



Istituto *Santachiara*  
O D P F  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'esperienza del Santachiara nel sistema duale a confronto con il sistema tedesco: il contributo di ConnActions – Rete gusto

Voghera, 01 luglio 2026



Gusto  
Il sapore della sostenibilità.



Orientamento  
Passioni incontrano professioni.



Ottici  
Occhi puntati sul futuro



Vino  
Sfide climatiche e innovazione in vigna.



Scalpellini  
I custodi di arte e patrimonio.



Artigianato artistico  
Il digitale al servizio della tradizione.

# IdeenExpo 2026: il più grande festival giovanile d'Europa



***Fallo e basta!***

**"Mach doch einfach... bei uns!" . Buttati con noi!**



# Il Santachiara ad Ideen Expo



**La prima scuola italiana a presenziare** grazie alla collaborazione con l'azienda studentesca sostenibile 13 della BBS2 di Wolfsburg, scuola tedesca con cui condividiamo il nostro Pilot nell'ambito della Rete Gusto



Consegna dei Grissini al Peperone di Voghera alla Ministra della Cultura della Bassa Sassonia e Vicepresidente del Land, Julia Willie Hamburg

**LEGO® Serious Play®: i famosi mattoncini sono utilizzati per comunicare, risolvere problemi e approcciare temi complessi, sfruttando il principio del “fare prima di pensare”.**



**Questo Festival è visitato da scolaresche provenienti da tutta la Germania, anche dai bambini e rappresenta un'occasione per sperimentare in forma ludica le attività professionali per sensibilizzarli al mondo del lavoro**

**SISTEMA SCOLASTICO TEDESCO**

**ANNI**

**CLASSI**

3  
4  
5

**Scuola dell'Infanzia**  
(NON OBBLIGATORIA)

6  
7  
8  
9

**Scuola Primaria**  
(dura 4 anni : dalla 1. alla 4.)  
(OBBLIGATORIA)

1.  
2.  
3.  
4.

**OBBLIGATORIA**

**Scuola Secondaria di I grado** (dura 6 anni: dalla 5. alla 10.)  
(OBBLIGATORIA FINO A 15 ANNI)

10  
11  
12  
13  
14  
15

**Hauptschule**  
(scuola di avviamento al lavoro)

**Realschule**  
(scuola tecnico-professionale)

**Gesamtschule**  
(riunisce tutti i tipi di scuola secondaria)

**Gymnasium**  
(scuole di preparazione agli studi universitari)

5.  
6.  
7.  
8.  
9.  
10.

16  
17  
18

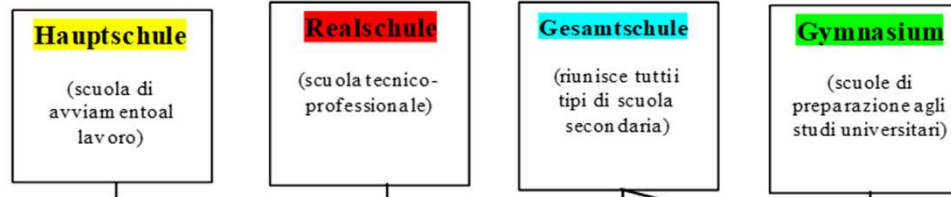
**Scuola Secondaria di II grado** (dura 3 anni: dalla 11. alla 13.)  
(scuola consigliata ma non obbligatoria)

A	B	C	D	E	F
Berufsausbildung	Berufsfachschule	Fachoberschule	Fach-Gymnasium	gymnasiale Oberstufe	Gymnasium Sek.-Stufe II

11.  
12.  
13.

