'approbation du projet) qui doivent mettre en évidence qualitati-

vement l'avancement de la mise en œuvre du projet et des WP par rapport au calendrier établi au début des activités (voir Domo 11,7);

- Rapport final de mise en œuvre : rapport technique décrivant toutes les activités réalisées et mettant en évidence les résultats obtenus. (cf. Domo 12.3).

ACTIVITE 1.2.

Evaluation externe

On prévoit l'évaluation externe du projet. Le but est de créer une modalité structurée de synergie, de collaboration entre les partenaires, sur l'ensemble des procédures préparées pour le suivi des objectifs spécifiques et les indicateurs du projet Vale). Les séances sont régulières avec un ordre du jour reçu avant, via email.

L'évaluation externe est une activité fondamentale. Elle est prévue des le début jusqu'à la fin des activités et elle s'intègre parfaitement au système collectif de gestion et de correction qui pilote le projet.

Objectif général

Évaluer les activités du projet « V.A.L.E.

Objectif spécifique

Évaluer si les activités du projet respectent les indicateurs, les résultats attendus et le chrono programme

Partenaire responsable de l'activité

GIP FIPAN

Partenaire participants

CIOFS-FP Piemonte

Scuola Malva Arnaldi

Città Metropolitana di Torino

Résultats attendus

Indicateurs qualitatifs

- Les méthodes utilisées pour évaluer les résultats des actions mises en œuvre.

Indicateur quantitatif

- Nombre de réunions pour le suivi du projet

Indicateurs de résultat

3 rapports d'évaluation externe (initial, in itinere et final)

3 réunions pour l'évaluation externe du projet

Calendario

Date de début: 05/06/2017:

Date de clôture: 28/10/2020

Livrables

- 1 Guide méthodologique pour l'évaluation externe.
- 1 audit externe à moyen terme de l'évaluation.
- 1 audit externe final de l'évaluation.



WP 2

Communication

ACTIVITÉ 2.1

Stratégie et outils de communication

Le Plan de communication définit l'image du projet et assure la communication en relation avec les bénéficiaires et le contenu des messages clés. La stratégie définit la structure et le contenu des messages à transmettre et quels sont les publics plus utiles à contacter et quels sont les meilleurs moyens à utiliser. La diffusion des résultats implique une relation à long terme avec les parties prenantes, qui sera fournir une rétroaction continue afin d'améliorer le message. Un plan de communication définit, décrit et les régimes publics, les stratégies, les objectifs, les activités, les délais de communication.

Le but est d'avoir un calendrier du message et le mode de transmission du message, qui est dans tous les aspects de la gestion intégrée, cohérente et coordonnée. Le plan de communication est, par conséquent, l'outil permet de planifier, gérer et surveiller les stratégies et les actions prévues, visant à la communication et à la réalisation d'objectifs spécifiques.

Objectif général

Assurer une communication efficace de la conception

Objectifs spécifiques

- Définir une conception graphique lié à au projet V.A.L.E.;
- Assurer le suivi de la bonne utilisation des logos UE et FEDER sur les documents relatifs au projet.
- Déterminer la mise en page de matériel promotionnel et de communication du projet V.A.L.E. et le contenu graphique du roll-up, brochure et Flyer.

Partenaire responsable de l'activité

GIP FIPAN

Partenaire participants

CIOFS-FP Piemonte
Scuola Malva Arnaldi
Città Metropolitana di Torino

Résultats attendus

- Développement des outils de communication.
- Choix des institutions européennes auxquelles les produits de communication seront distribués. Secteurs privés auxquels les outils de communication seront diffusés. Grand public auquel sont diffusés les outils de communication.
- Développement du site Web.
- Actions de communication ciblées organisées par les Partenaires en base sur la liste suivante: événements, séminaires, conférences, expositions, campagnes d'information et de sensibilisation, etc.

Indicateurs de résultat

- 10 outils de communication
- 2 Structures ciblées - institutions européennes - pour la diffusion des outils de communication
- 6 structures privées ciblées pour la diffusion d'outils de communication)
- 6 Structures ciblées - Grand public pour la diffusion des outils de communication
- 1 site Web créé
- 30 actions de communication

Calendrier

Date de début: 05/06/2017

Date de clôture: 28/10/2020

Livrables

- 1 Plan de communication qui décrit les stratégies, les objectifs, les activités et les délais de communication publique. L'objectif est d'avoir le plan et la méthode de transmission du message, qui reposent sur tous les aspects d'une gestion intégrée, cohérente et coordonnée.
- 1 Projet graphique qui implique la création d'une identité de projet à travers

un logo et des graphiques pouvant être utilisés pour la diffusion des documents de projet.

- 4 Roll-Ups utilisés pour les événements de communication et de diffusion du projet. Il peut être facilement déplacé et utilisé comme support pour des événements délocalisés.
- 3000 Flyers pour soutenir la communication et la diffusion du projet.
- 3000 Brochures au format .pdf comme supports de présentation du projet.
- 300 publications finales au format PDF pour soutenir la diffusion des résultats obtenus à partir des expériences du projet
- 2 rapports pour communiqués de presse

ACTIVITE 2.2

Promotion et diffusion

L'activité est finalisée à donner visibilité et promouvoir le projet, à diffuser les méthodologies, les résultats et les produits à un public large aussi dans la perspective de réplique et/ou déplacement.

Pour ça, l'organisation de différents engagements cibles est prévue.

Objectif général

Assurer que le projet soit durable et reproductible dans le temps en partageant l'approche opérationnelle, les méthodes d'intervention et les produits développés.

Objectifs spécifiques

- Créer des événements cibles dans le but de diffuser les résultats du projet, de façon différente par rapport aux bénéficiaires (du grand public aux professionnels du secteur).
- Proposer des modèles de communication participative et interactive.
- Organiser des séances communicatives transversales aux territoires afin de créer un lien fort participatif du public.

Partenaire responsable de l'activité

CIOFS -FP PIEMONTE

Partenaires participants

Scuola Malva Arnaldi

Città Metropolitana di Torino

GIP FIPAN

Résultats attendus

Large diffusion du projet dans tout le Pays grâce à la participation des groupes cibles spécifiques. Large adhésion des jeunes/adultes, formateurs et conseillers d'orientation, contacts institutionnels domaines de formation/orientation/activité productive.

Indicateurs de résultats

- Nombre moyen de participants pour chaque événement: 50 personnes
- Nombre de participants à la Journée portes ouvertes : 20 personnes par événement
- Nombre de manifestations réalisées: au moins 14 événements par Pays.

Calendrier

Date démarrage : 05/06/2017

Date clôture: 28/10/2020

Livrables

- 2 Séminaires de Lancement du projet pour les professionnels du secteur , 1 en France et 1 en Italie.
- 6 Open Day- événement pour participants potentiels, 3 en France et 3 en Italie, afin de promouvoir la participation et la diffusion transversal du projet.
- 6 événements thématiques où on implique formateurs, conseillers d'orientation, référents institutionnels et opérateurs du secteur domaines de formation / orientation / activités productives afin d'assurer la transférabilité à d'autres contextes organisationnels de l'approche / méthodes et des produits, en favorisant ainsi la durabilité au fil du temps du projet. 3 en France et 3 en Italie ;
- 12 salons et événements du secteur (tels que le Salone del Gusto di Torino, Terra Madre, Gelato Festival, Tuttomele, Cioccolato TO, VISCOM Paris, Salon des entrepreneurs de PARIS, Parapsy Paris, Foire Internationale Nice, Educatec Educative Paris), avec des activités de information, démonstration et dégustat-

ion menées par le les participants au projet : 6 en France et 6 en Italie ;
• 2 Séminaires finals pour la diffusion des résultats. 1 en France et 1 en Italie.

ACTIVITE 2.3

Communication web

Pour rendre les informations accessibles au plus grand nombre de personnes (grand public, operateurs de secteur publique et privé, destinataires, entreprises) et assurer une promotion et diffusion du projet convenable, est prévue la réalisation d'un site internet bilingues (Italien - Français) et la constitution d'une Communauté internet pour l'échange d'informations un temps réel au fin d'enrichir l'avancement du projet et d'étendre les connaissances des chaque bénéficiaires et operateurs.

La communication web est assurée par un site web, dynamique, organisé sur une structure modulaire.

Objectif général

Créer espaces virtuels de découverte et copartage des renseignements relatifs au projet et profitable au développement de celui-ci..

Objectifs spécifiques

- Assurer à tous les utilisateurs une liberté absolue d'expression pour exprimer ses propres idées, échanger des informations, des données et des connaissances ;
- Garantir que le flux de données, de nouvelles et d'informations circule dans toutes les directions ;
- Remplacer la communication "verticale" utilisée par les médias de diffusion – d'un vers plusieurs – par une communication "horizontale" - de plusieurs vers plusieurs – typique de la communication par internet.

Partenaire responsable de l'activité

CIOFS-FP Piemonte

Partenaires participants

Scuola Malva Arnaldi
Città Metropolitana di Torino
GIP FIPAN

Résultats attendus

- Large diffusion du projet sur le territoire national grâce à l'implication de groupes cibles spécifiques préalablement identifiés;
- Large acceptation par les destinataires des opérateurs publics et privés, des entreprises.

Indicateurs de résultats

- 15.000 visites/accès au site et à la communauté internet du projet.

Calendrier

Date de début: 05/10/2017

Date de clôture: 28/10/2020

Livrables

Un site web dynamique organisé sur une structure modulaire avec des informations sur le projet, les activités, les résultats, les produits, les actualités, les contacts et une communauté Internet pour l'échange d'informations en temps réel entre les groupes cibles, les utilisateurs et les opérateurs.

