



fondo
sociale europeo

Regolamento Generale

Campionato dei Mestieri WorldSkills Piemonte

4 – 5 dicembre 2019

LINGOTTO FIERE – TORINO

WorldSkills Piemonte è un'iniziativa promossa dall'**Assessorato Regionale all'Istruzione, Lavoro e Formazione professionale** e organizzata dall'**Agenzia Piemonte Lavoro** in collaborazione con **WorldSkills Italy**.

www.worldskillspiemonte.it



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

REGOLAMENTO GENERALE WORLDSKILLS PIEMONTE 2019

I campionati dei Mestieri WorldSkills Piemonte 2019 sono organizzati dall’Agenzia Piemonte Lavoro, si svolgeranno il 4 e 5 dicembre 2019 a Torino presso il Pad 1 di Lingotto Fiere.

INDICE

1. Cos’è WorldSkills Piemonte e il Campionato dei Mestieri	pag. 3
2. Mestieri e modalità di svolgimento della competizione	pag. 4
3. Requisiti e modalità di partecipazione	pag. 5
4. I ruoli	pag. 6
5. Candidature	pag. 7
6. Calendario	pag. 7
7. Package Competitor e Tutor	pag. 8
8. Disposizioni organizzative	pag. 8
9. Norme comportamentali	pag. 9
10. Contatti	pag. 10

1. COS'E' WORLDSKILLS PIEMONTE E IL CAMPIONATO DEI MESTIERI

WorldSkills International è un'associazione riconosciuta dalle Nazioni Unite cui aderiscono 81 nazioni e regioni del mondo, nata nel 1950 con l'obiettivo di promuovere la formazione professionale e l'istruzione nei settori dell'artigianato, industria, tecnologia e servizi alla persona attraverso l'organizzazione di competizioni tra i giovani più talentuosi, di età compresa tra i 17 e i 24 anni, in oltre 50 mestieri per elevare gli standard professionali a livello locale e globale.

Dal 2014 la **Regione Piemonte**, attraverso l'**Agenzia Piemonte Lavoro**, ha aderito a **WorldSkills** condividendone scopi e finalità e per selezionare i migliori talenti organizza a Torino, ogni due anni, i Campionati regionali dei Mestieri WorldSkills Piemonte; ad oggi sono state realizzate tre edizioni (2014, 2015, 2017) a cui hanno partecipato in totale 220 ragazze e ragazzi, 150 Expert provenienti da 70 istituti scolastici e agenzie formative, con undici mestieri in gara e la partecipazione di più di 15.000 spettatori.

I Campionati dei Mestieri WorldSkills Piemonte in programma il 4 e 5 dicembre 2019 presso il pad. 1 di Lingotto Fiere, costituiscono la fase di qualificazione ai campionati nazionali, europei e mondiali.

Il medagliere piemontese vanta nove medaglie, così ripartite: due medaglie d'oro (Denise Giacosa, Hotel Receptionist, Campionati europei Svezia 2016 e Laura Canevotti, Beauty Therapy Campionati nazionali di Bolzano 2018), due medaglie d'argento (Enrico Dutto, pasticciere, Campionati nazionali 2014 e Bianca Apetrei, cameriere, Campionati nazionali 2016), tre medaglie di bronzo (Dalila Salonia, pasticciere, Campionati nazionali 2014, Tommaso Grollero, pasticciere, Campionati nazionali 2016, e Bruno Lo Rillo, grafico, Campionati europei Budapest 2018) e due medaglie di eccellenza ad Andrea Picone, Hotel Receptionist, Campionati EuroSkills Budapest 2018 e Denise Giacosa, Hotel receptionist ai Campionati Mondiali di Kazan, Russia 2019.

WorldSkills Piemonte è un'iniziativa cofinanziata dal FSE, promossa dall'Assessorato regionale all'Istruzione, Lavoro e Formazione professionale e organizzata dall'Agenzia Piemonte Lavoro con la collaborazione dell'Ufficio scolastico regionale, di Istituti professionali e Agenzie formative, delle Associazioni della formazione professionale, delle Associazioni datoriali e sindacali.

