



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA ROVIGO



ISTITUTO BERNÀ
FORMAZIONE PROFESSIONALE | OPERA DON ORIONE
FONDAZIONE ENDOFAP MESTRE ETS

“AMMODERNAMENTO DEI LABORATORI SCOLASTICI PROFESSIONALI DELLE PROVINCE DI VENEZIA E ROVIGO 2025 - CODICE 2504”

Realizzato con il contributo di:  CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA ROVIGO

C.U.P.: I77F25000110003

MESTRE (VE), 3/11/2025



BANDO PER L'AMMODERNAMENTO DEI LABORATORI SCOLASTICI PROFESSIONALI DELLE PROVINCE DI VENEZIA E ROVIGO 2025 – CODICE 2504

RELAZIONE

Endofap Mestre – Istituto Berna, con sede a Mestre (VE), è un ente di formazione professionale accreditato presso la Regione Veneto, attivo da decenni nell'ambito dell'istruzione e della formazione professionale, con particolare attenzione ai percorsi professionalizzanti in ambito tecnico ed educativo. Nel corso degli anni, l'ente ha maturato una significativa esperienza nella formazione di figure professionali per i settori industria, artigianato e turismo realizzando con continuità corsi in linea con le direttive regionali e le esigenze espresse dal territorio per il conseguimento della qualifica professionale e del diploma professionale di tecnico per gli indirizzi autoriparazione, elettrica, **meccanica, ristorazione -cucina e sala e bar- e panificazione/pasticceria**, della qualifica professionale e dell'abilitazione alla professione per l'indirizzo **estetica**.

Endofap Mestre – Istituto Berna si distingue per una proposta formativa solida e strutturata, supportata da risorse umane qualificate e ambienti, attrezzature e laboratori all'avanguardia, e vanta inoltre una rete consolidata di collaborazioni con realtà pubbliche e private del settore, che consentono l'attivazione di percorsi di stage, tirocinio e apprendistato coerenti, qualificati e fortemente orientati all'inserimento lavorativo degli allievi.

La partecipazione al presente bando nasce dall'esigenza dell'Istituto di ammodernare alcune attrezzature presenti nei laboratori e introdurre nuove tecnologie allo scopo di offrire agli allievi conoscenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro.

Con il presente progetto formativo, Endofap Mestre – Istituto Berna si propone come soggetto affidabile e competente, in grado di realizzare percorsi di formazione per operatori e tecnici aggiornati, rispondenti agli standard regionali e in linea con le esigenze aziendali del territorio.

LABORATORIO ESTETICO - OPERATORE AL BENESSERE (ESTETISTA)

Il percorso di operatore al benessere e il percorso di abilitazione estetica vede coinvolte più di 82 allieve.

L'innovazione tecnologica ha avuto un impatto significativo sul settore del benessere, migliorando la qualità dei servizi, l'accessibilità alle cure e l'efficacia dei trattamenti. L'integrazione di nuove tecnologie ha trasformato il modo in cui le persone si prendono cura di sé, rendendo il benessere più personalizzato, efficiente e sostenibile.

È di fondamentale importanza che anche le scuole di formazione professionale seguano questo sviluppo tecnologico.

Riteniamo quindi importante l'acquisto di alcuni macchinari, ognuno dei quali a ridotto consumo energetico e basso impatto ambientale, trattandosi di macchinari di ultima generazione e che rispettano le normative CE in materia di ecocompatibilità.

Di seguito i macchinari individuati:



Vaporizzatori con Ozono professionale, alta frequenza (strumento di bellezza che combina 5 funzioni quali martello freddo/caldo, alta frequenza, spazzole rotanti e vacuum – spray), **pressored** (apparecchio di pressomassaggio abbinato alla tecnologia ad infrarosso che attraverso pressioni facilita il drenaggio del liquido interstiziale, attiva la circolazione venosa ed elimina le scorie. L'infrarosso accelera il metabolismo cellulare ed aumenta l'efficacia del drenaggio aumentando la circolazione sanguigna), **penta X multifunzione 5 in 1** (per trattamenti viso e corpo, è una tecnologia combinata adatta a trattare varie problematiche della pelle), **elettrostimolatore** (apparecchiatura digitale di elettrostimolazione con schermo touch screen con 30 elettrodi).

LABORATORIO DI PASTICCERIA – OPERATORE ALLA RISTORAZIONE: PASTICCERIA/PANIFICAZIONE

Il percorso di operatore alla ristorazione pasticceria/panificazione e di tecnico di pasticceria e panificazione conta più di 70 allievi.

Per completare l'assetto tecnologico del laboratorio necessitiamo dell'acquisto di **un'impastatrice a spirale SIGMA TAURO 35 2VV**, potenziata con puleggia per alte idratazioni (fino al 75%); tale macchinario è cruciale in pasticceria e panificazione. La sua utilità risiede nell'ottenere impasti omogenei con ottimo sviluppo del glutine, grazie al movimento combinato di spirale e vasca. Genera meno calore, preservando la qualità dell'impasto, ed è robusta per grandi volumi. Le due velocità offrono controllo preciso per ogni fase. La puleggia modificata è il suo punto di forza, permettendo di gestire impasti molto idratati, difficili per macchine standard. Questo si traduce in prodotti finali (pane, pizza, grandi lievitati) di qualità superiore: più soffici, umidi e con alveolatura perfetta. Facilita la lavorazione di impasti complessi, riducendo la fatica e aumentando l'efficienza. In sintesi, è un investimento strategico per innovare e distinguersi sul mercato con prodotti da forno d'eccellenza.

