

Allievo panificatore	Formatore panificatori
Capire che il lavoro produce cultura: consapevolezza	Lavorare su condizioni e contesto
Costruire un rapporto fecondo con gli altri: territorio, persone, comunità	Approccio capacitazione
Attenzione alla filiera e non al mercato in sé, ma a una relazione con il territorio	I formatori devono conoscere l'ESS: esiste un altro modo!
È collaborativo, non competitivo	
Rafforzamento sulla relazione e sul senso delle ritualità	Deve avere un kit didattico a disposizione
Conoscenza del prodotto pane: il grano, le farine, la filiera → educazione alimentare	Saper raccontare la storia dei prodotti
Deve saperla raccontare questa storia → competenza relazionale	Stile formativo empatico → devo saper modificare le mie modalità
IL fornaio deve avere una mentalità improntata all'ecologia integrale perché è quello che ti consente di comprendere l'ESS	Trasmettere il senso della condivisione come modus operandi sempre → dal modello produttivo, organizzativo, distributivo, logistico... perché si è parte di un tutto
Rafforzamento delle competenze civiche e sociali	Deve avere la piena consapevolezza del processo: non insegnare un modello ma deve avviare un processo → questo genera cambiamento. Rispettare il tempo necessario
Deve assumersi la responsabilità della cura e deve saper trasmetterne il senso attraverso il prodotto (panettieri donne?)	Trasmettere condivisione, andare nel contesto ed essere parte di un tutto
	Consapevolezza mezzi-fini e coerenza motivazioni e metodologie
	Coerenza tra chi sono e cosa insegno → trasferire valori
	Rendere le persone consapevoli di poter fare delle scelte
Persona che sa mettersi in gioco e che assuma il ruolo → intenzionalità delle scelte e sa come si forma la conoscenza. La conoscenza deriva dall'esperienza.	Consapevole che tutto si apprende, ci vuole intenzionalità
Dare importanza al corpo	Saper insegnare con linguaggio altro → trasferire con il corpo e le emozioni