



QUESTA INIZIATIVA È REALIZZATA NELL'AMBITO DEL **PIANO SVILUPPO E COESIONE** DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO IN CONTINUITA' CON IL PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014 – 2020.



PROGETTO “FUCINA IN CUCINA”

Ristorazione

2022_2_973_07.20

Beneficiari

Il progetto è rivolto a **2 giovani che presentano disabilità intellettiva o psichica**, che per questo si trovano in situazione di svantaggio e in assenza dei prerequisiti per accedere al mondo del lavoro. Hanno il bisogno di attivarsi per evitare possibili situazioni di ritiro sociale o la perdita delle abilità e competenze già sviluppate nei percorsi precedenti. Sul piano socio-relazionale emerge il bisogno di creare una nuova rete di relazioni di carattere più adulto rispetto a quella scolastica, attraverso la sperimentazione di ambienti formali e informali.

Obiettivi:

Il progetto propone un **approccio innovativo** rispetto ad altri percorsi di formazione in ambito della cucina e della ristorazione. L'obiettivo principale è quello di sviluppare un **percorso creato su misura del corsista**, partendo dai suoi punti di forza e propensioni personali con particolare attenzione agli aspetti del contesto sociale di provenienza e del funzionamento psicologico. Questo sarà possibile anche grazie al supporto di un professionista psicologo che verrà inserito nel gruppo educativo del progetto e potrà delineare il profilo cognitivo, psicologico e neuromotorio dei partecipanti per strutturare le attività in modo più funzionale possibile al percorso individuale dei corsisti.

Il profilo in uscita sarà quindi certificato da un'**attestazione di competenze**, che sarà una fedele fotografia delle reali competenze sviluppate dal corsista durante il percorso. Questo strumento sarà poi spendibile nella ricerca di un'occupazione del periodo successivo al corso di formazione.

- OBIETTIVO 1:

Creare dei percorsi formativi ad-hoc, permettendo così ai candidati di potenziare i propri punti di forza e riabilitare o mantenere gli aspetti compromessi, rendendo più efficace l'interventi di formazione.

Raggiungimento di prerequisiti emotivi, relazionali e professionali necessari ad assumere e mantenere nel tempo il ruolo lavorativo.

- **OBIETTIVO 2:**
Rafforzare l'occupabilità dei corsisti, aumentando in questo modo la possibilità di un futuro inserimento degli stessi in contesti lavorativi protetti o nel libero mercato.

Acquisizione di competenze base del lavoro di aiuto-cucina e di strategie operative necessarie per tradurle in compiti concreti e risultati corrispondenti a standard di qualità.

Articolazione del corso:

- 40 ore di formazione d'aula
- 460 ore di attività laboratoriale

Totale: 500 ore di formazione per ogni corsista

Modalità di frequenza ed agevolazioni previste

Al termine del percorso, per chi ha frequentato con esito positivo almeno il **70%** delle ore di formazione, è previsto il rilascio di un **certificato di frequenza** e l'erogazione di un'**indennità di frequenza**.

I **requisiti** per ricevere l'indennità devono essere posseduti al momento dell'iscrizione e sono: **età compresa tra i 16 e 36 anni non compiuti, assenza di occupazione, possesso di un indicatore di condizione economica ICEF calcolato per l'accesso alla quota dell'Assegno unico provinciale non superiore allo 0,20 (in corso di validità).**

Il corso è gratuito; è finanziato con i fondi PIANO SVILUPPO E COESIONE DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO IN CONTINUITA' CON IL PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014 - 2020.

I partecipanti potranno usufruire gratuitamente del **servizio mensa** presso la Cooperativa Samuele nelle giornate in cui siano previste almeno 4 ore di attività formative.

Per chi ne avesse bisogno, è possibile richiedere gratuitamente l'abbonamento mensile al **trasporto pubblico** di Trentino Trasporti, dal domicilio alla sede del corso.

Modalità di selezione:

La candidatura al corso avviene **tramite segnalazione dei Servizi sociali territoriali**.

Tempistiche:

Ipotesi avvio progetto: **maggio 2023**.

Sede di svolgimento:

Le **lezioni teoriche e i laboratori** si svolgeranno presso la sede di Samuele Società Cooperativa o presso altri spazi messi a disposizione dalla stessa.

Per segnalazioni e/o informazioni rivolgersi a:

Elena Pivotto - Coordinatrice educativa e referente di progetto

elena.pivotto@coopsamuele.it

Samuele Società Cooperativa Sociale
Via delle Laste 22 - Trento | Tel. 0461-230888