WP3

Analyse des spécificités des territoires et création d'un référentiel commun

ACTIVITE 3.1

Analyse des secteurs (glacerie, pâtisserie fraîche et non) et le développement de plusieurs types de produits et inventaire des variétés.

Une enquête avec sondages est réalisée pour détecter et analyser les chaînes d'approvisionnement de la crème glacée, et de la pâtisserie, des fruits frais et secs et des transformations des fruits et des céréales (semi-finis, farine, pâtes) utilisés / utilisables dans la crème glacée et dans la pâtisserie).

La chaîne des matières premières d'alimentation fait la différence en termes de qualité du produit et elles sont uniques dans le territoire dans lequel elles sont produites. On prévoit l'élaboration d'une classification des différents types de produits, un inventaire variétal de fruits, légumes, céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et dans la confiserie.

Les informations recueillies grâce à ces données de recherche collectées et traitées, sont une donnée très utile pour résoudre les problèmes liés à avoir des produits (frais et semi-finis) selon la provenance, la quantité disponible, la saisonnalité, aux techniques et aux temps de traitement.

Objectif général

Détecter et analyser les chaînes d'approvisionnement de crème glacée et de la pâtisserie artisanale afin de mettre à disposition les informations nécessaires à la fois pour la réalisation du projet soit du territoire et de promouvoir une gestion durable des processus de production et de valoriser les petits producteurs locaux.

Objectifs spécifiques

- Identifier et analyser les fruits, légumes et céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et dans la pâtisseries, de la production des produits de base à

la production de semi-finis et par ce dernier pour son utilisation dans le produit fini;

- Détecter et analyser les chaînes des matières premières de la crème glacée d'approvisionnement ;
- Détecter et analyser la chaîne de la crème glacée à partir de la production de matières premières au produit fini;
- Développer un catalogue des différents types de produits dans la crème glacées dans la pâtisserie;
- Développer un catalogue des variétés de fruits, légumes et céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et dans la pâtisserie;
- Promouvoir les outils et les connaissances pour défendre et soutenir le revenu des agriculteurs et des artisans, en renforçant les outils et les connaissances d'organisation et la coopération.

Partenaire en charge de l'activité

Scuola Malva Arnaldi

Partenaire Participant

GIP FIPAN

Résultats attendus

- Enquête menée auprès d'au moins 10 producteurs de glaces de 3 types principaux (Agri-glacier, glacier à la crème, glacier "chaîne") et 10 pâtisseries artisanales (les deux principaux types: artisan qui produit et vend son propre produit et artisan qui produit pour des tiers.
- Une publication en ligne sur le site du projet des résultats de la recherche (glaces et pâtisseries)
- Un catalogue de différents types de produits (glaces et pâtisseries)
- Un inventaire des variétés de fruits, légumes, céréales utilisées / utilisables en glaces et pâtisseries

Indicateurs de résultat

- Définition et analyse de la chaîne de la crème glacée.
- Définition et analyse de la chaîne de la pâtisserie.
- Définition et analyse de la chaîne de fruits transformés, légumes et céréales utilisés / utilisables dans la crème glacée et la confiserie.

- Un catalogue des différents types d'activités productives.
- Un catalogue de différents types de produits.
- Un inventaire des variétés des fruits, des légumes, des céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et dans la confiserie.

Calendrier

Date de début: 05/06/2017

Date de clôture: 30/11/2019

Livrables

- 1 chaîne de la crème glacée : résumé des enquêtes et analyses à mettre à disposition sur le site du projet et sur les sites des différents partenaires.
- 1 chaîne de la pâtisserie : résumée des enquêtes et analyses, à rendre disponible sur le site du projet et sur les sites des différents partenaires.
- 1 Catalogue des différents types de crème glacée : à partir des enquêtes et analyses, un catalogue des différents types de glaces sera produit qui sera utilisé pendant la formation et mis à disposition sur le site du projet et sur différents sites partenaires.
- 1 Catalogue des différents types de pâtisserie : à partir d'enquêtes et d'analyses, un catalogue des différents types de glaces sera réalisé qui sera utilisé lors de la formation et sera mis à disposition sur le site du projet et sur les sites des différents partenaires.
- 1 Inventaire des variétés de fruits, légumes, céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et la pâtisserie : une part importante de cette activité (3.1) consiste à créer des inventaires des variétés de fruits, légumes, céréales utilisées / utilisables dans la crème glacée et la pâtisserie. A partir des enquêtes réalisées, l'inventaire des variétés sera défini et mis à disposition sur le site du projet et sur les sites des différents partenaires,
- 1 support pédagogique pour la formation: un manuel sur la chaîne de la crème glacée et de la pâtisserie, avec une attention particulière au processus de détection et d'approvisionnement des produits de qualité nécessaires, frais et semi-finis.

ACTIVITE 3.2

Creation d'un comite technique -scientifique pour la definition d'un referentiel professionnel et de formation transfrontaliere

Le comité technico-scientifique (CTS) aura pour fonctions de valider un référentiel métier et un référentiel de formation adaptés à la zone transfrontalière des partenaires.

Le CTS aura la tâche de comparer le référentiel métier italien avec le français pour définir le modèle de référence transfrontalière.

Après la définition du modèle standard on pourra procéder à la définition du projet détaillé avec les objectifs, les compétences à développer, les méthodes et les outils à utiliser.

Le CTS vérifiera tout au long du projet l'adéquation du référentiel métier aux réalités socio-économiques de la zone et l'adéquation du référentiel de formation au référentiel métier. Le CTS pourra faire évoluer le référentiel métier suite à l'évaluation des premières expérimentations.

Objectifs

Composer un comité technico-scientifique capable de :

- Déterminer un référentiel métier transfrontalier adapté aux contraintes et ressources du territoire du projet.
 - Déterminer un référentiel de formation adapté au référentiel métier.
- Evaluer et faire évoluer les référentiels (métier et de la formation).

Partenaire responsable de l'activité

GIP FIPAN

Partenaires participants

CIOFS-FP Piemonte

Scuola Malva Arnaldi

D'autres partenaires

Réseau des Greta

Chambres consulaires

Communautés d'agglomération

Ministère de l'Education

Association de la Formation
Directions Regione Piemonte
Réseau des Instituts Scolaires

Résultats attendus

Création d'un référentiel métier et d'un référentiel de formation unique pour la zone transfrontalière

Indicateurs de résultat

- 1 Référentiel métier transfrontalier.
- 1 Référentiel de formation transfrontalière

Calendrier

Date de début: 05/06/2017
Date de clôture: 28/10/2020

Livrables

- 1 Référentiel métier transfrontalière qui définit les activités qui sont mises en œuvre dans la glacerie / pâtisserie de la zone transfrontalière.
- 1 Référentiel de formation transfrontalier avec un projet détaillé (objectifs, compétences, méthodes et outils).

ATTIVITÀ 3.3

Networking

L'activité est divisée en deux projets différents.

Le premier projet concerne l'organisation et la réalisation d'un documentaire vidéo intitulé "*Regardez vers de nouveaux horizons*".

Il sera composé d'une série de réunions / interview avec 8-10 jeunes entrepreneurs d'excellence, dont 3-6 sur le côté français et 3-6 sur le versant italien, dans les différents secteurs de la de la chaîne de la pâtisserie et de la crème glacée.

Le but de ces entretiens est de détecter et de mettre en évidence des histoires inspirantes de l'entrepreneuriat des jeunes, le courage de surmonter les peurs, de force, d'une action déterminée, accompagnés de compétences analytiques,

une étude approfondie du scénario et de la ténacité.

Les interviews auront lieu dans des endroits clés de l'entreprise (usines de fabrication, les laboratoires, la fabrication, les matières premières, les magasins).

L'objectif de produire un documentaire vidéo et un livre qui recueille l'expérience des jeunes entrepreneurs n'est pas l'objectif principal de l'action.

Le but est d'utiliser des expériences significatives pour faire ressortir l'énergie, la découvrir de nouveaux horizons, pour stimuler la croissance, le développement d'une nouvelle culture d'entreprise, mais surtout d'une culture qui donne la priorité à l'engagement, à la créativité, au courage.

Le choix des témoins sera fait avec un soin particulier.

Le deuxième projet concerne l'organisation et la réalisation d'un séminaire (un en Italie et un en France) intitulé « La qualité d'abord ».

Ce séminaire sera l'occasion pour l'interaction et les échanges entre :

- Fabricants de crème glacée (y compris glaceries agricoles).
- Fabricants de pâtisserie (produits frais et secs),
- Fabricants et distributeurs de produits finis et semi-finis destinés à la crème glacée et à la pâtisserie,
- Producteur et distributeur de matières premières pour la crème glacée et de la pâtisserie.

Le but, de cette activité, est de se concentrer sur les objectifs atteints et les problèmes à surmonter, pour pouvoir identifier et / ou la consolidation de nouveaux secteurs, de nouvelles chaînes qui sont, peut-être, plus courtes, plus directes, plus locales.

Objectif général

Accroître, en ligne avec l'objectif du projet, l'employabilité des jeunes et des adultes de la Région transfrontalière, en renforçant le niveau de professionnalisme dans les domaines de la pâtisserie et de la glacerie.

Objectifs spécifiques

- Fournir un espace d'interaction et d'échange transfrontalier entre les différents acteurs intervenant dans la chaîne de la crème glacée et de la pâtisserie pour mettre en œuvre des expériences réussies, analyser et formuler des hypothèses de solutions pour les incidents les plus critiques.
- Recueillir et diffuser des expériences et des exemples à fin de stimuler la culture d'entreprise vécue.

