

Progetto **VIAGGI nelle IDENTITA' dei SAPORI** **BANDO DI SELEZIONE**

Nell'ambito del progetto "VIAGGI nelle IDENTITA' dei SAPORI" realizzato da APS VISITMESSAPIA insieme a APS CENTRO MULTICULTURALE ETNOS e con il sostegno della PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI - DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE GIOVANILI E IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE (BANDO GIOVANI PER IL SOCIALE 2018), di PROJECT CONSULTING SAS e di APS SUD EST (gestore di MANIFATTURE KNOS -Lecce), l'ATS "VIAGGI nelle IDENTITA' DEI SAPORI" organizza il

CORSO DI FORMAZIONE-LABORATORIALE

"LA CUCINA MULTICULTURALE"

OBIETTIVI DEL PROGETTO "VIAGGI nelle IDENTITA' DEI SAPORI"

- ✓ **OBIETTIVO GENERALE** del progetto è offrire, attraverso la valorizzazione delle identità culturali, opportunità lavorative a giovani (in particolare donne e stranieri), nel settore della **ristorazione multiculturale** promuovendo azioni formative, eventi aggregativi e inclusivi, creando una struttura mobile adatta agli scopi. L'opportunità offrirà sbocchi lavorativi stabili e la possibilità di creare auto impiego attraverso l'uso delle attrezzature e della formazione ricevuta.
- ✓ **OBIETTIVI SPECIFICI** dell'iniziativa sono:
 - a) Offrire un servizio professionale al settore della ristorazione: fornitura di personale in forma fissa o a chiamata, supporto per eventi particolari con attrezzatura mobile, supporto per cucina multi-etnica a tema o "no spreco";
 - b) Creazione di una cucina mobile completa per la realizzazione di servizi di catering/ ristorazione a tema interculturale, storico o "no spreco";
 - c) Valorizzazione delle culture, delle tradizioni e delle identità culturali (straniere e messapiche) attraverso eventi e show cooking, con particolare attenzione alla promozione della cultura "no spreco".

Al termine del percorso formativo-laboratoriale avviare con i beneficiari del percorso le seguenti attività:

- a) **LABORATORIO DI CUCINA**
- b) **ATTIVITA' DI SHOW-COOKING**
- c) **SOMMINISTRAZIONE CUCINA MULTI-ETNICA DURANTE EVENTI**
- d) **CUCINA MULTI-ETNICA A DOMICILIO**
- e) **STREET-FOOD**

DESTINATARI DEL PERCORSO FORMATIVO-LABORATORIALE ED INSERIMENTO POST-PERCORSO DEI DESTINATARI

n. 14 giovani dai 18-35 ANNI che saranno beneficiari di un percorso formativo dedicato, di cui:

- ✓ almeno 7 stranieri
- ✓ almeno 7 donne;

Al termine del percorso almeno **N. 3 beneficiari (in particolare donne e stranieri) saranno inseriti con CONTRATTO PART-TIME/TIROCCINIO FORMATIVO per 8 MESI**. La Partnership si riserva di poter aumentare il numero di beneficiari da inserire con contratto al termine del percorso ma riducendo il numero dei mesi necessari per l'inserimento lavorativo.

Tutti otterranno l'abilitazione HACCP e n. 3 beneficiari seguiranno un corso di "abilitazione all'esercizio dell'attività commerciale dettaglio e ingrosso, e somministrazione di alimenti e bevande" presso una associazione di categoria Partner di 120 ore e potranno così ricoprire il ruolo di PREPOSTO sia in azienda che presso altre aziende

Al termine del periodo contrattuale necessario all'inserimento lavorativo, tutti i beneficiari potranno decidere di divenire soci di una organizzazione della partnership al fine di supportare e/o co-gestire l'avviamento delle attività oggetto degli obiettivi progettuali

LA RETE DEI RISTORATORI E DI SOSTEGNO

Per facilitare il raggiungimento degli obiettivi progettuali, sono stati coinvolti diversi ristoratori locali (e aziende che operano direttamente o indirettamente nella ristorazione), tutti chiamati a partecipare attivamente al progetto, essere protagonisti durante le attività formative, di stage e soprattutto di accompagnamento allo start-up dell'organizzazione e dei destinatari che si occuperanno di lanciare l'iniziativa al termine del percorso ideato.