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>
Avviamento al lavoro con sistema integrato (scuola-lavoro)	Scuola tecnico professionale	Scuola superiore professionale	Liceo con indirizzo professionale	Liceo superiore	Liceo secondario di II grado

**Scuola Secondaria di I grado (dura 6 anni: dalla 5. alla 10.)**  
(OBBLIGATORIA FINO A 15 ANNI)



**Hauptschule:** viene frequentata dagli alunni che terminano la *Grundschule* con voti piuttosto bassi. Durante il percorso scolastico, l'alunno viene formato per entrare nel mondo del lavoro. Nelle lezioni di matematica e di lingua straniera la classe viene divisa in gruppi in base alle abilità degli studenti. Dopo i primi 5 anni si ottiene una qualifica professionale con la quale si può frequentare una scuola-lavoro o decidere di accedere a un tipo di scuola di livello superiore

**Realschule:** viene frequentata dagli alunni che hanno una buona media scolastica (non eccellente). Al termine della *Realschule*, è possibile accedere alla formazione scuola-lavoro o a scuole professionalizzanti per poi poter proseguire con un percorso para-universitario. Se la media dei voti è molto buona, lo studente può accedere al Gymnasium



## Come avviene la formazione professionale in Germania? *GENIAL, DUAL!*

- Per il 70% con il sistema duale – Duale Ausbildung
- Il termine "**duale**" deriva dalla formazione che si svolge in due luoghi diversi: nell'azienda di formazione e nella scuola professionale.
- Di norma, gli apprendisti trascorrono da tre a quattro giorni alla settimana in azienda e uno o due giorni nella scuola professionale. In alternativa, le fasi di insegnamento e di pratica possono anche svolgersi in blocchi di più settimane.
- **L'azienda di formazione:** qui i giovani apprendono le competenze pratiche direttamente nella routine lavorativa quotidiana. Sono integrati nei processi aziendali e seguiti da personale di formazione qualificato.
- **La scuola professionale:** trasmette le basi della rispettiva professione e i contenuti di cultura generale, come tedesco, inglese o scienze sociali.
- **Centri di formazione interaziendali (Überbetriebliche Bildungsstätten – ÜBS):** soprattutto nel settore artigianale, i corsi interaziendali integrano la formazione per trasmettere conoscenze specialistiche che una singola azienda potrebbe non essere in grado di fornire in modo esaustivo.



**La normativa:** La formazione duale è rigorosamente regolamentata dalla **Legge sulla formazione professionale (Berufsbildungsgesetz – BBiG)** e dal **Regolamento sull'artigianato (Handwerksordnung – HwO)**.

- **Contratto di formazione:** *prima dell'inizio della formazione viene stipulato un contratto di diritto privato tra l'azienda e l'apprendista. Questo stabilisce i diritti e i doveri, la retribuzione e la durata della formazione.*
- **Ordinamento della formazione:** *Per ciascuna delle professioni (circa 324, soprattutto afferenti all'artigianato, commercio, industria, servizi e agricoltura) regolamentate riconosciute in tutta la Germania. Esso definisce i contenuti della formazione e garantisce così un elevato standard qualitativo, indipendentemente dal fatto che la formazione si svolga in una grande o piccola azienda, in un'area metropolitana o in una regione rurale.*
- **Controllo:** *In accordo con le parti sociali, ovvero le organizzazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro, lo Stato controlla il sistema di formazione duale a diversi livelli.*
- **Esame e diploma:** A seconda della professione, la formazione dura da due a tre anni e mezzo, ma di solito dura tre anni. **Il percorso formativo si conclude con esami presso le camere competenti (ad esempio, le Camere di Commercio e dell'Industria, IHK, o le Camere dell'Artigianato, HWK).**
- Dopo aver superato gli esami, le diplomate e i diplomati ricevono un diploma di operaio artigiano qualificato o di lavoratore specializzato. Questo diploma è riconosciuto a livello nazionale e internazionale come marchio di qualità che attesta le capacità professionali ed è spesso il punto di partenza per una carriera.