Inoltre, essendo un macchinario di ultima generazione, vanta motori ad alta efficienza che ottimizzano il consumo energetico, riducendo le dispersioni di calore. Il suo design minimizza l'attrito, contribuendo a un minor fabbisogno energetico. La capacità di gestire impasti ad alta idratazione in modo efficiente si traduce in un uso ottimizzato delle risorse. Costruita con acciaio inossidabile, un materiale durevole e riciclabile al 100%, garantisce una lunga vita operativa. La sua robustezza riduce la necessità di frequenti sostituzioni, diminuendo l'impatto legato a produzione e smaltimento. Infine, la riciclabilità dei componenti metallici a fine vita ne completa il profilo di sostenibilità, rendendola un investimento sia per la qualità del prodotto che per l'ambiente.

LABORATORIO DI CUCINA – OPERATORE ALLA RISTORAZIONE: CUCINA

Il percorso di operatore alla ristorazione cucina e di tecnico di cucina conta più di 70 allievi.

Il rinnovo tecnologico del laboratorio permette di **integrare nuove tecniche e metodologie culinarie** che evolvono rapidamente. Un laboratorio obsoleto non consentirebbe di esplorare l'alta idratazione degli impasti, la cottura sottovuoto, o l'uso di abbattitori di ultima generazione, limitando fortemente il bagaglio professionale degli allievi. Attrezzature aggiornate migliorano inoltre l'efficienza energetica e la sicurezza degli ambienti di lavoro, aspetti sempre più rilevanti. Infine, un laboratorio moderno e funzionale è un incentivo all'apprendimento, stimolando la creatività e la passione, e rappresenta un biglietto da visita per la scuola, attrattivo per futuri studenti e potenziali datori di lavoro.

Proprio per i suddetti motivi, si vuole ampliare il parco attrezzature con l'acquisto di una **vasca sous vide professionale (roner)**, essenziale in cucina professionale per la sua precisione termica,



garantendo cotture al punto perfetto e risultati costanti in ogni preparazione. Migliora sapore e texture degli alimenti, mantenendoli teneri e succosi grazie alla cottura a bassa temperatura. Contribuisce a ridurre gli sprechi e aumentare la resa, trasformando anche tagli meno pregiati. Offre un'enorme flessibilità nella pianificazione, permettendo di preparare i piatti in anticipo e ottimizzare il servizio. Aumenta la sicurezza alimentare attraverso la pastorizzazione e si adatta a una vasta gamma di ingredienti. E' necessario inoltre un **sanificatore per coltelli** necessario per la prevenzione delle contaminazioni e il rispetto delle normative HACCP e per il mantenimento dell'affilatura dei coltelli. Infine, prevediamo una **griglia hibachi** per la tecnica di cottura a griglia di origine giapponese che permette di raggiungere temperature elevatissime e costanti.

LABORATORIO MECCANICO – OPERATORE MECCANICO

L'attuale laboratorio meccanico-macchine utensili viene utilizzato dagli studenti, quantificati in 100 allievi, che hanno scelto o che intendono intraprendere il percorso formativo di qualifica professionale "Operatore meccanico Indirizzo: Lavorazioni meccanica, per asportazione e deformazione" e relativo percorso di studi per il conseguimento del diploma professionale di "Tecnico per la programmazione e gestione di impianti di produzione Indirizzo: Sistemi a CNC".

Per potenziare l'attuale laboratorio abbinandolo all'implementazione di sistemi di progettazione 2D e 3D che permettano di sviluppare le competenze di lettura, studio e realizzazione dei disegni meccanici necessitiamo di **28 PC** di ultima generazione che supportino l'utilizzo di software come Solidworks. Oltre ai PC, affinché l'utilizzo avvenga all'interno del laboratorio, dobbiamo acquisire uno **smartcharger** per la ricarica e il deposito degli stessi. Per rendere più efficace la didattica



laboratoriale, a completamento del progetto, acquisiremo due **monitor interattivi** che permetta a tutti gli allievi di seguire la didattica del docente.

La scelta delle apparecchiature digitali ed i relativi fornitori è avvenuta dopo un'attenta selezione ed analisi dei requisiti. In particolare, per i dispositivi PC è stato scelto Lenovo, che risulta conforme alla direttiva REACH monitorando continuamente le sostanze incluse nell'elenco SVHC e possiede dichiarazioni di conformità che identificano le sostanze chimiche usate nei prodotti secondo quanto richiesto dalle normative; garantisce inoltre il rispetto alla direttiva ROHS utilizzando materiali a basso impatto ambientale e testano i prodotti per assicurarsi che siano conformi ai requisiti chimici; risulta inoltre conforme alla direttiva Ecodesign attraverso la progettazione di prodotti a basso consumo energetico sia in modalità attiva che in standby, promuove l'allungamento della vita utile dei propri prodotti migliorandone durata e riparabilità, riduce l'impatto ambientale dalla fase di produzione a quella di riciclo minimizzando lo spreco di risorse. Lenovo rispetta le normative sulla compatibilità elettromagnetica per assicurare che i suoi prodotti non interferiscano con altri dispositivi elettronici e siano protetti dalle interferenze elettromagnetiche. Lenovo lo fa attraverso: Test EMC rigorosi durante la fase di sviluppo dei prodotti, verifica della conformità alle normative locali e internazionali sulla compatibilità elettromagnetica, certificazioni EMC ottenute per tutti i prodotti, in modo che possano essere venduti in diverse regioni. Lo Smartcharger ed i monitor interattivi sono prodotti da Mach Power che rispetta le principali direttive europee per la conformità ambientale e di sicurezza dei prodotti elettronici, tra cui REACH, RoHS, Ecodesign e compatibilità elettromagnetica (EMC).