PERCORSO FORMATIVO-LABORATORIALE

Tutto il percorso formativo-laboratoriale ha un taglio prettamente pratico e operativo poiché si vuole offrire un immediato trasferimento di know-how rivolto all'inserimento del destinatario nel mondo dell'autoimprenditorialità e nella gestione di un'attività nella ristorazione. Le lezioni saranno svolte da manager aziendali, esperti di fattibilità economico-finanziaria, esperti in start-up di impresa, ristoratori, ed imprenditori che operano direttamente e/o indirettamente nella ristorazione.

Il corso sarà attivato indicativamente il entro il mese di maggio 2022 e terminerà a luglio 2022. Il percorso formativo alternerà periodi di formazione in aula a periodi di stage a sostegno della organizzazione di una cucina "mobile" multiculturale.

Gli **stage** si svolgeranno presso ristoratori e/o organizzazioni ed aziende che operano direttamente o indirettamente nella ristorazione.

FIGURA PROFESSIONALE IN USCITA

Il percorso formativo si propone di mettere i partecipanti nelle condizioni di acquisire competenze attraverso le quali saranno in grado di:

- Saper lavorare in team e conoscere le tecniche di facilitazione e motivazionali.
- Conoscere il comparto della ristorazione multiculturale realizzata in forma fissa e mobile.
- Saper pianificare un'attività aziendale nel tempo.
- Avere nozioni di organizzazione e gestione di aziendale compresa quella fiscale e del lavoro.
- Saper accrescere e accompagnare lo sviluppo delle Rete Progettuale in funzione della ristorazione.
- Saper accrescere le proprie competenze nel NO-SPRECO
- Saper fare uso consapevole dei media e del web per la comunicazione e promozione.
- Saper operare nel mondo del no-profit in un'ottica di rete e partnership

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso avrà la durata di **150 ore** delle quali 70 teoriche ed 80 pratiche presso strutture partners che hanno attinenza con il contenuto del corso.

L'articolazione giornaliera del Corso è di 4 ore/giornaliere per 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì) nelle ore pomeridiane (dalle 15:00 alle 19:00) Il numero massimo di ore di assenza non può essere superiore al 20% del totale di ore di formazione previste dal corso.

Il corso sarà avviato ai primi di maggio 2022 e terminerà nella prima decade di luglio 2022 salvo proroghe

CONTENUTI

Il corso di formazione si prefigge di creare una figura professionale in grado di organizzare e gestire un'attività di ristorazione e somministrazione pasti e bevande secondo quanto previsto dal progetto Viaggi nelle IDENTITA' dei SAPORI; pertanto, tutti i moduli formativi avranno contenuti molto pratici e saranno orientati all'operatività. Viene di seguito fornito uno schema dettagliato dei moduli previsti dal percorso formativo del progetto.

MODULO	TITOLO	CONTENUTO	ORE
1	PROGETTO E OBIETTIVI	a) progetto VIAGGI NELLE IDENTITA' DEI SAPORI b) La RETE c) gli obiettivi finali	4
2	LA CUCINA NEL MONDO	a) Nozioni di Cucina Internazionale b) La Cucina Multiculturale	4
3	LO SPRECO ALIMENTARE	a) la cucina NO SPRECO b) il futuro del NO SPRECO	4
4	MEDIAZIONE INTERCULTURALE	a) Mediazione Interculturale	6
5	GLI INGREDIENTI IN CUCINA	a) Gli ingredienti base di una cucina b) Gli ingredienti base di una cucina NO SPRECO c) Gli ingredienti base di alcune cucine MULTICUTURALI	6

6	LA GESTIONE DI UN'ATTIVITA'	a) Gestione di un'attività di Ristorazione b) Gestione di un'attività di Catering c) Gestione di un'attività di street-food	12
7	CUCINA MULTICULTURALE e NO SPRECO	a) Approfondimento e selezione di alcune cucine etniche b) Approfondimento delle conoscenze sulla cucina NO SPRECO	14
8	BUSINESS IDEA	a) nozioni di business idea b) il piano organizzativo e comunicativo c) analisi costi/benefici d) la gestione sostenibile	8
9	SICUREZZA ALIMENTARE e HACPP	a) la sicurezza alimentare b) l'HACCP	12
TOTALE ORE TEORICHE			70
ORE DI STAGE/PRATICHE			80
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			150

ESAMI FINALI E ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del corso formativo è previsto un esame finale per la valutazione sia delle competenze acquisite sia delle capacità e motivazione dei beneficiari che servirà per **rilasciare un ATTESTATO DI FREQUENZA**.