## Vantaggi del modello duale

- **Un accesso rapido al mondo del lavoro: un grande vantaggio del sistema duale è la vicinanza al mercato del lavoro.**
- Per molti studenti **la retribuzione dell'apprendista è molto importante**: il pensiero di essere indipendenti finanziariamente dai genitori, almeno in parte, è allettante. (800-1000 euro)
- **La retribuzione aumenta ogni anno d'apprendistato e ammonta in media a un terzo dello stipendio iniziale di un lavoratore qualificato.** Il compenso effettivo dipende in particolare dal contratto collettivo. Tali disposizioni negoziate tra le associazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro regolano gli orari di lavoro e le retribuzioni. Il compenso è differente a seconda della professione e della regione.



## Gli utenti del sistema duale.....alcune riflessioni



Il sistema duale è un sistema aperto, perché non fissa né età, né livello di scolarizzazione, né sesso, né nazionalità dell'utente.

Per entrare nel sistema duale non è prescritta nessuna formazione scolastica particolare, per cui risulta possibile entrare nel sistema duale anche agli stranieri.



L'età degli apprendisti è varia e si innalza mediamente sempre di più.

All'inizio, entravano nell'apprendistato quasi esclusivamente giovani giunti al termine della "Hauptschule", cioè a 15 anni; oggi, la più parte entra nel sistema duale alla fine della scolarità della "Realschule" e un certo numero anche dopo il diploma di fine scolarità superiore (in rapporto al sistema italiano, dopo l'esame di maturità).

Però la strutturazione del sistema duale, che prevede un contratto di lavoro privato con una impresa, porta a fenomeni notevoli di abbandono. Un contratto su quattro si recide nel periodo di prova. Buona parte dei giovani in questione instaurano in seguito un nuovo contratto di apprendistato cambiando tipo di professione.

Il successo tedesco .....

Oltre 40 paesi nel mondo, tra cui Stati Uniti, Russia, Cina India, Brasile hanno stretto con la Germania accordi di cooperazione nell'ambito della formazione professionale.

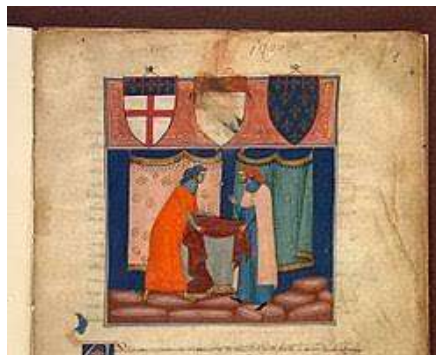
Per molte nazioni nel mondo uno dei problemi per le proprie economie è la mancanza di personale altamente qualificato e specializzato e il modello tedesco per la formazione professionale è per molti di questi paesi un esempio da imitare!



## Breve storia dell'apprendistato in Germania

### 1. Le origini: Medioevo e Corporazioni (1182 - Inizio '800)

- **La nascita:** La prima regolamentazione dell'apprendistato risale al 1182. Dal '200 all'inizio dell'800, l'apprendistato artigianale si impone in tutta la Germania.
- **Il controllo:** Le corporazioni regolamentano minuziosamente la formazione dei giovani, basata sul rapporto diretto "maestro-allievo".
- **La crisi:** Dal '500, l'industrializzazione, i progressi tecnici e il liberalismo economico portano alla fine delle corporazioni e della loro legislazione.