2. MESTIERI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

I mestieri in competizione a Torino saranno **9: Cameriere, Cuoco, Grafico, Hotel receptionist, Meccanico, Muratore, Pasticcere, Sarto, Falegname.**

Le competizioni relative ai mestieri di Acconciatore e Estetista, Si svolgeranno invece a Genova, nell'ambito dei Campionati dei Mestieri WorldSkills Liguria, in programma dal 12 al 14 Novembre presso il Porto Antico di Genova. Le competizioni liguri sono organizzate da ALISEO Liguria in collaborazione con WorldSkills Italy (Associazione Provinciale dell'Artigianato di Bolzano) e WorldSkills Piemonte (Agenzia Piemonte Lavoro di Torino). [Per maggiori informazioni si rimanda alla specifica comunicazione.](#)

Per ciascun mestiere la competizione si svolge attraverso il completamento di una prova (**Test Project**) suddivisa in una serie di moduli o prove pratiche di abilità elaborate dagli Expert sulla base degli standard internazionali forniti da WorldSkills International.

Tali moduli possono svolgersi in contemporanea con gli altri Competitor oppure essere suddivise su diversi turni, a seconda del mestiere in questione, con un tempo massimo prestabilito e uguale per ciascun Competitor. Il Test Project avrà una durata complessiva di due giornate di lavoro (circa 14 ore)

I moduli sono valutati dagli expert attraverso molteplici criteri oggettivi e/o soggettivi. Per ciascun modulo, viene attribuito un punteggio parziale e concorrerà a stabilire il punteggio finale del competitor. Nella valutazione sono tenuti in conto sia l'elaborato finale, sia le varie fasi di realizzazione che il rispetto delle norme di igiene e sicurezza, laddove applicabile. I criteri di valutazione vengono stilati dagli expert prima dell'inizio della competizione e non sono conosciuti dai competitor e dai tutor.

Il punteggio totale che è possibile ottenere al termine della competizione è di 100 punti, trasformato poi in 700esimi. Ogni modulo ha un peso diverso nel computo totale dei punti finali. Ad es. per la competizione di un meccanico, i moduli potrebbero essere la prova motore dal valore di 30 punti, la prova diesel dal valore di 30 punti e la prova confort dal valore 40 punti, per un totale di 100 punti. All'interno di ogni modulo, vengono stilati una serie di aspetti (aspect) che saranno valutati dagli expert. Ad es. per un meccanico potrebbero equivalere alle manomissioni trovate nel motore e al corretto svolgimento dei diversi passaggi.

Ogni aspect può essere **Oggettivo (Objective) o Soggettivo (Judgement)**. Le possibili valutazioni su aspect oggettivi sono semplicemente legate allo svolgimento di quel singolo passaggio. Ad es. un aspect per un grafico potrebbe essere: "presenza di tutti i colori richiesti nel logo" e la possibile valutazione "si oppure no".

Per gli aspect soggettivi invece, ogni expert assegna un punteggio compreso tra 0 a 3. Si eliminano il voto più alto e quello più basso, considerato che nessun expert può dare un voto che si discosti di più di 2 punti da quello di un suo collega, viene fatta la media del punteggio ottenuto e assegnata la percentuale relativa del punteggio dell'aspect. Ad es. se il singolo aspect vale **2 punti**, una media voti di 3 farà ottenere 2 punti al competitor, una media voti di 0 farà ottenere 0 punti al competitor, una media voti di 1,5 farà ottenere 1 punto al competitor.

Al termine di ogni giornata di gara, tutti i risultati parziali o definitivi saranno inseriti in un software fornito da WorldSkills International (CIS)

A conclusione della competizione, viene stilata una classifica con i punteggi totali, e saranno premiati i primi tre Competitor classificati per ciascun mestiere. Maggiori informazioni sull'oggetto dei Test Project verranno fornite durante il **General Meeting** con gli Expert, un incontro di una giornata previsto nella settimana del 4 – 8 novembre 2019.

3. REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La competizione è aperta a giovani studenti, apprendisti e lavoratori (età minima 17 anni) provenienti da tutta Italia.

Fungerà da selezione nazionale per i Campionati Europei dei Mestieri Euroskills di Graz (Austria, Settembre 2020) da selezione regionale per i Campionati Nazionali dei Mestieri WorldSkills Italy (Bolzano - Ottobre 2020) e da selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati Mondiali di Shanghai (Cina 2021), per il mestiere di Hotel Receptionist.

La selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati Europei per i mestieri di Cameriere, Cuoco, Grafico, Hotel Receptionist, Meccanico e Muratore, è aperta a giovani provenienti da tutta Italia, nati nel 1995 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 25 anni d'età nel 2020). Se studente (o ex), la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Ai partecipanti è richiesta una conoscenza di base della lingua inglese.

La selezione regionale per la partecipazione ai Campionati Nazionali, per i mestieri di Cameriere, Cuoco, Grafico, Meccanico, Muratore, Pasticcere, Sarto, Falegname è aperta a giovani provenienti da Agenzie formative e Istituti scolastici piemontesi, nati nel 1999 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 21 anni d'età nel 2021). Se studente, la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Sono ammessi ai Campionati Regionali studenti che hanno già partecipato alla selezione regionale di ottobre 2017.

La selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati Mondiali dei Mestieri, per il mestiere di Hotel Receptionist, è aperta a giovani provenienti da tutta Italia nati nel 1999 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 21 anni d'età nel 2021). Se studente (o ex), la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Ai partecipanti è richiesta una conoscenza di base della lingua inglese

Il competitor che ha già partecipato ad una competizione internazionale (Europei o Mondiali) **può partecipare per la seconda volta ai Campionati Regionali dei Mestieri WorldSkills Piemonte, ma non potrà più partecipare alla competizione internazionale alla quale ha già gareggiato.**

La scelta dei competitor per la partecipazione alle successive competizioni (nazionali/internazionali) avverrà secondo l'ordine di graduatoria per ogni mestiere da parte dell'Agenzia Piemonte Lavoro in accordo con gli expert di ciascun mestiere.

A tal fine, **l'Agenzia Piemonte Lavoro organizzerà colloqui preliminari con i competitor per verificarne l'idoneità e le conoscenze tecnico-linguistiche, nonché le caratteristiche psicoattitudinali** al fine di scegliere chi, tra i primi classificati, sia adatto a partecipare alle successive competizioni. Nel caso in cui nessuno dei competitor risulti idoneo, l'Agenzia Piemonte Lavoro si riserva la facoltà di non iscrivere nessun Competitor alle competizioni successive.

Pertanto, il competitor che si classificherà nelle prime posizioni, non acquisirà automaticamente il diritto di partecipare alle successive competizioni nazionali e/o internazionali.

Tutti i costi per la preparazione tecnica, mentale e linguistica alle future competizioni nazionali e internazionali, oltre che le spese per la partecipazione alle competizioni, verranno sostenute dall'Agenzia Piemonte Lavoro.

4. I RUOLI

COMPETITOR

Il Competitor che prenderà parte alle competizioni dovrà avere tra i 17 e i 24 anni (vedi "Requisiti e modalità di partecipazione"), avere una preparazione tecnica sufficiente ad affrontare le gare, secondo le indicazioni che verranno fornite dall'organizzazione ed essere supportato dal proprio ente di provenienza. Il giovane in gara è selezionato dall'istituto scolastico, dall'agenzia formativa o dal datore di lavoro.

EXPERT

Gli expert costituiscono la giuria di valutazione. Provengono dal mondo della formazione, delle associazioni di categoria e dell'impresa. Prima della competizione è loro compito individuare l'oggetto delle gare (Test Project) e definire i criteri di valutazione sulla base delle linee guida WorldSkills International sotto la supervisione di WorldSkills Piemonte.