- Offrir des possibilités de formation aux jeunes en vue d'un engagement à l'entrepreneuriat des jeunes.

Partenaire en charge de l'activité

Scuola Malva Arnaldi

Partenaires participants

Città Metropolitana di Torino

GIP FIPAN

Résultats attendus

- Réalisation de séminaires [en Italie et un en France) dont le titre est *“La qualité d'abord”*.
- Réalisation de vidéos documentaires dont le titre est: *“Regardez vers de nouveaux horizons”*
- Réalisation d'un livre de publication dont le titre est *“Regardez vers de nouveaux horizons”*.

Indicateurs de résultat

- 8 (au moins) entretiens
- 2 séminaires [en Italie et un en France]: titre *“La qualité, d'abord”*
- 1 vidéo documentaire dont le titre est: *“Regardez vers de nouveaux horizons”*
- 1 publication d'ouvrages dont le titre est *“Regarder vers de nouveaux horizons”*

Calendrier

Date de début : 05/06/2017

Date de clôture : 31/03/2020

Livrables

- 1 Vidéo *“regardez vers de nouveaux horizons”* - La construction de la vidéo débutera à partir d'enregistrements et de photographies de différentes rencontres. Les enregistrements - audio et vidéo - et les photographies seront *“édités”* pour devenir une vidéo.

Une copie de la vidéo sera réalisée en français et une copie en italien. L'utilisation de la vidéo sera étendue et très flexible. Le premier : il servira de support

lors des différentes activités de formation prévues par V.A.L.E. , avant même d'être un produit fini. La vidéo continuera d'être un produit qui sera réutilisé par les partenaires du projet, tous engagés, quoique de manière différente, dans des activités de formation, tant par les différents organismes de formation que par les institutions et associations de promotion sociale et culturelle.

- 1 Publication *« Regardez vers de nouveaux horizons »* - La construction du livre, partira des enregistrements et des photographies des différentes rencontres. Les enregistrements - audio et vidéo - et les photographies seront transcrits à partir d'un travail de rédaction ultérieur pour devenir un livre. Le livre comportera un texte bilingue. L'utilisation du livre sera large et très flexible. Le premier: il servira de support lors des différentes activités de formation prévues par le projet *« V.A.L.E. »* , avant même d'être un produit fini. Le livre continuera d'être un produit qui sera réutilisé par les partenaires du projet, tous engagés, bien que de manière différente, dans des activités de formation, tant par les différents organismes de formation que par les institutions et l'association de promotion sociale et culturelle.
- 1. Séminaire et actes des séminaires *“La qualité d'abord”* - La publication rassemble les rapports, documents et contributions des participants aux deux séminaires qui se tiendront en France et en Italie, avec le même titre, la même approche, et peut-être avec les mêmes orateurs .

WP4

Formation et valorisation des expériences

ACTIVITE 4.1

Selection des participants et realisation de services pour la identification, validation et certification des competences

L'activité est divisée en deux phases connexes.

La première phase vise à identifier et sélectionner les bénéficiaires qui participeront aux différentes éditions de cours de formation. La phase de sélection est structurée selon une méthodologie précise et le processus va se référer à spécifiques conditions d'entrée. La deuxième phase se réfère au service de individuation, validation et certification des compétences formelles, non-formelles et informelles (comparaison du model français de la Validation des Acquis e de l'Expérience - V.A.E.- avec le model italien DD 34 du 27 Janvier 2016,, et à la définition du Plan d'Action individuel des bénéficiaires. Ils pourront, en fonction de la reconnaissance des crédits d'accès, suivre le cours de formation complet ou seulement des modules de professionnalisation.

Objectifs généraux

- Identifier et sélectionner les 90 bénéficiaires des cours de formation (45 en Italie et 45 en France).
- Structurer et gérer le service d'identification, validation et certification des compétences pour la reconnaissance des crédits d'accès à la formation et pour l'accompagnement à la certification des compétences pour l'acquisition des qualifications dans la Région du Piémont et en France.
- Définir pour chaque bénéficiaires un Plan d'Action individuel et d'accompagnement au travail (services de Job placement et création d'entreprises)

Objectifs spécifiques

- Définir l'appel pour la présentation de la demande
- Définir le processus de sélection des candidats
- Rédiger le classement des 90 participants aux 6 cours de formation

Partenaire responsable de l'activité

CIOFS-FP Piemonte

Partenaires participants

Scuola Malva Arnaldi

Citta Metropolitana di Torino

GIP FIPAN

Résultats attendus

- Définition de la procédure de sélection
- Structuration et description du service d'identification, de validation et de certification des compétences

Indicateurs de résultat

- 6 processus de sélection (3 en Italie et 3 en France)
- 90 bénéficiaires (45 en Italie et 45 en France)

Calendrier

Date de début: 01/10/2017

Date de clôture: 28/10/2019

Livrables

- 6 procès-verbaux de la sélection. Ce produit fait référence au rapport qui décrit les buts, les objectifs, les conditions d'accès, la procédure, les critères et les résultats de l'évaluation et les résultats.
- 90 P.A.I. Le Plan d'Action Individuel décrit le parcours de chaque élève et inclut éventuellement la validation des compétences acquises.

ACTIVITE 4.2

Realisation des formations binationales

Avec cette activité , on va mettre en place un parcours de formation professionnelle pour pâtissiers et fabricants de crème glacée experts.

On a prévu six éditions de ce parcours, le suivi et l'évaluation de chaque Edition permettra d'affiner les itinéraires, des méthodologies et des outils pour

arriver à la fin du projet avec un modelé (profil / emplacement mais aussi des outils et des méthodologies), testé et validé.

Comme indiqué ci-dessous on propose un programme novateur qui est basé sur un référentiel innovant (Voir Att.3.2).

Les bénéficiaires de la formation sont les jeunes et les adultes qui ont déjà des compétences de base de la formation précédente et / ou de l'expérience.

Il est donc prévu qu'on constitue 3 groupes de 15 bénéficiaires pour un total de 45 bénéficiaires sur chacun des deux parties, France et Italie). Total 90 bénéficiaires.

Les heures de formation sont repartis comme suit: 245 heures de formation théorique et pratique et 105 de stages. Sur les 245, 100 heures de formation (partagé entre les groupes italien et français) seront données par Internet (FAD). Toutes les 105 heures de stage seront menées à l'étranger: les bénéficiaires français effectuent, par conséquent, le stage en Italie et les bénéficiaires italiens en France.

Objectif général

Définir et livrer un programme de formation innovant, commun aux deux pays et reproductible, qui permette aux bénéficiaires de Développer une profession plus complète et professionnelle, habile de fonctionner sur les deux côtés de la frontière et qui sont capables de réfléchir et d'améliorer la production locale et typique de saison.

Objectifs spécifiques

- Expérimenter et définir des programmes, des outils et des méthodologies pour la formation professionnelle, innovante et commune aux deux pays.
- Expérimenter le soutien des jeunes et des adultes dans l'acquisition et le déploiement de l'expertise pour faciliter le développement de leurs compétences professionnelles.
- Renforcer chez les jeunes le sens de l'initiative et de l'auto-emploi .
- Augmenter les niveaux d'employabilité et la négociabilité des compétences acquises sur le marché du travail local et transfrontalier.
- Promouvoir un sens profond de l'identité européenne et de la citoyenneté chez les jeunes, en facilitant le dialogue avec d'autres cultures et à d'autres parties.

- Maîtriser méthodes et procédures dans des contextes de production étrangère, la taille, l'emplacement, les marchés ciblés de travail, en développant un plus large éventail de possibilités d'emploi.
- Améliorer l'utilisation de la langue étrangère ;
- Conclure la formation avec l'évaluation et la délivrance d'un document, reconnu sur les deux côtés (France et Italie), certifiant les compétences acquises

Partenaire responsable de l'activité

GIP FIPAN

Partenaires participants

CIOFS-FP Piemonte
Scuola Malva Arnaldi

Résultats attendus

- Prestation d'une formation pour 90 bénéficiaires
- Définition d'un modèle de formation, expert et validé, qui comprend le référentiel métier, la formation, les outils et les méthodologies.
- Définition d'un document, reconnu par les deux parties, qui certifie les compétences acquises par les bénéficiaires.

Indicateurs de résultat

- Réalisation de six éditions d'une formation professionnelle de deuxième niveau, utilisées par 6 groupes - 15 étudiants chacun - pour un total de 90 bénéficiaires, dont 45 Français et 45 Italiens.
- Définition d'un programme de formation reproductible.
- Production d'un document, reconnu par les deux côtés, certifiant les compétences acquises par les bénéficiaires.

Calendrier

Date de début : 01/01/2018

Date de clôture: 31/07/2019

Livrable

- 6 Cours de formation

ACTIVITE 4.3

Job placement

Le service de Job placement vise à offrir aux bénéficiaires du projet un ensemble coordonné et intégré des possibilités d'accompagnement et mentorat au travail individualisé. Il vise à accroître les possibilités d'emploi, même à travers le développement des compétences pour l'employabilité (voir ISFOL) par l'interaction avec les entreprises dans les territoires de référence pour le croisement demandes et offres de travail.

Le service de Job placement est structuré dans parcours de réorientation professionnelles et du bilan des compétences, selon la méthodologie qui s'inspire à la Charte Qualité Européenne (www.fecbop.eu) de la Fédération Européenne des Centres de Bilan des Compétences, à laquelle soit le chef de file CIOFS, soit le GIP FIPAN sont parties.