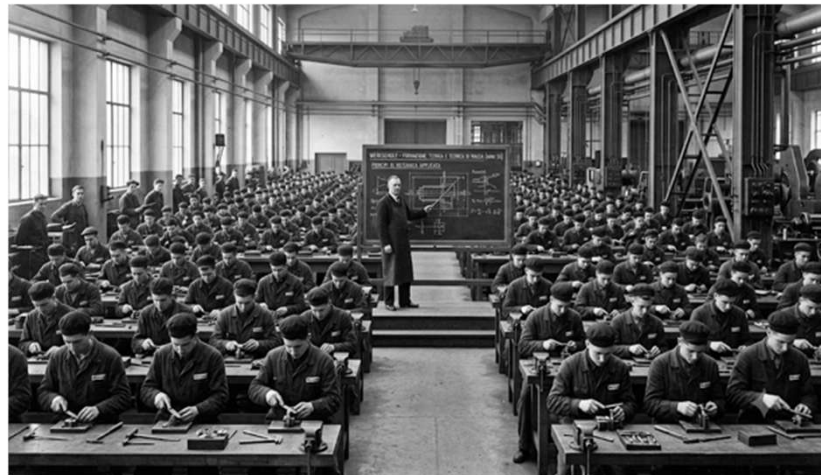


## 2. Il declino e la deregolamentazione (XIX Secolo)

- **La licenza:** Nell'800, per assumere apprendisti basta una licenza e non serve più appartenere a una corporazione. Questo causa un periodo di sviluppo privo di norme.

## 3. La rinascita e lo scontro Industria-Artigianato (1897 - Anni '30)

- **La Legge del 1897:** La legge imperiale affida la gestione esclusiva dell'apprendistato alle Camere per l'Artigianato (**HWK**). La grande industria beneficia di questi operai specializzati, ma presto si crea uno *skills gap* (divario di competenze) a causa della rapida evoluzione tecnologica.
- **Le strategie industriali (Anni '30):** Le grandi industrie creano le **Werkschulen** (scuole interne agli stabilimenti) per una formazione teorica e tecnica di massa, slegata dal modello maestro-allievo.



#### 4. La nascita e il consolidamento del "Sistema Duale" (1938 - 1985)

- **La svolta del 1938:** Una legge estende a tutta la Germania l'obbligo scolastico professionale (**Berufsschule**) fino ai 18 anni per gli apprendisti.
- **Il doppio binario:** Nasce la struttura **del sistema duale** (confermato anche dopo la Seconda Guerra Mondiale): formazione pratica in azienda e istruzione teorica a tempo parziale a scuola.
- **L'ufficializzazione (1964):** Viene introdotto ufficialmente il termine "Sistema Duale". Seguono ammodernamenti: le scuole ottengono edifici moderni, la formazione dei docenti passa alle Università, si definiscono le competenze pedagogiche dei formatori aziendali e si riduce/aggiorna il numero delle professioni. Il sistema tocca il picco di espansione nel 1985 con 1,83 milioni di apprendisti.



# L'evoluzione accademica: lo "Studio Duale" (1972 - Oggi)

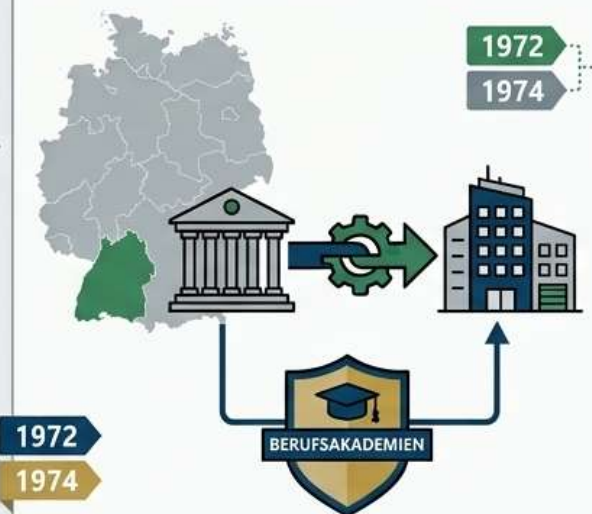
## IL CONTESTO ECONOMICO (Anni '60-'70)

Il boom di diplomati e iscritti all'università fa temere alle aziende una futura **carenza di tecnici qualificati** e una perdita di senso pratico negli studi.



## IL MODELLO DI STOCCARDA (1972)

Nel Baden-Württemberg nasce l'idea di unire l'educazione accademica alla formazione pratica. Nel 1974 nascono le prime **Berufsakademien**.



## RICONOSCIMENTO ACCADEMICO (1995)

Dopo il successo della fase di test, nel 1995 i diplomi delle **Berufsakademien** vengono equiparati a quelli delle **Fachhochschule** (scuole tecnico-superiori). Oggi lo "studio duale" rilascia un titolo accademico riconosciuto a tutti gli effetti.