MODALITÀ E TERMINI DELLA SELEZIONE

Saranno selezionati n. 14 giovani dai 18-35 ANNI che saranno beneficiari di un percorso formativo dedicato, di cui:

- ✓ almeno 7 stranieri
- ✓ almeno 7 donne;

Sono previsti punteggi aggiuntivi per coloro che dimostreranno:

1. la propensione all'autoimprenditorialità ed al lavoro di staff;
2. la forte propensione a lavorare nel settore sociale e associativo;
3. di aver maturato esperienza nell'organizzazione e/o gestione di attività di cucina/ristorazione;
4. la conoscenza della cucina;
5. Per gli stranieri, una buona conoscenza scritta e parlata della lingua italiana

DOMANDA DI AMMISSIONE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

LE DOMANDE DI ISCRIZIONE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE LE ORE 18:00 DEL 30 APRILE 2022 tramite mail a coordinamento@visitmessapia.it allegando:

- ALLEGATO A) : MODULO PER LA CANDIDATURA ALLA SELEZIONE DEI PARTECIPANTI AL CORSO “LA CUCINA MULTICULTURALE” con firma autografa del proponente
- ALLEGATO B): AUTODICHIARAZIONE con firma autografa del proponente
- CURRICULUM VITAE SINTETICO (MAX 5 PAGINE)
- DOCUMENTO DI IDENTITA’ e CODICE FISCALE

La mail dovrà riportare il seguente OGGETTO:

VIAGGI nelle IDENTITA’ dei SAPORI – SELEZIONE CORSO DI FORMAZIONE “LA CUCINA MULTICULTURALE”

Inoltre, tutta la documentazione inerente il progetto e il corso di formazione sono scaricabili ai seguenti indirizzi :

- www.visitmessapia.it
- Facebook: Viaggi-nelle-identità-dei-sapori

MODALITÀ E SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

La selezione avverrà con le seguenti modalità:

- VALUTAZIONE DEI CURRICULUM VITAE
- COLLOQUIO INDIVIDUALE

ESITO DELLA SELEZIONE

L’esito della selezione sarà pubblicato sul sito internet www.visitmessapia.it ed ai soli candidati selezionati verrà inviata apposita comunicazione e-mail.

INIZIO CORSO

IL CORSO INIZIERÀ il 9 MAGGIO 2022 e TERMINERÀ NELLA PRIMA DECADE DI LUGLIO 2022 (salvo proroghe).

(Fatta salva la facoltà di VISITMESSAPIA APS di prorogare la data di avvio del corso qualora dovessero sopravvenire complicazioni organizzative non prevedibili alla data di pubblicazione del bando)

LUOGO (E STRUTTURE) DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

CORSO TEORICO

- 1) **AVVIO (PRIORITARIAMENTE): P/MANIFATTURE CNOS - LECCE**
- 2) **P/RISTORATORI e/o CENTRI FORMATIVI - LECCE**

CORSO PRATICO/STAGE

Presso le sedi dei Partner di progetto presenti su Lecce e/o Paesi limitrofi

L'articolazione giornaliera del Corso è di quattro ore, dalle 15.00 alle 19.00 dal lunedì al venerdì. Il numero massimo di ore di assenza non può essere superiore al 20% del totale di ore di formazione previste dal corso.

L'INTERO CORSO È COMPLETAMENTE GRATUITO

NON E' PREVISTA ALCUNA INDENNITA' ORARIA

INFORMAZIONI GENERALI

Eventuali informazioni potranno essere richieste ai seguenti recapiti:

- coordinamento@visitmessapia.it
- cult.ure.bledar@gmail.com

AL SEGUENTE RECAPITO TELEFONICO:

- **338.5255953 (Aurelia Gabriella MUIA)**
- **393.9899378 (Bledar Torozi)**