La mission du service de Job placement est améliorer l'employabilité de la personne pour en faciliter l'entrée ou le retour à l'emploi.

Objectif général

Développer les compétences pour l'employabilité des destinataires et les orienter vers des opportunités professionnelles par rapport à leurs plans de carrière.

Objectifs spécifiques

- Transmettre aux destinataires des compétences de recherche active de travail, pour développer de l'autonomie et des compétences pour l'employabilité .
- Identifier les possibilités d'emploi qui représentent des occasions d'apprentissage et qui sont compatibles avec le projet et le référentiel métier.
- Amener les destinataires aux expériences de job placement, en fournissant un soutien organisationnel et de mentoring (contrats d'emploi direct et/ou stage).

Partenaire responsable de l'activité

CIOFS FP PIEMONTE

Partenaires participants

GIP FIPAN

Résultats attendus

Les usagers qui bénéficient du service de job placement

Indicateurs de résultat

- 90 usagers qui accèdent au service de job placement pour le développement des compétences pour l'employabilité, au moins pour la première phase du processus.

Calendrier

Date de début: 01/10/2017

Date de clôture: 28/10/2020

Livrable

- 90 dossiers individuels. Le dossier comprend le projet professionnel, le plan d'action et l'e-portfolio électronique pour la promotion sur le marché du travail.

ACTIVITE 4.4

Accompagnement à la création d'entreprise / renseignement sur les opportunités facilitant le démarrage d'entreprise et la réalisation des investissements initiaux

L'activité vise à orienter au travail autonome les participants des courses de formation accomplis dans le cadre du projet. En fait, l'ouverture d'une entreprise dans son propre compte est l'un des résultats naturels dans les secteurs de la pâtisserie et des glaces . Nous mettrons l'accent sur l'esprit d'entreprise comme un élément clé pour l'indépendance économique et la réussite professionnelle, améliorant le potentiel de développement des petites entreprises en clé transfrontalier. Cette activité peut être un test utile en termes d'approches méthodologiques dans le cadre des politiques pour soutenir l'entrepreneuriat par certains des partenaires dans la zone du projet.

Objectif général

Favoriser l'occupation des bénéficiaires des projets à travers la réalisation de services d'information et de soutien à la t de soutien à la création d'entreprise.

Partenaire responsable de l'activité

Città Metropolitana di Torino

Partenaires participants

GIP FIPAN

Résultats attendus

- Séances organisées pour information
- Ateliers d'orientation réalisés
- Services d'accompagnement réalisés
- Plans d'affaires définis
- Activités économiques

Indicateurs de résultat

- Nombre de séances d'information organisées : au moins 15
- Nombre de laboratoires d'orientation réalisés : au moins 6
- Nombre de services d'accompagnement : au moins 30
- Nombre de business plans : 12
- Nombre d'activités économiques : 4

Calendrier

Date de début : 01/11/2017

Date de clôture : 28/10/2020

Livrables

- 21 conférences, séminaire d'information et d'orientation
- 4 Emplois créés (ETP)



Conclusions

Des Organismes Italiens et Français ont décidé de déposer le dossier de candidature « V.A.L.E. » qui a été retenu et cofinancé par le programme Interreg ALCOTRA 2014-2020.

Les résultats du travail fait tout au long du projet réalisé, pendant trois ans, permet de découvrir un nouveau parcours. Il a innové en utilisant les modalités de production avec les compétences des maîtres pâtisseries français et des maîtres italiens de la glacerie, mais aussi la recherche, le choix et l'utilisation de matières à utiliser, alternatives, de qualité et à Km Zéro aussi.

La culture de la qualité a été une tâche majeure du projet. Elle a intéressé les personnes et les organismes impliqués, plus ou moins directement, selon les activités prévues dans chaque WP du projet. Le projet « V.A.L.E. » a favorisé l'augmentation de l'employabilité des jeunes et des adultes en chômage du territoire transfrontalier, via le renforcement de l'orientation et de leur niveau de professionnalisme dans les filières de la pâtisserie et des crèmes glacées (et dans d'autres transformations avec fruits et légumes). Le projet « V.A.L.E. » a démarré le mois de juin 2017 et il devait terminer le 28 mai 2020. La pandémie Covid19 a empêché, aux Partenaires, de clôturer le projet à la date prévue.

Le Chef de File CIOFS- FP Piemonte, en accord avec les autres Partenaires, a demandé à l'AdG du programme Interreg ALCOTRA, et obtenu, de pouvoir prolonger les activités jusqu'à la fin d'Octobre 2020.

Le partenariat transfrontalier

Le partenaire CIOFS FP Piemonte, chef de file, a été le responsable de la coordination du projet. Au démarrage des activités, la coordination a été pilotée par Madame Daniela VARONE. Ensuite, et jusqu'à la fin du projet « V.A.L.E. », cette activité a été confiée, par la Direction du CIOFS, à Madame Elisabetta DONATO.

La gestion du projet du partenaire GIP FIPAN de Nice, a été assurée par le Pôle Recherche & Développement à l'International (R.D.I.), dont Madame Sybill BERTTONI en est la responsable.

Le GIP FIPAN a signé un accord à l'interne du Rectorat de l'Académie de Nice, avec le Greta Tourisme - Hôtellerie, en engageant cette organisation formative pour la mise en œuvre de plusieurs activités du projet « V.A.L.E. », dont celles liées à la formation, à l'innovation pédagogique, à l'alternance formation - travail dont les stages, la production du référentiel métier concernant les deux filières de la pâtisserie et de la glacerie.

Au démarrage, et pour la première année, le Greta TH a chargé Monsieur Frédéric DESPREZ pour la coordination des activités que le GIP FIPAN avait en charge. Ensuite, Monsieur Éric BANLIAT a été chargé de le remplacer, pour la même activité, Monsieur DESPREZ. En 2019, et jusqu'à la fin du projet « V.A.L.E. », Monsieur Éric BANLIAT a été remplacé par Madame Jessica AKOUN, C.F.C. Conseillère en Formation Continue du GIP FIPAN.

Par contre, Madame Nathalie MOYA du GRETA Tourisme – Hôtellerie a collaboré tout au long du projet. La coordination des activités en charge au Partenaire Scuola MALVA ARNALDI, a été assurée par Monsieur Lorenzo GRASSO avec la collaboration de Monsieur Francesco AGLI.

Le pilotage du projet par le partenaire CMTo a été assuré, tout au long du projet, par Madame Valeria SOTTILI, par Madame Tessa ZARAMELLA, par Monsieur Andrea BORDINI.

Madame Rosalba La GROTTERIA, consultante de la coopérative CODEX, a été choisie, par la CMTo, de collaborer à la coordination des activités en charge à la CMTo dans le projet « V.A.L.E. ».

La gestion

Le CIOFS Piemonte a été l'animateur du projet « V.A.L.E. » dans le travail fait avec les Partenaires. Il a efficacement géré la coordination des Partenaires, soit pour la mise en œuvre des 4 WP, soit pour la partie des frais, de la remontée des dépenses. Il a bien organisé et géré les Comités de Pilotage et la rédaction des procès-verbaux partagés avec les Partenaires.

Le CIOFS a eu un rôle très efficace dans les périodes où le projet a rencontré des difficultés, dans la phase initiale et aussi quand il y a eu un changement du management du Partenaire Français GIP FIPAN.

Le projet, accompagné activement par le CIOFS, s'est focalisé sur l'expérience

et les compétences dans les filières de la pâtisserie et de la crème-glaçière que les Partenaires ont recherchées et analysées dans leurs territoires.

Le CIOFS a bien géré aussi la coordination des trois Partenaires italiens, via plusieurs rencontres de travail tout au long du projet « V.A.L.E. ». Cette gestion a favorisé l'harmonisation des activités italiennes mais aussi la gestion des échanges avec le Partenaire français GIP FIPAN de Nice.

Le CIOFS a eu un rôle très efficace dans la production, avec la collaboration du GIP FIPAN, des contenus de la formation des stagiaires. Le travail fait par les Partenaires transfrontaliers a mis en valeur les deux filières de la glacerie et celle de la pâtisserie, comme prévoyaient les objectifs du projet.

Les 4 Partenaires, trois italiens et un français, ont travaillé efficacement tout au long du projet pour mettre en valeur des importants atouts que Fenix croit utile indiquer :

- La mise en réseau des expériences et la promotion des bonnes pratiques transfrontalières.
- La création d'un catalogue avec des différents types d'activités de production et de produits à utiliser dans les deux filières de la glacerie et de la pâtisserie, en Italie et en France.
- La création d'un référentiel métier de la profession requise dans les deux secteurs.
- La production d'un référentiel de formation ;
- La création de six formations innovantes pour jeunes et adultes en chômage, réparties entre le partenaire italien CIOFS et le partenaire français GIP FIPAN ;
- La recherche de produits de qualité, d'autres alternatifs aux traditionnels et d'autres à KM Zéro aussi.
- L'utilisation de produits pour réduire problèmes de santé (dont le sucre)
- L'organisation d'un service de « placement » vers l'emploi ;
- L'accompagnement à la création de sa personnelle entreprises, dont celle artisanale typique du secteur de la pâtisserie et de la glacerie .

Via son activité, mise en oeuvre tout au long du projet « V.A.L.E. », Fenix a élaborés des points importants, qui sont émergés par la collaboration des Partenaires dans l'évaluation externe (questionnaires et rencontres individuelles, soit en présentiel que avec la visioconférence).