# Conclusioni Chiave sul Modello Tedesco

## 1. Modello Work-based

A differenza di sistemi incentrati sulla scuola (come quello italiano, school-based), quello tedesco si basa sull'esperienza pratica in azienda.



## 2. Accelerazione Tecnologica

L'evoluzione tecnica ha sempre spinto per l'aggiornamento dell'apprendistato, che a sua volta è diventato il **punto di forza** del sistema produttivo tedesco.



## 3. Fidelizzazione e Investimento

Storicamente le imprese hanno investito nella formazione per creare competenze specifiche, dovendo però gestire il **rischio di "fuga"** dei lavoratori formati verso aziende concorrenti.



## Le aziende studentesche

Le **Schülerfirmen** (letteralmente "aziende degli studenti") sono vere e proprie **imprese simulate**, **gestite interamente dagli studenti all'interno del sistema scolastico tedesco**, con lo scopo di insegnare l'imprenditorialità, l'economia pratica e lo spirito di squadra. Non si tratta di semplici simulazioni teoriche al computer: i ragazzi producono beni reali o offrono servizi veri, vendendoli a clienti reali all'interno o all'esterno della scuola.



## A cosa servono?

L'obiettivo principale delle Schülerfirmen è **colmare il divario tra teoria scolastica e pratica aziendale**, offrendo un orientamento professionale concreto. Nello specifico servono a:

- **Sviluppare lo spirito imprenditoriale:** gli studenti sperimentano cosa significa fondare una start-up, pianificare i costi, gestire il marketing e assumersi responsabilità finanziarie.
- **Orientamento al lavoro (Berufsorientierung):** aiutano i ragazzi a scoprire i propri punti di forza e capire se sono portati per il commercio, la contabilità, la produzione o la comunicazione prima di entrare nel mercato del lavoro reale.
- **Potenziare le soft skills:** allenano il lavoro di squadra, la capacità di risolvere problemi, la puntualità, l'autonomia e la gestione dei conflitti.
- **Promuovere valori sociali ed ecologici:** moltissime Schülerfirmen moderne sono registrate come "sostenibili" (*nachhaltige Schülerfirmen*) e focalizzano il proprio business su prodotti bio, riciclo o commercio equo e solidale.

## L'organizzazione aziendale e i ruoli

All'interno di una Schülerfirma, gli studenti riproducono l'organigramma di una vera società. Si dividono in **dipartimenti specifici** in base alle proprie attitudini:

- **Direzione (Geschäftsführung):** coordina l'attività e prende le decisioni strategiche.
- **Contabilità (Buchhaltung):** gestisce le finanze, registra le entrate, le uscite e calcola i margini.
- **Marketing e Vendite:** cura la pubblicità, i social media e i canali di vendita.
- **Produzione o Risorse Umane:** realizza materialmente i prodotti o pianifica i turni di lavoro dei compagni.

