



Ristoro inclusivo

Il progetto prevede di realizzare l'inserimento lavorativo di **persone svantaggiate e con difficoltà di accesso al mercato del lavoro**.

Beneficiari dell'intervento sono **6 persone (3 percorso sala e 3 percorso aiuto cucina)** segnalate dai Servizi Sociali territoriali pubblici e privati con competenze non adeguatamente in linea con l'attuale mercato del lavoro, sono **giovani adulti, maschi e femmine**, con competenze formabili in ambito lavorativo e abilità spendibili negli ambiti previsti dal progetto. Particolare attenzione verrà posta alle donne nella facilitazione alla frequenza al percorso. Requisiti fondamentali sono la disponibilità all'apprendimento, la volontà a sperimentarsi in situazione, la capacità di lavorare in gruppo, l'assenza di difficoltà motorie stante la tipologia delle figure professionali individuate e una conoscenza di base della lingua italiana.

L'intervento formativo FSE all'interno della logica di Distretto dell'Economia Solidale.

Lo strumento formativo progettato vuole fornire alle persone momenti di formazione sul campo e occasioni di approfondimento, conoscenza teorica e validazione delle competenze.

In pratica l'azione dell'intervento finanziato con le risorse del FSE dà uno strumento in più alle persone allo scopo selezionate, per fornire a loro competenze tecnico pratiche mirate, in previsione di una collocazione nel mercato del lavoro, già definibile attraverso il collegamento con specifiche iniziative imprenditoriali, allargando a tutto il territorio trentino la possibilità di partecipare al progetto, creando al contempo la diffusione della sperimentazione - attuata a Trento e a Rovereto - sul Distretto dell'Economia Solidale.

Una sinergia virtuosa che non colloca questo intervento in un'ipotesi occupazionale futuribile e sperata, ma all'interno di un'azione pianificata e costruita.

Le persone che risulteranno formate potranno essere occupate nell'ambito di **servizi di accoglienza turistica** collocati nel **territorio trentino** - dalla Val di Non all'Alto Garda, inclusa la città di Trento, arricchendo il loro curriculum attraverso l'esperienza diretta nei servizi per i quali vengono formati.

Rendere accessibili a persone svantaggiate posti di lavoro qualificati, all'interno di un'offerta turistica di qualità, innalza il valore sociale dell'azione. Non solo posti di basso profilo, ma la possibilità di formare una professionalità al passo con l'evoluzione turistica locale.

I percorsi

Il progetto formativo prevede **2 percorsi**:

- Percorso sala per cameriere
- Percorso cucina per aiuto cuoco

Entrambi i percorsi sono suddivisi in **4 fasi**:

- Fase 1: Orientamento
- Fase 2: Formazione
- Fase 3: Tirocinio
- Fase 4: Accompagnamento



Infusione • associazione

via Saluga, 3B 38121 Trento • tel./fax 0461 262440 • infusione@gmail.com • infusione@pec.it
c.f. 96079610224 • p.iva 02076510227 • R.E.A.198762 C.C.I.A.A. TN

www.infusione.it • SEGUICI SU   



Lo sviluppo dell'**attività formativa**, incluso il tirocinio in azienda, è pensato per un **periodo di 6 mesi**, per rendere maggiormente incisivo l'investimento in termini di tempo delle/dei partecipanti rispetto all'obiettivo di inserirsi nel mondo del lavoro. Per ogni persona verrà comunque valutata la scansione sostenibile dell'attività, limitatamente alle azioni personalizzabili (individualizzate, tirocinio).

Se l'organizzazione nel suo complesso lo consente, i tirocini in azienda possono venir attivati nel periodo estivo, favorendo la possibilità di inserimento.

E' prevista la realizzazione: **Aprile 2020 / Ottobre 2020**

Sede Trento via Saluga 3/B – tel. 0461 262440

Il percorso 1 – **cameriere di sala** si svolge presso la sede di Infusione a Trento **(3 POSTI DISPONIBILI)**

Il percorso 2 – **aiuto cuoco** si svolge presso la sede di Infusione a Trento **(3 POSTI DISPONIBILI)**

Figure professionali di riferimento:

- Percorso 1 – Cameriere/a di sala - ISFOL 5.2.2.3 – 3 persone – 424 ore complessive a persona (255 ore tirocinio – 152 ore aula/laboratorio -17 ore individualizzata)

Mansioni: allestire la sala, effettuare l'accoglienza, effettuare il servizio in sala

Processi di lavoro: procedure necessarie all'allestimento e disallestimento di sale ristoranti o catering, servizio alla clientela.

Area di attività: sala

Obiettivi: acquisire professionalità e autonomia adeguata al lavoro in staff

- Percorso 2 Aiuto cuoco/a - ISFOL 5.2.2.2 – 3 persone – 424 ore complessive a persona (255 ore tirocinio – 152 ore aula/laboratorio -17 ore individualizzata)

Mansioni: pulizia della cucina procedure haccp cucinare impiattare

Processi di lavoro: procedure necessarie alla elaborazione di un piatto dalla materia prima

Area di attività: cucina

Obiettivi: acquisire professionalità e autonomia adeguata al lavoro in staff

Possono accedere ai percorsi in tutto 6 persone **maggioresnni**, in **situazione di disagio segnalate dai Servizi Sociali**.

Le segnalazioni di interesse alla partecipazione vanno presentate dall'interessato, unitamente alla segnalazione del Servizio Sociale, a Infusione, **entro il 15 febbraio 2020** con indicazione del recapito telefonico, per mail ad amministrazione@infusione.it o per pec a infusione@pec.it o consegnate a mano presso la sede in via Saluga 3/B a Trento.

Infusione provvederà a stilare una lista degli ammessi al colloquio di selezione.

A seguito di ciò, verrà data comunicazione agli interessati circa l'accettazione della domanda di partecipazione al percorso formativo e verrà formalizzata l'iscrizione con apposito modulo.



Infusione • associazione

via Saluga, 3B 38121 Trento • tel./fax 0461 262440 • infusione@gmail.com • infusione@pec.it
c.f. 96079610224 • p.iva 02076510227 • R.E.A.198762 C.C.I.A.A. TN

www.infusione.it • SEGUICI SU   