Le résultat est le suivant

Points Forts Du Projet

- Ce projet, via le dialogue, les échanges, a permis aux Partenaires de faire des expériences nouvelles et d'acquérir des compétences aussi.
- Le nombre réduit de Partenaires (quatre) du projet a facilité la collaboration et la gestion des activités.
- La participation aux foires et manifestations prévues par le projet « V.A.L.E. », a permis une meilleure diffusion des objectifs et des activités.
- La mobilité transfrontalière, via les formation à Turin et à Nice, a favorisé la connaissance du secteur de la glacerie et de la pâtisseries du Pays voisin.
- La formation mise en œuvre a permis de connaître des savoirs nouveaux, d'utiliser les matières premières traditionnelles et de maîtriser de l'innovation aussi, en utilisant celles de meilleure qualité et typiques des territoires du projet « V.A.L.E. » .
- Le parcours "Création d'entreprise" a été structuré de manière à faciliter son utilisation même pour la pérennisation, une fois le projet sera terminé.
- L'activité de Job Placement a été structurée permettant de favoriser son utilisation, une fois le projet sera terminé, aussi dans d'autres contextes.

Faiblesses

- L'impact, que les différences institutions auraient eu sur le projet (législation, modes de fonctionnement, ...) qui règlent l'opérativité des Partenaires en Italie et en France, n'a pas été suffisamment pris en compte.
- Des activités ont été réalisées en même temps, selon le calendrier prévu, tandis que certains leurs produits auraient dû être disponibles plus tôt, afin de pouvoir les utiliser dans la formation. Les leçons en streaming, ont dû, ensuite, être modifiés et adaptés en raison de la difficulté des étudiants italiens à suivre la leçon du professeur de français et de la difficulté des étudiants français à suivre les leçons du professeur italien.
- La connaissance linguistique (italien et français) parmi les acteurs principaux du projet, a eu un impact négatif dans le travail avec les partenaires.
- Des difficultés ont été rencontrées dans la gestion de certaines phases des 4 WP et dans la remontée des dépenses à cause de règles ALCOTRA, trop lourdes à respecter.

- Le site Web a été produit avec du retard et le Chef de file a sollicité les Partenaires à l'implémenter.
- La mobilité transfrontalière a dû se confronter aux différences existantes entre la législation française et celle italienne.
- Lors de la réalisation du projet, il aurait été utile de doter certaines activités de ressources financières adéquates, comme la réalisation des entretiens, la vidéo associée et les leçons en streaming.

Opportunités

- Participer au projet « V.A.L.E. » a été une opportunité fructueuse permettant de dialoguer avec les partenaires, et surtout avec le partenaire français GIP FIPAN.
- Le projet «V.A.L.E.» a produit de l'innovation, encouragé la réflexion sur les modèles formatifs et opérationnels, mais aussi sur les connaissances et les savoir-faire.
- Le projet a stimulé la recherche de nouveaux parcours de développement durable et la collaboration entre différents acteurs des territoires transfrontaliers.
- Des manifestations ont été organisées avec la collaboration de organismes et organisations territoriales italiennes et françaises
- La mobilité transfrontalière a permis, aux stagiaires participants, d'améliorer leurs compétences et leur expérience dans les secteurs de la pâtisserie et de la glacerie.
- La gestion de la mobilité transfrontalière a permis aux stagiaires d'entrer en contact avec des entreprises du secteur secteurs de la pâtisserie et de la glacerie.
- Les savoir-faire et les compétences prévues par le référentiel métier et le référentiel de formation transfrontalier élaborés via le projet «V.A.L.E», favorisent l'employabilité des stagiaires formés.
- Les outils validés à la fin du projet, permettent de mettre en œuvre une efficace campagne de pérennisation et de diffusion.

Menaces

- Le changement, lors de la phase de mise en œuvre du projet, de certains référents, a certainement ralenti l'activation de certaines interventions et produits.

- Les différentes réglementations concernant, à la fois le monde du travail et celui de l'enseignement et de la formation professionnelle italiens et français, ont créé des retards, toutefois récupérés ensuite
- Les procédures administratives et bureaucratiques lourdes, envisagées par le programme Interreg ALCOTRA, dont la remontée des dépenses et le rapport annuel, ont eu une incidence négative et lourde en termes de coûts.
- La pérennisation du projet « V.A.L.E. » doit être mise en œuvre par tous les Partenaires et à différents niveaux institutionnels.

Les impacts

Parmi les activités mises en œuvre pour l'évaluation externe du projet « V.A.L.E. », Fenix a analysé les impacts prévus dans chaque WP. Pourtant il est utile de signaler, parmi les plus efficaces, les activités pour améliorer l'accès à la formation et à l'orientation vers l'emploi des jeunes et des adultes en chômage. Ce public cible a été le bénéficiaire qui a pu connaître et utiliser d'autres services comme la formation, le job placement et l'aide à la création d'entreprise. Ces services rendus, ont eu un impact positif sur la gestion de leur carrière de formation et de travail. De côté italienne, le service Job Placement a été géré par les centres spécialisés du CIOFS-FP Piémont en collaboration stricte avec des Centres de Compétences et d'Orientation Professionnelle (BILCO), tandis qu'en France, l'activité du GIP FIPAN de Nice, avait été organisée en collaboration avec POLE EMPLOI de la Région PACA Provence Alpes Côte d'Azur.

Un atout très utile a été l'accès aux services d'accompagnement à la création d'entreprise qui ont permis d'orienter les participants vers l'auto-emploi. En effet, l'ouverture d'une entreprise artisanale individuelle (dans ce projet), a été considérée comme l'un des débouchés naturels pour les initiatives de professionnalisation dans les chaînes de production de la glacerie et de la pâtisserie. Via la mise en œuvre des activités prévues dans les quatre W.P. du projet, il y a eu un bon résultat concernant l'emploi des stagiaires qui ont participé. En effet, le 80% environ a trouvé un emploi, ou a créé sa propre entreprise artisanale, ou est retournés à fréquenter des formations pour acquérir de nouvelles compétences dans la glacerie et dans la pâtisserie. Participer à une formation permet, en effet, d'augmenter les compétences et les utiliser dans la personnelle carrière de travail.

Les stagiaires du projet « V.A.L.E. », ont eu la possibilité d'utiliser de nou-

velles technologies dans l'apprentissage à distance. En effet, les jeunes et les adultes en chômage, bénéficiaires du projet, n'étaient pas habitués à se confronter avec ces technologies, dont les multimédias, dans le cadre de leur formation précédente. Ils ont compris que participer à une nouvelle formation permettait d'obtenir une valorisation de leurs compétences acquises. Ils ont compris qu'ils auraient pu insérer les compétences acquises, dans le C.V. personnel et l'utiliser efficacement dans la demande et offre d'emploi tout au long d'une carrière professionnelle. Pourtant, le projet « V.A.L.E. » a fait émerger l'importance de la reconnaissance des compétences professionnelles acquises, et au niveau transfrontalier aussi. Le projet a réussi à mettre en œuvre, pour les stagiaires et pour certains opérateurs des deux filières, un parcours pour être capables d'utiliser et de valoriser les ressources agroalimentaires et les productions typiques du territoire sur lequel ils opèrent (Km Zéro). Les Partenaires du projet "V.A.L.E." ont travaillé efficacement sur l'intégration de l'expérience et des compétences, sur les produits à utiliser pour la pâtisserie et la glacerie, sur l'expérimentation et l'innovation provenant du secteur agroalimentaire. Ils ont travaillé positivement sur un référentiel métier et un référentiel de formation, sur l'orientation et les services de promotion vers l'emploi, sur l'identification des compétences acquises. Et encore, ils ont structuré un parcours utile, d'accompagnement à la création de sa propre entreprise, en indiquant les aides disponibles soit en France que en Italie. Une publication d'entretiens structurés avec des artisans et opérateurs qualifiés travaillant dans le domaine de la pâtisserie et de la glacerie, a été imprimée et diffusée déjà le 24 octobre 2019, à l'occasion de la manifestation publique organisée, à Turin, par le partenaire italien CIOFS - FP Piemonte à Turin. Cette initiative a vu la participation de tous les partenaires du projet. Elle a favorisé la diffusion ciblée du projet "V.A.L.E." dans un territoire qui a développé une tradition de longue durée de la pâtisserie et de la glacerie. Un travail important a concerné l'utilisation de réseaux de professionnels, experts, opérateurs du secteur de la pâtisserie et de la glacerie, mis en valeur, par les partenaires, tant en Italie que en France. Ce projet a permis de se rapporter à des réseaux d'artisans et de professionnels pour faire émerger les «savoir-faire» utilisés dans leur travail au quotidien, dans leurs petites entreprises artisanales dans les filières de la pâtisserie et de la glacerie. Ces capacités sont à disposition du

vaste public des centres de formation professionnelle qui désirent les utiliser pour requalifier leurs formations et leurs référentiels. Tous les produits indiqués, sont très utiles aussi pour l'activité de diffusion prévue à la fin du projet.

La formation professionnelle binationale transfrontalière

La formation a été structurée pour une durée de 350 heures, avec 105 heures de stage. Le CIOFS - FP Piemonte a sélectionné les participants à la formation en Italie, en utilisant la méthode du Bilan des Compétences (B.d.C.), un outil français développé par le C.I.B.C. en France, dès le 1988. Cet organisme français a délivré au CIOFS, la certification de qualité pour mettre en œuvre le B.d.C. en Italie. Soit le CIOFS que le GIP Fipan ont lancé un appel public pour sélectionner les stagiaires, jeunes et adultes en chômage. A Nice, il y a eu un nombre réduit de candidatures à cause de la situation économique niçoise qui a montré un chômage limité du public cible indiqué par le projet.