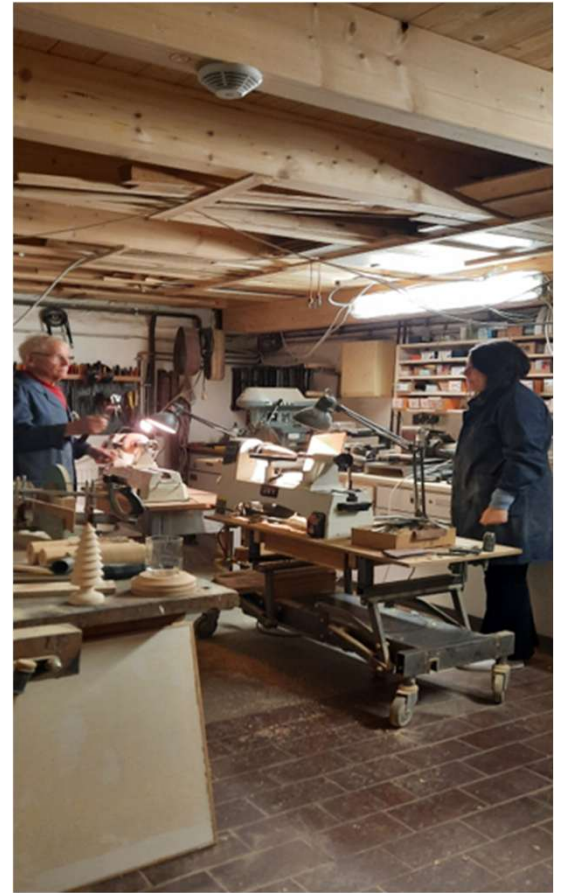
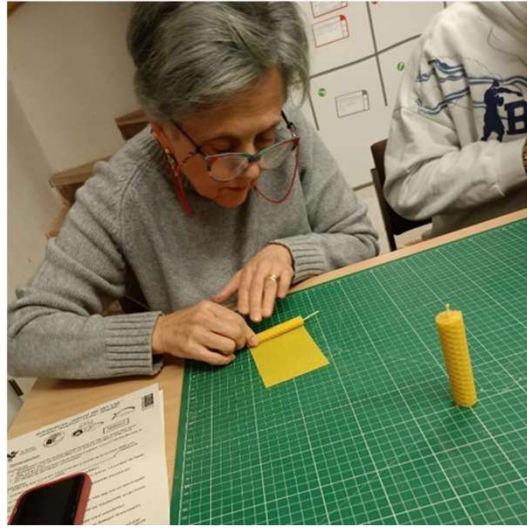


## Schülerfirma Imkerei – azienda apistica – della IGS di List

E' un'impresa formativa e cooperativa studentesca (Schülerfirma) con sede a Langenhagen . Fondata nel 2005, gestisce la cura delle api e produce miele e candele in cera d'api. Gli studenti apprendono l'imprenditoria sostenibile e le tecniche apistiche secondo un modello ecologico

- **Attività didattica:** Gli studenti gestiscono gli alveari in collaborazione con l'associazione locale degli apicoltori.
- **Formazione professionale:** I partecipanti seguono corsi specifici (come il corso base di apicoltura a Celle) per diventare apicoltori certificati.
- **Produzione:** Gli studenti producono miele e candele artigianali durante gli eventi scolastici.







- L'obiettivo di ConnAction – Rete gusto è quello di introdurre in Italia il modello tedesco delle aziende studentesche sostenibili (forma più innovativa, basata sul riciclo, riuso, risparmio energetico,..) e creare un'azienda studentesca binazionale

## **Cosa fa il Santachiara?**

Applica il sistema duale con l'apprendistato di primo livello (o cosiddetto apprendistato formativo ex art. 43 D.L. 81 del 2015)



# Dal 2015 il Ristorante didattico “Al Santachiara” ....



- Nato nel 2025 grazie al progetto presentato con capofila APOLF *“Potenziamento del Polo Pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari a favore dell’occupazione giovanile, attraverso la innovazione didattico-professionale”* nell’ambito del bando di Fondazione Cariplo *“Promuovere iniziative di innovazione e potenziamento dei Poli Tecnico-Professionali (PTP) a sostegno delle filiere produttive del territorio e dell’occupazione giovanile”* (Bandi 2015 – Ricerca Scientifica)

-

Gestione del ristorante prevede:

Gestione delle prenotazioni

- Proposta dei piatti e delle bevande
- Preparazione del menu e della carta dei vini con rispettivi allergeni
- Presa della comanda con il palmare
- Gestione delle ricevute





Il Ristorante Didattico "Al Santachiara" è una struttura aperta su prenotazione a persone appartenenti alla rete di enti che collaborano col CFP e ha la particolarità di fornire una dettagliata illustrazione del menu, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati.

È un'iniziativa del nostro Istituto, promossa nell'ambito del Polo Pavese della Ristorazione ed in rete con le scuole del progetto italo-tedesco "Connaction". Si propone di offrire agli alunni un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna azienda ristorativa, coordinata dai docenti tecnico-pratici.

