

TITOLO:

SINTESI AZIONE A2 DEL PROGETTO “LAVORI IN CORSO: GARANTIAMOCI IL FUTURO”

SOTTOTITOLO (eventuale)

ALLEGATO A

<p>BREVE DESCRIZIONE E CONTESTO</p>	<p>IL PROGETTO “LAVORI IN CORSO: GARANTIAMOCI IL FUTURO” CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0114 CUP G48D19001100006 è stato finanziato dalla REGIONE SICILIANA – DIPARTIMENTO DELLA FAMIGLIA E DELLE POLITICHE SOCIALI, con D.D.G. n. 241 del 02.02.2018 a valere dell’Avviso Pubblico N. 19/2018 - PO Regione Siciliana - FSE 2014-2020, Asse 2 – Azioni 9.2.1, 9.2.2 e 9.2.3 - Obiettivo specifico 9.2 Incremento dell’occupabilità e della partecipazione al mercato del lavoro delle persone maggiormente vulnerabili.</p> <p>Per il partner Associazione Working il progetto prevede le seguenti azioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A.2.a) “Progettazione amministrativa” consistente nella progettazione, amministrazione, individuazione e selezione di soggetti ospitanti per la realizzazione di tirocini da destinare ai 12 partecipanti al progetto. Ore previste per l’incarico: 60; • A.2.d) attività di “Tutoraggio/coaching” per un numero di 2 tirocini e per 12 mesi. Ore previste per l’incarico: 360 per tirocinante. <p>Si tratta di realizzare tirocini extracurricolari con un approccio per “COMPETENZE”.</p> <p>Il territorio di riferimento è quello del Distretto Sanitario di Sciacca. Afferiscono al Distretto Sanitario di Sciacca i comuni: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita e Sciacca.</p>
<p>OBIETTIVI</p>	<p>Obiettivi del Tirocinio sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>promuovere l’autonomia e l’inclusione sociale della persona presa in carico dai servizi competenti, attraverso l’avvicinamento dello stesso al mercato del lavoro e l’acquisizione di competenze professionali;</i> 2. <i>prevenire processi di emarginazione mediante la partecipazione al mondo del lavoro dei soggetti svantaggiati;</i> 3. <i>potenziare le capacità di lavorare in sinergia</i>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Il percorso di tirocinio rappresenta un periodo di apprendimento mediante esperienze di lavoro presso un soggetto ospitante (un’impresa o un ente pubblico o privato, comprese le organizzazioni non profit). Il periodo di apprendimento presso un’azienda ospitante si concretizza in un affiancamento costante di un tutor aziendale deputato al trasferimento delle competenze tecnico-professionali, sotto l’egido controllo del tutor/coach nominato dal soggetto promotore attraverso visite periodiche.</p>
<p>DESTINATARI</p>	<p>N. 12 Minori e giovani in condizione di disagio sociale</p>
<p>DURATA (IN ORE)</p>	<p>OGNI SINGOLO TIROCINIO AVRA’ DURATA DI 30 ORE SETTIMANALI PER DODICI MESI ORARIO SVOLGIMENTO: variabili in funzione delle esigenze del tirocinante e della ditta ospitante</p>
<p>LUOGO DI REALIZZAZIONE</p>	<p>Aziende da convenzionare nel territorio del distretto Socio Sanitario di Sciacca</p>

***Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana**

**Denominazione Figura /
Profilo / Obiettivo**

**Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e
ristorative**

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI/SPECIALISTICHE*

COMPETENZA N. 1

Collaborare con l'équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa

ABILITA' MINIME

- Coadiuvare nell'esecuzione di operazioni connesse con i servizi ricettivi e ristorativi
- Applicare metodi idonei per la conservazione e la manipolazione dei cibi

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative
- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi
- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici

COMPETENZA N. 2

Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto

ABILITA' MINIME

- Identificare le regole esplicite ed implicite del sistema di riferimento
- Esprimere disponibilità alle necessità dell'ospite
- Fornire indicazioni relative alla struttura ricettiva
- Utilizzare un linguaggio appropriato rispetto al proprio ruolo e al contesto
- Esprimere tempestivamente al referente specifico bisogni, esigenze, criticità non di competenza del proprio ambito di autonomia

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni
- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy

COMPETENZA N. 3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva

ABILITA' MINIME

- Identificare le procedure operative in riferimento alle norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Identificare le procedure operative in riferimento alle norme di igiene nell'ambito della ristorazione
- Impiegare attrezzi, strumenti e detergenti idonei
- Effettuare la pulizia e il riassetto dei locali

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro
- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione
- Manutenzione ordinaria degli strumenti

CONTENUTI



COSTI	<i>Cfr. progetto approvato</i>
PER INFO	<p>ASSOCIAZIONE WORKING – Agenzia per il lavoro <i>Agenzia autorizzata all'esercizio dell'attività di intermediazione di lavoro senza fini di lucro</i> Via Resuttana, 352 – 90146 Palermo Tel.: 0916700469 - Cell.: 3662692868 – Fax 0918771741 associazioneworking@gmail.com - www.aplworking.it</p>