Pourtant, il faut signaler une différence entre le nombre de stagiaires prévu dans le formulaire de candidature du projet « V.A.L.E. » et les stagiaires sélectionnés et qui ont participé ensuite. La formation gérée par le CIOFS -FP Piemonte et par le GIP FIPAN, via le Greta Tourisme Hôtellerie (TH), a été structurée avec des modules : un module pour la pâtisserie et un module pour la glacerie. Le projet a permis de réaliser 3 séminaires de formation (un en 2018 et deux en 2019) en envoyant des stagiaires français à Turin, et en formant les stagiaires italiens, à Nice. Une activité ciblée a concerné la vérification du niveau linguistique (italien et français) des stagiaires participant à la formation. La formation réalisée a permis aux stagiaires d'acquérir de nouvelles compétences et expériences. Ils ont démontré, à la fin des activités, d'avoir acquis des compétences supplémentaires à celles qu'ils avaient obtenues via des précédentes formations.

Certains modules de formation ont été réalisés en streaming, à la fois en italien ou en français. La formation a beaucoup intéressé les stagiaires car les enseignants ont donné une approche pratique aux activités tant en présentiel, que via le streaming. Le projet « V.A.L.E. » a démontré qu'il est possible de former des jeunes et adultes en chômage, en démultipliant leur compétence et qu'il est possible de leur transférer des informations ciblées sur les meilleurs produits, (voir ceux à Km 0 et ceux en alternative au sucre, ...) à utiliser dans la pâtisserie et dans la glacerie. C'est grâce à cela que les stagiaires ont été en me-

sure de connaître des produits de pâtisserie et de glacerie qui ont visé à préserver la santé des citoyens qui les achètent. Un autre bon résultat obtenu, via ce projet, réside dans l'intérêt pour l'apprentissage montré par les stagiaires. Le projet a favorisé, pour certains stagiaires, l'envie de suivre un parcours de formation personnalisé, afin d'accroître expérience et compétences. Certains professionnels et artisans du secteur ont été choisis pour être les enseignants de la formation. Parmi eux, il y a des maîtres de la pâtisserie et de la glacerie. Un webinaire de formation a été organisé et réalisé fin septembre 2019 sur les thèmes de la pâtisserie et de la glacerie avec une attention ciblée aux produits à utiliser dans le respect de la santé des personnes, comme, par exemple, la quantité de sucre à utiliser pour les crèmes-glacées.

Accès à l'emploi

Parmi les 69 stagiaires ayant participé à la formation, 48 sont italiens et 21 français.

Parmi les 69 stagiaires formés:

- 35% travaillent dans des pâtisseries ou des glaceries
- 28% travaillent dans la restauration
- 28% suivent d'autres formations
- 5% suivent le parcours de job placement
- 4% suivent le parcours pour créer leur entreprise.

Les compétences acquises ont favorisé l'insertion des stagiaires, auprès des entreprises du secteur de la pâtisserie et de la glacerie dans les territoires du projet « V.A.L.E. ».

Certains stagiaires ont été embauchés comme salariés ou insérés dans un stage en entreprise, dans le cadre de la loi pour l'apprentissage. D'autres, à Nice, ont décidé de continuer à se former.

Accompagnement à la création d'entreprise

Le projet "V.A.L.E." a également abordé la question de la création d'entreprise. En effet, la création d'une entreprise a été présentée aux stagiaires lors de diverses réunions organisées par la CMTTo et le GIP FIPAN. Le thème du business plan a ensuite été analysé car il est un outil fondamental prioritaire à la création de son entreprise. Des laboratoires correctement équipés ont permis aux stagiaires, d'analyser et de gérer les différentes phases de «mise en place

d'une entreprise par soi-même». Des stagiaires italiens, qui ont participé au projet "V.A.L.E.", ont décidé de suivre le parcours de la création de leur entreprise. Des ateliers ont été créés par le partenaire GIP FIPAN de Nice, sur le thème de la création d'entreprise. La Città Metropolitana di Torino (CMTTo) a géré la partie création d'entreprise au Piémont, en utilisant la structure interne M.I.P. - Mettersi In Proprio (se mettre à son propre compte). M.I.P. est un service de soutien et d'accompagnement à la création de nouvelles entreprises. La CMTTo a mis en œuvre plusieurs activités concernant la culture entrepreneuriale et la création de nouvelles entreprises. Le cours a été structuré pour un maximum de 46 heures et il prévoit une activité d'orientation et d'analyse de l'idée d'entreprise identifiée. Ensuite, un expert a été mis à disposition pour l'accompagnement à la rédaction du projet d'entreprise. A Turin, 5 stagiaires ont choisi de participer au processus de création de leur entreprise. L'un d'entre eux a créé une entreprise artisanale. Son entreprise compte, actuellement, trois salariés.

Les résultats obtenus

Toutes les activités du projet «V.A.L.E. » ont apporté des bénéfices, ont stimulé le renouvellement et elles ont fait réfléchir sur les modes de fonctionnement. Le projet « V.A.L.E. » a obtenu plusieurs résultats positifs. Les plus importants permettent d'avoir un projet de qualité suite au travail fait par chaque Partenaire transfrontalier. Ils ont élaboré et expérimenté efficacement un parcours qui a favorisé la recherche d'emploi vu que le 80% des stagiaires participants, ont trouvé un emploi ou créé leur propre entreprise, ou ont décidé de s'inscrire à des formations nouvelles pour mieux gérer leur carrière de travail tout au long de leur vie active.

L'utilisation de méthodes de formation à distance (webinaires) a augmenté l'expérience des étudiants du projet car ils n'étaient pas habitués à être formés de ces manières.

Le projet a développé le concept de filière pour la production de la glacerie et de la pâtisserie et l'inventaire variétale.

Le projet a permis de produire et de diffuser des catalogues avec différents types de glaces et de pâtisseries. La création de ces catalogues a favorisé une meilleure connaissance de produits beaucoup plus liés à la culture, aux traditions et à la production de matières premières dans les différents territoires des Partenaires.

La rédaction du Manuel «Du territoire au laboratoire» a stimulé les connaissances et les savoir-faire. La certification des compétences acquises, valable sur le territoire italien et français, a été analysée, dans ce projet, à partir d'un référentiel métier qui a abouti, ensuite, à un référentiel de formations, partagés et bilingues. Des professionnels capables d'utiliser et de valoriser les ressources et les produits du territoire sur lequel ils opèrent, ont participé au projet. A Nice, de nombreux artisans du secteur, qui ont pris connaissance du projet "V.A.L.E." par des collègues, ils ont contacté le partenaire français GIP FIPAN et le Greta Tourisme Hôtellerie, pour collaborer à des stages en alternance avec la volonté de former des stagiaires avec une disponibilité à en embaucher, ensuite. Le référentiel métier de la pâtisserie et de la glacerie et les nouveaux modules de formation élaborés et utilisés, sont à la disposition des centres de formation européens qui désirent les utiliser.

Le film "Regarder vers Nouveaux Horizons " est un outil qui a suscité une réflexion sur l'utilisation de nouveaux produits pour la pâtisserie et les glacerie, car ils privilégient la qualité et de nouveaux types de productions avec des implications innovantes pour la formation professionnelle.

La méthode de formation, nommée EduCapsule, a été présentée aux participants, lors de la conférence finale du partenaire français GIP Fipan, qui s'est tenue à Nice le 5 octobre 2020. L'expérience acquise avec le projet "V.A.L.E." a favorisé, au sein de la Direction Internationale du GIP FIPAN, une large réflexion sur le rôle de la formation, des activités plus liées à « l'expérience » et au monde du travail. Grâce à l'engagement du partenaire Scuola MALVA ARNALDI, il a été possible de mener des activités de recherche dans le secteur agroalimentaire. Scuola MALVA ARNALDI propose d'utiliser, dans le cadre de la pérennisation, certains produits pour gérer des activités d'information et de formation destinées aux entrepreneurs du secteur agricole et agroalimentaire du Piémont. Les produits de ces petites entreprises peuvent être valorisés et utilisés dans le secteur de la pâtisserie et de la glacerie car ils sont de qualité et, dans certains cas, alternatifs aux cultures traditionnelles. Fruits, pommes, céréales, blé, redécouverts et souvent même anciens, ont été réévalués, cultivés et commercialisés par de petits producteurs qui font partie d'un marché alternatif, presque toujours bio.

Une activité réalisée dans ce projet, concernait l'attention portée à la santé des personnes qui achètent des produits de la pâtisserie et de la glacerie, en

évitant l'utilisation de produits nocifs. Un autre point qualifiant obtenu avec le projet «VALE», concernait la recherche de produits à trouver et à acheter dans les zones proches du lieu de travail à Km Zéro. Il y a souvent de petits entrepreneurs avec des productions limitées mais de qualité, qui s'opposent à ceux qui produisent à haute intensité, comme l'exige la grande industrie alimentaire. En effet, les stagiaires ont pu apprendre que les alternatives aux productions traditionnelles, existent.

Scuola MALVA ARNALDI, a coordonné la création d'un catalogue variétal de fruits, céréales, légumineuses, fleurs, utilisables en pâtisserie et en glacerie, où 60 types de nouvelles glaces sont également présentés. Un catalogue avec différents types de glaces et un deuxième catalogue avec différents types de pâtisseries ont été créés. Ils ont été, tous les deux, réalisés sur la base des résultats d'analyses et de recherches effectuées.