TUTOR

Il tutor è la figura di riferimento per il competitor e per l'organizzazione. Può essere o l'insegnante o il datore di lavoro. È esperto del mestiere e accompagna il competitor dalla fase di preparazione alla gara. La sua presenza è consigliata, come supporto, agli incontri preliminari e nelle giornate di competizione. Durante le gare non è consentita alcuna comunicazione tra tutor e competitor.

5. CANDIDATURE

Per candidarsi è necessario compilare il modulo di iscrizione e inviarlo all'indirizzo mail worldskills@iolavoro.org. Il modulo dovrà essere controfirmato dall'Istituto Scolastico/Agenzia Formativa/Ditta di provenienza e dal Tutor che seguirà il competitor. Ogni Istituto/Agenzia/Ditta, salvo indicazioni diverse, avrà la possibilità di candidare un solo Competitor per mestiere.

La scadenza per l'invio delle candidature è fissata il 25 ottobre 2019 alle ore 10.

La Domanda di Partecipazione può essere richiesta all'ufficio WorldSkills Piemonte, o scaricata direttamente dal sito internet www.worldskillspiemonte.it.

In caso di soprannumero di candidature rispetto ai posti a disposizione, si procederà con la selezione dei moduli d'adesione secondo l'ordine cronologico di ricezione degli stessi.

Sarà in ogni caso garantita una equa presenza di Competitor a livello provinciale per ciascun mestiere.

L'elenco ufficiale dei giovani ammessi alle competizioni sarà pubblicato dopo la chiusura delle candidature sul sito www.worldskillspiemonte.it.

6. CALENDARIO

General meeting: Torino, una giornata tra il 4 e l'8 Novembre 2019

Durante il meeting i competitor, divisi per mestiere, incontreranno gli expert (giudici) e riceveranno le descrizioni delle prove (test project) da sostenere, i dettagli sulle infrastrutture e sui materiali messi a disposizione dall'organizzazione, la lista dei materiali che invece i partecipanti potranno/dovranno portare in gara, la planimetria delle aree lavoro, le indicazioni sulla sicurezza, gli orari di gara, le informazioni sull'hospitality.

Pre competition meeting: Torino – 3 dicembre 2019

Appuntamento presso il quartiere fieristico, il giorno antecedente alla prima giornata di gara, per l'estrazione delle postazioni di lavoro, la consegna dell'abbigliamento.

Competition: Torino – 4 e 5 dicembre 2019

Le due giornate di gara si svolgeranno sulla base degli orari definiti dalla giuria di ogni mestiere. Saranno premiati i primi 3 classificati per ogni mestiere.

7. PACKAGE COMPETITOR E TUTOR

PACKAGE COMPETITOR

Il package è gratuito e comprende:

Partecipazione – utilizzo della postazione di lavoro e delle attrezzature.

Hospitality (solo se fuori Provincia di Torino) – pernottamento in hotel per 2 notti (dal martedì al giovedì); pranzi in fiera e cene in ristorante convenzionato, da richiedere con la domanda di adesione.

Abbigliamento – divisa da lavoro, divisa per la cerimonia di chiusura.

Comunicazione e organizzazione – foto, video, comunicazione, segreteria organizzativa.

I viaggi di andata e ritorno dal luogo di residenza non sono compresi nel package e sono quindi a carico del partecipante. I viaggi dall'hotel alla fiera e al ristorante sono a carico del competitor.

PACKAGE TUTOR (uno per Istituto Scolastico o Agenzia Formativa)

Il package è gratuito e comprende

Partecipazione – ingresso alla manifestazione.

Hospitality (solo se fuori Provincia di Torino) – pernottamento in hotel per 2 notti (dal martedì al giovedì); pranzi in fiera e cene in ristorante convenzionato. I viaggi di andata e ritorno dal luogo di residenza non sono compresi nel package e sono quindi a carico del partecipante. I viaggi dall'hotel alla fiera e al ristorante sono a carico del tutor. Da richiedere con la domanda di adesione del proprio competitor.

8. DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE

Postazioni lavoro e ordine cronologico

L'attribuzione delle postazioni di lavoro sarà effettuata per sorteggio.

Per i mestieri a prove in ordine cronologico oppure a percorso circolare, la griglia di partenza sarà sorteggiata. Il cambio di postazione o l'inversione della griglia di partenza è consentita soltanto su esplicito accordo tra due o più concorrenti.

Sopralluogo e allestimento individuale delle postazioni lavoro

Dove concesso da regolamento del mestiere, i competitor potranno accedere alla propria postazione lavoro per familiarizzare con le infrastrutture, i macchinari e le attrezzature e allestire la propria area lavoro secondo le proprie necessità.

Inizio e fine lavori

Ogni competitor dovrà attendere il segnale di partenza da parte della giuria e dovrà terminare i propri lavori non appena sarà dato il segnale di chiusura lavori. Il segnale sarà determinato in anticipo e comunicato a tutti i partecipanti.

Attrezzature e materiali

Prima della partenza della competizione il competitor controlla la completezza degli attrezzi e del materiale messo a disposizione dell'organizzazione. In caso di mancanze o di danni e malfunzionamenti il competitor deve comunicarlo prima della partenza della prova lavoro.

A competizione in corso, se il regolamento lo prevede, il competitor potrà richiedere materiale sostitutivo. A seconda della descrizione della prova lavoro, la richiesta di materiale sostitutivo potrà però prevedere o meno punti di penalizzazione.

9. NORME COMPORTAMENTALI

Contatto e comunicazione con altre persone

Durante gli orari di lavoro i Competitor non potranno comunicare con altri Competitor, con il pubblico, con i propri Tutor e/o insegnanti o con altre persone senza espressa autorizzazione da parte della giuria. Durante l'orario di lavoro è inoltre vietato l'uso del telefono cellulare o di altri dispositivi elettronici destinati alla riproduzione di informazioni.

I Competitor che rispettano il proprio turno di riposo dovranno allontanarsi dall'area di lavoro.

Igiene, salute e sicurezza

Il mancato rispetto delle misure di igiene, salute e sicurezza specifiche per mestiere può prevedere la decurtazione di punti nella valutazione. Un comportamento negligente ripetuto e continuativo può portare all'esclusione dalla competizione.

Onestà, Trasparenza, Fair Play

Durante l'intero periodo di competizione i Competitor hanno il diritto a un trattamento onesto e trasparente sotto forma di:

- indicazioni chiare e non ambigue;
- certezza che nessun competitor sia avvantaggiato rispetto a un altro competitor con informazioni aggiuntive o aiuti particolari;
- certezza che nessun competitor riceva informazioni sulla competizione prima o dopo altri competitors;
- moduli di valutazione trasparenti e che non contengano indicazioni o aiuti a singoli partecipanti;
- postazioni lavoro equamente distribuite ed equipaggiamento, attrezzature e materiale della stessa qualità;
- protezione da distrazioni/influenze da parte di terze persone (personale addetto, giurati, pubblico, ecc.) che possano aiutare, disturbare o compromettere il lavoro dei competitor.

Misure disciplinari

Competitor che assumono un comportamento non corretto, in violazione del regolamento e/o delle disposizioni ricevute, potranno essere esclusi dalla competizione.

L'esclusione dalla competizione potrà essere decretata dal Competition Management su segnalazione della giuria.

NB: Tutti i Competitor, Expert, funzionari, collaboratori, volontari e personale vario coinvolto nell'organizzazione della competizione sono tenuti al rispetto dei suddetti principi di onestà e di trasparenza.

10. CONTATTI

Per maggiori informazioni è possibile contattare la segreteria organizzativa all'indirizzo mail worldskills@iolavoro.org o visitare il sito internet www.worldskillspiemonte.it