Nel nostro Ristorante serviamo acqua microfiltrata (rit. D. lgs. 31/2001 Direttiva 98/83/CE - qualità delle acque destinate al consumo umano) e valorizziamo i prodotti locali per migliorare la sostenibilità ambientale.

Il Ristorante Didattico "Al Santachiara" è attivo, nei giorni indicati, dalle ore 12,00 alle ore 13,45 (ora dell'ultimo ingresso).

Per accedere al ristorante è **obbligatorio prenotare**, inviando una e-mail, il **lunedì** o il **martedì** precedenti la data scelta. La prenotazione potrà ritenersi accettata solo dopo che si sarà ricevuta esplicita comunicazione di conferma. Per ciascuna data è stato previsto un numero massimo di 20 posti per il ristorante didattico e di 20 posti per la pizzeria didattica.

Il ristorante si trova presso la sede dell'Istituto Santachiara di Stradella, in via A. Costa, 17/23.



Per le prenotazioni scrivere all'indirizzo: [prenotazioni@ristorantedidattico@santachiaracfp.net](mailto: prenotazioni@ristorantedidattico@santachiaracfp.net)

**ODPF ISTITUTO SANTACHIARA**

VIA ANDREA COSTA, 17/23  
27049 STRABELLA (PV)  
TEL. 0365 245663

E-MAIL: CFP.STRABELLA@SANTACHIARAODPF.IT

ANNO FORMATIVO 2025/26



**GIORNATE DI APERTURA  
FEBBRAIO/MARZO 2026**

**O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**



con la collaborazione del settore panetteria pasticceria dal 2025 ha ampliato la sua offerta di prodotti

## RISTORANTE DIDATTICO

### MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO FAST FOOD

Katsusando di pollo 

Hamburger Vegan di lenticchie, mayo di soia, zucchine escabece

Smash burger, bacon e uovo fritto 

Dolce a sorpresa 

### MERCOLEDÌ 11 MARZO PIZZERIA DIDATTICA

**BUFALINA**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, olio al basilico

**CARCIOGHIOTTA**  
Pomodoro, fior di latte, carciofi alla romana, guanciale croccante

**ASPARAGI**  
Crescenza, crema di asparagi, punte di asparagi alla milanese, uova mimosa

**LIGURE**  
Pomodoro, fior di latte, fagiolini, pesto, patate

Dolce a sorpresa 

### MARTEDÌ 24 FEBBRAIO

Cotechino nostrano con purea di castagne e fonduta tartufata

Orzotto alle erbe aromatiche e erbe spontanee

Pancia di vitello cotta a bassa temperatura, salsa alle erbe e cremoso di patate ai grani di senape

Zeppole con crema pasticceria e amarena 

### MARTEDÌ 24 MARZO

Salmone marinato all'aneto con insalata di finocchi e arance

"Sa fregula" con cappone di mare e asparagi

Bocconcini di tonno scottati, zucchine marinate e salsa all'aglio dolce

Semifreddo al caffè con glassa rocher



**Fast Food** € 18 dessert, acqua e caffè compresi

**Pizzeria** € 15 dessert, acqua e caffè compresi

**Ristorante** Menu degustazione € 24 con acqua e caffè





Dal 2023 il Santachiara gestisce il bar didattico al Teatro Carbonetti di Broni

---



E per il futuro?

Grazie alla Rete gusto sono state poste le basi per la collaborazione con la scuola tedesca NaSch 13 della BBS II di Wolfsburg e la sua azienda studentesca ed è stato scelto il Peperone di Voghera come ingrediente speciale per i grissini, simbolo del recupero della biodiversità, preziosa risorsa per il territorio pavese



*Ci stiamo avviando a creare una azienda studentesca sostenibile binazionale!!*



*“L’apprendimento e l’innovazione vanno mano nella mano.*

*L’arroganza del successo è di pensare che ciò che hai fatto ieri sarà sufficiente per domani”*



William Pollard