En effet, des entretiens avaient été menés avec des témoins privilégiés qui travaillent dans la pâtisserie et dans la glacerie, permettant la création d'une «banque» d'informations utiles pour ceux qui travaillent dans ces secteurs

La satisfaction des participants aux comités de pilotage

Les résultats des questionnaires Q4S élaborés

Selon l'analyse des questionnaires Q4S remplis par les Partenaires du projet « V.A.L.E. », les réunions de travail des Comités de Pilotage ont été efficaces et pleinement conformes aux attentes de tous ceux qui ont participé.

Les sièges, où les Comités se sont déroulés, ont été considérés toujours adéquats pour la « logistique » par les participants. Le matériel remis aux participants a été jugé adéquat pour la plupart des participants.

Dans tous les questionnaires de satisfaction des participants aux Comités, les participants ont donné des indications pour améliorer les réunions de travail. Une proposition, très utile, a signalé la nécessité de faire, à la fin de chaque réunion, un résumé des décisions prises. Une autre sollicitation a ciblé la présence d'un interprète pour traduire, pendant les travaux, du français en italien et vice-versa, les communications des participants.

Dans tous les questionnaires remplis, les participants ont manifesté leur satisfaction pour le travail fait par le Chef de File, pour la rédaction du procès-verbal de chaque Comité des Pilotage. Cela signifie qu'une collaboration efficace, parmi les Partenaires, a été à la base du travail fait pour les rédactions.

Les réunions de chaque Comité avait un Ordre du Jour précédemment partagé

et envoyé à tous les Partenaires avec la convocation de la rencontre (lieu, date, horaire). Il faut signaler que les réponses des Partenaires, concernant les O.d.J., indiquent que les points ont été respectés tout au long des travaux des rencontres des C.d.P..

Le temps mis à disposition pour analyser les différents points à l'O.d.J. a été évalué suffisant dans tous les questionnaires Q4S.

Les Partenaires ont considéré les efficaces les communications faites par les différents intervenants qui se sont succédés pendant chaque rencontre. Certaines fois, par contre, des clarifications ont été demandées. La dernière demande posée dans chaque questionnaire Q4S de satisfaction soumis, permettait, aux Partenaires, d'écrire des améliorations à apporter à la gestion des Comité. Souvent personne n'a fourni ses sollicitations. L'évaluateur aurait aimé une plus active participation concernant la dernière question posée.

La satisfaction des participants aux séminaires de formation

Les résultats des questionnaires Q5S élaborés

Pour Fenix les séminaires de formation, organisés par le CIOFS -FP Piémont et le GIP FIPAN à Turin et à Nice, ont été très utiles.

L'organisation de ces séminaires de formation ne prévoyait pas l'envoi d'une personne / tuteur pour accompagner et suivre les étudiants pendant toute la durée du séminaire, hôtel compris.

Pour cette raison, des difficultés ont été rencontrées, tant à Nice que à Turin. Ces questionnaires Q5S ont été élaboré et produit par FENIX, pour analyser la satisfaction des tous les participants aux séminaires de formation mis en œuvre dans le cadre du projet « V.A.L.E. ».

Un dialogue, de longue durée et pas simple avec le Chef de file CIOFS – FP Piemonte, a concerné l'élaboration des questions à utiliser pour ces questionnaires Q5S. FENIX a envoyé le questionnaire Q5S à tous les stagiaires qui ont participé aux formations organisées par le CIOFS à Turin, en Italie et par le GIP FIPAN à Nice, en France. L'utilisation du questionnaire Q5 dans le projet « V.A.L.E. » avait été demandé à FENIX, par le Chef de File CIOFS FP Piemonte. Une fois élaborées par Fenix, les questions ont été partagées avec le CIOFS FP Piemonte Le CIOFS a toujours fourni à FENIX la liste des stagiaires qui avaient participé, à chaque session de formation, avec leurs adresses emails individuels à utiliser pour l'envoi du questionnaire en ligne.

Quelque fois, les questionnaires n'ont pas été remplis par tous les stagiaires

car ils avaient déjà terminé la formation « V.A.L.E. » et perdus les contacts avec le Partenaire organisant. FENIX a contacté, à plusieurs reprises, chaque stagiaire en retard dans l'utilisation du questionnaire, en le sollicitant à le remplir. FENIX a contacté soit le CIOF FP Piémont soit le GIP FIPAN, les deux Partenaires du projet qui ont organisé et géré la formation "V.A.L.E.", en leur demandant d'intervenir auprès de stagiaires. Cette action a permis d'augmenter le nombre des questionnaire remplis. La plupart des stagiaires a affirmé, dans les réponses données, que la formation a répondu à leurs attentes. 3/4 des stagiaires ont évalué que le contenu de la formation est utilisable dans le monde du travail, et qu'elle favorise, via les nouvelles compétences acquises, leur recherche d'emploi. Les stagiaires ont considéré efficace le professionnalisme des formateurs, du point de vue de la maîtrise de la discipline et de la capacité à transférer les contenus. L'organisation des 3 formations a eu, pour les stagiaires, un impact positif pour horaires, équipements, environnement de travail, matériel pédagogique. Via le traitement des questionnaires, Fenix a constaté que la satisfaction des étudiants, a été positive pour les horaires bien structurés et pour le matériel mis à disposition et utilisé, mais elle a été faible pour les supports pédagogiques mis à disposition de la formation. Une bonne satisfaction des stagiaires a concerné la dynamique et le dialogue entre les étudiants et les formateurs. La plupart des stagiaires a affirmé que les objectifs et les contenus de la formation, ont été présentés, efficacement, au démarrage des activités soit à Nice que à Turin. Aussi les réponses données sur l'organisation de la formation, sont à considérés utiles et satisfaisantes. Certains stagiaires ont considéré plus intéressant certains contenus. Via les questionnaires remplis, Fenix a eu la possibilité de connaître que le niveau de compétences possédées par les stagiaires au démarrage de la formation, avaient été augmentées à la fin.

Fenix croit utile indiquer la liste écrite dans le questionnaire Q5S :

- Rechercher et sélectionner des produits locaux d'excellence
- Évaluer la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Réaliser des productions avec des matières premières locales et l'excellence
- Évaluer la qualité des productions
- Faire une base de crèmes de cacao jaunes, blanches, équilibrées pour la préparation de crème-glacières Fabriquer des fonds de glacierie à partir de fruits (selon la production locale et saisonnière) tels que les sorbets et les granitas

- Fabriquer des mélanges à la bombe et les adapter à des productions spécifiques
- Faire des éléments décoratifs
- Fabriquer des crèmes et les adapter à des productions spécifiques
- Surveiller les produits dans la chaîne du froid
- Faire des mousses et les adapter à des productions spécifiques
- Recevoir et vérifier la conformité de la marchandise
- Utiliser du matériel et des appareils de cuisson et d'étalonnage.
- Faire des sauces et du coulis
- Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux à l'aide de produits et matériaux appropriés
- Préparer et cuire des pâtes pour des productions spécifiques
- Produire, présenter, composer des produits de pâtisserie et les améliorer
- Gérer et maintenir les conditions de stockage
- Évaluer la qualité des productions réalisées
- Identifier et intervenir par rapport aux anomalies détectées

La gestion des livrables

Pour chaque WP, un Partenaire a été désigné responsable des activités.

Dans les 4 W.P. du projet « V.A.L.E. », chaque livrable a été donné en charge à un partenaire qui était le responsable de sa réalisation et de la mise à disposition du partenariat. Chaque partenaire a contrôlé, pour le livrable qu'il avait en charge, la qualité et le respect de la mise en œuvre indiquée dans la programmation et dans le calendrier partagé. Le Partenaire qui avait en charge un livrable, a dû aussi s'assurer de la cohérence des contenus soit avec les objectifs spécifiques du WP, soit avec les objectifs généraux du projet « V.A.L.E. ».

Les livrables de chaque WP.

Via l'utilisation des questionnaires Q2 et les rencontres avec les Partenaires, Fenix a analysé, dans l'évaluation, la mise en œuvre des livrables. À la fin des activités du projet « V.A.L.E. » la quasi-totalité des livrables a été réalisée. Fenix juge utile de produire la liste des livrables prévus par le projet et réalisés, car certains d'entre eux peuvent être utilisés dans les activités de pérennisation et de diffusion aussi dans d'autres contextes.

WP1

Gouvernance et gestion administrative du projet

WP 1.1

Coordination et monitoring technique et administratif

Livrables réalisés

- 9 Rencontres transfrontalière, dont la dernière a été faite en ligne, le 26 mai 2020.
- 2 Rapports d'avancement et suivi annuels, réalisés dans les temps prévus.
- 6 Déclarations, tous les six mois, de dépenses et relatives check list : réalisés dans les temps prévus.
- 1 Rapport final de mise en œuvre des WP, il sera élaboré avant le 28/02/2021

WP 1.2.

Evaluation externe

Livrables réalisés

- 3 rapports d'évaluation externe (initiale, in itinere et finale)
- 3 réunions pour l'évaluation externe du projet.
- 1 Guide Méthodologique de l'Évaluation Externe
- 1 Audit de l'évaluation externe, à moyen terme.
- 1 Audit final de l'évaluation externe.

WP 2

Communication

WP 2.1

Stratégie et outils de communication

Livrables réalisés

WP 2.1.1. Un Plan de communication

WP 2.1.2. Charte graphique

WP 2.1.3. Roll-up

WP 2.1.4. 3000 flyers

WP 2.1.5. 3000 brochures

WP 2.1.6. 300 publications finales seront produites une fois le projet termine.

WP 2.1.7. Deux Communiqués de presse

WP 2.2

Promotion et diffusion

Livrables réalisés

- 2 Séminaire de lancement du projet 1 en France et 1 en Italie
- 6 Open Day- événements pour des participants potentiels, 3 en France et 3 en Italie.
- 6 Évènements thématiques, 3 en France et 3 en Italie
- 12 Salons et événements du secteur avec des activités d'information, démonstration et dégustation menées par le les participants au projet : 6 en France et 6 en Italie. idem
- 2 Séminaires à la fin du projet pour la diffusion des résultats. 1 en France et 1 en Italie. La participation des partenaires italiens, au séminaire français de clôture, organisé à Nice, le 5 octobre 2020, par le partenaire français GIP FI-PAN, s'est déroulée à distance, par visioconférence, en raison des limitations imposées à cause de la pandémie Covid19.

WP 2.3

Communication web

Livrables réalisés

- 1 Site Web du projet



WP3

Analyse Des Spécificités Des Territoires Et Creation D'un Référentiel Métier Commun

WP3.1

Analyse des filières / typologies / inventaire variétal

Livrables réalisés

- 1 chaîne de la glacerie
- 1 chaîne de la pâtisserie
- 1 Catalogue de différents types de crème-glacières à partir des enquêtes et analyses réalisées.
- 1 Catalogue de différents types de pâtisserie à partir des enquêtes et analyses réalisées.
- 1 Inventaire variétal de fruits, légumes, céréales utilisées / utilisables dans la glacerie et dans la pâtisserie
- 1 Support pédagogique pour les formations : un manuel didactique « Du territoire au laboratoire » concernant les filières de la glacerie et de la pâtisserie.

WP 3.2

Création du Comité Technique

Livrables réalisés

- 1 Référentiel métier transfrontalier qui définit les capacités et compétences qui doivent être maîtrisées dans les filières de la glacerie et de la pâtisserie dans la zone transfrontalière du projet.
- 1 Référentiel de formation transfrontalier avec un projet de formation détaillé (objectifs, savoirs faire, méthodes et outils).

WP 3.3

Networking

Livrables réalisés

- 1 Vidéo « Regarder vers de nouveaux horizons ».
- 1 Publication « Regarder vers de nouveaux horizons ». Il a été produit en utilisant les enregistrements et les photos des rencontres.
- 1 Séminaire « La qualité, d'abord » et sa documentation.



WP 4

Formation et valorisation des expériences

WP4.1

Sélection des participants et réalisation des services d'identification, validation et certification des compétences

Livrables réalisés

- 6 Procès - verbaux des sélections des étudiants.
- 90 P.A.I.. Les Plans d'Action Individuels qui décrivent le parcours de chaque étudiant. A cause de la participation réduite des stagiaires, le nombre de parcours prévus par ce plan d'action n'a pas été complètement réalisé.

WP 4.2.

Déroulements des parcours de formation binationaux

Livrables réalisés

- 6 Parcours de formation professionnelle.

WP 4.3

Job placement

Livrables réalisés

- 90 Dossiers individuel. Le dossier se compose du projet professionnel, du plan d'action. Le nombre de dossiers individuels prévus par ce job placement n'a pas été complètement réalisé à cause du nombre réduit de stagiaires sélectionnés.

WP 4.4

Accompagnement à la création d'entreprise

Renseignement sur les opportunités et les aides pour le démarrage de l'entreprise et la réalisation des investissements initiaux.

WP 4.4.1

Conférences / Séminaires

Livrables réalisés

- 4 réunions d'information structurées
- 6 ateliers d'orientation
- 30 de services d'accompagnement des stagiaires
- 12 de business plans
- 4 activités économiques

La perennisation

Une fois le projet terminé, démarreront les initiatives des Partenaires pour diffuser et pérenniser les plus importants résultats obtenus. Parmi les livrables du projet « V.A.L.E. », beaucoup sont à utiliser car ils facilitent la démarche de pérennisation soit en France que en Italie.

La pandémie Covid19

L'Autorité de Gestion (AG) du Programme Interreg ALCOTRA, le 12 mars 2020, a exprimé sa volonté de décaler toutes les dates de clôture des projets en cours de réalisation. La décision a été transmise au Comité de Suivi (CS), qui a accepté et validé la proposition. Les responsables de chaque projet non encore achevé, ont eu l'opportunité d'évaluer s'il fallait soumettre une proposition pour décaler la date de fin du projet, pour réaliser les activités dans les meilleures conditions possibles, mais en motivant le choix effectué. Il faut souligner que l'Autorité de Gestion d'Interreg ALCOTRA a mené une action positive et efficace, qui a permis de reporter la date de clôture de nombreux projets.

Pour analyser l'état de l'art du projet «V.A.L.E.» , le chef de file CIOFS-FP Piemonte a convoqué, le 26 mai 2020, une réunion de travail en ligne avec tous les partenaires. En effet, en raison du Covid19, la réunion, prévue pour mars 2020, puis reportée à avril puis reportée à une date ultérieure, n'avait plus été convoquée. Les Partenaires ont analysé, lors de cette réunion de travail, coordonnée par visioconférence par le Chef de file CIOFS -FP Piemonte, chaque WP pour vérifier quelles activités étaient terminées et celles qui n'étaient pas encore achevées. Presque toutes les activités prévues dans les 4 WP étaient déjà achevées. Quelque ajustement devait être apporté au WP 4 et aussi le choix de la date du séminaire français prévu à la fin du projet à mettre en œuvre à Nice. Lorsque la première vague de pandémie est arrivée, les 3 partenaires italiens avaient déjà achevé tous les événements et les activités prévus, à l'exception de la préparation de la publication finale du projet, à laquelle le partenaire GIP Fipan devait collaborer. Les Partenaires italiens avaient déjà organisé l'événement de lancement, les 3 journées «Portes ouvertes», les 3 événements thématiques et la participation à 7 salons sectoriels (un de plus que prévu). Le CIOFS-FP Piemonte a organisé le séminaire de clôture du projet, le 20 février 2020, à Turin, alors qu'aucune restriction n'avait été imposée suite à la pandémie Covid19.

Le partenaire français GIP FIPAN de Nice avait, à son tour, mis en œuvre de

nombreuses activités. Cependant, il n'avait pas organisé le séminaire de clôture final prévu pour avril 2020. En outre, il aurait également dû organiser des réunions thématiques et participer à certains salons du secteur de la pâtisserie et de la glacerie. En vérifiant les activités du WP4, toujours lors de la réunion de web travail du 26 mai 2020, il est émergé que la documentation de certains tests et activités, comme la sélection et la mise en œuvre du service d'identification, de validation et de certification des compétences, n'avaient pas été complétés. Lors de cette réunion, les Partenaires ont également analysé la situation des dépenses éligibles et la prise en compte des factures acquittées sur le site «Synergie» du programme Alcotra. La situation concernant l'atteinte du pourcentage des dépenses engagées a également été examinée, conformément aux dispositions du cofinancement du projet.

Pour permettre l'achèvement des activités, toujours le 26 mai 2020, les partenaires ont partagé de reporter la date de clôture du projet, au 28 octobre 2020. Le chef de file CIOFS - FP Piemonte a adressé la demande d'extension du projet à l'Autorité de Gestion d'Interreg Alcotra qui a, ensuite, exprimé un avis favorable. Grâce à cette autorisation, le séminaire français de clôture du projet «V.A.L.E.» s'est tenu à Nice le 5 octobre 2020, organisé par le partenaire français GIP FIPAN qui aurait dû l'organiser en avril 2020. Le 5 octobre 2020, les Partenaires n'ont pas eu la possibilité de se rendre à Nice car la deuxième vague de la pandémie Covid19 avait commencé. Les déplacements avaient été interdits par les autorités nationales françaises et italiennes. Tous les Partenaires ont participé, également via internet, à ce séminaire car le GIP FIPAN a mis à disposition à la fois Skype, pour ceux qui devaient parler, intervenir, et Twitter, pour ceux qui voulaient suivre les débats sans demander la parole. En raison de la prolongation de la deuxième vague de la pandémie, le GIP FIPAN de Nice, n'a pas eu l'opportunité d'organiser certaines rencontres thématiques et de participer à des salons comme précédemment communiqué dans le Comité de Pilotage tenu en septembre 2019, à NICE.

En effet, toujours à cause du Covid 19, les salons ont été supprimés soit en Italie que en France. L'organisation de rencontres thématiques a trouvé des freins surtout dus aux contraintes de distanciation sociale et des déplacements interdits, décisions imposées tant en Italie qu'en France.

Tout le monde a essayé de surmonter ces difficultés avec l'activité «à distance»,

avec l'utilisation de l'«internet», mais il est évident que les résultats n'ont pas été les mêmes..

Le projet «V.A.L.E. Valeur de l'Expérience » a été clôturé le 28 octobre 2020.

Nota Bene

Une valeur ajoutée du projet “V.A.L.E.” réside dans le choix de la Union Européenne qui l'a évalué comme l'un des meilleurs projets européens



 

Prima di tutto la qualità
La qualità d'abord

SEMINARIO - SEMINAIRE

Prima di tutto la qualità in pasticceria e gelateria
La qualità d'abord en pâtisserie et glacerie

MERCATO CENTRALE - SPAZIO FARE 2° piano/étage
Piazza della Repubblica, 25, 10152 Torino - Italia
24 | 10 | 2019 - 14,30 | 18,30

  



Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Sarl FENIX

62, Avenue de Nice
Les Bastides de la Mer, Bat. E
06600 Antibes / France
info@fenix-consulting.eu