

Il programma MESTIERI

E' un percorso di formazione professionale per l'inserimento lavorativo, che parte da un'attenta lettura dei bisogni sia dei migranti - desiderosi di inserirsi da protagonisti nella società italiana - sia delle aziende che cercano lavoratori qualificati.

Il programma, attivo dal 2021, si è orientato sui mestieri della ristorazione e le iniziative realizzate finora hanno mostrato un buon risultato per i beneficiari ed hanno ricevuto un positivo riscontro da parte dei Centri ospitanti.

Grazie al ricorso a partnership e finanziamenti diversi, nel 2024 il Programma realizza tre corsi, gratuiti, orientati a distinte categorie di beneficiari: donne, minori, adulti.

I corsi hanno in comune una breve introduzione sui principi e valori dell'Italia, nozioni generali sui contratti e sulla sicurezza del lavoro, nonché sulle regole di comportamento e competenze trasversali richieste nel mondo del lavoro.

contattaci



Seniores ITALIA Lazio OdV

SOLIDARIETÀ INTERGENERAZIONALE,
MOTORE PER UN FUTURO SOSTENIBILE



WhatsApp al numero +393357825073
mail a info.mestieri@senioresitalia.it

MESTIERI 2024

www.senioresitalia.it

Progetto Città dei Mestieri



Insieme alla Città dei Ragazzi, proponiamo un percorso formativo di 100 ore per “Addetti alla Ristorazione” per Minori Stranieri Non Accompagnati. Si tratta di ragazzi prossimi alla maggiore età che si affacciano al mondo del lavoro trovando poi impiego come Aiuto-Pizzaioli o Aiuto-Cuochi. Nei laboratori attrezzati e sotto la guida di chef professionisti i ragazzi apprendono gli elementi base della Pizzeria e della Cucina e conseguono la certificazione HACCP. I volontari Seniores insegnano loro come affrontare il contesto lavorativo italiano, oltre ad assisterli durante tutto il percorso e nella ricerca delle opportunità di lavoro.



Progetto realizzato con i fondi dell'8xmille della Chiesa Cattolica

Progetto Cook & Restart



In collaborazione con il ristorante Gustamundo organizziamo un corso di 10 lezioni di cucina italiana 'base' rivolto a donne migranti che abbiano frequentato corsi di assistente familiare o che siano in procinto di lavorare come badanti e/o colf e/o babysitter. L'obiettivo è quello di insegnare alle donne alcuni piatti semplici e tradizionali della cucina italiana, facilmente riproducibili presso le famiglie in cui si troveranno a lavorare. Conseguono inoltre la certificazione HACCP. I volontari Seniores insegnano loro come affrontare il contesto lavorativo italiano e come confrontarsi con le problematiche di genere.



Progetto sostenuto con i fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese

Progetto Dulcis in Fundo



Presso l'Istituto Alberghiero IPSEOA Tor Carbone organizziamo, insieme a Solco srl e con la collaborazione di Federterziario, un corso di Pasticceria di 100 ore rivolto a giovani, uomini e donne, disoccupati e inoccupati di età compresa tra 18 e 35 anni, sia italiani che migranti in regola. Nei moderni laboratori dell'Istituto dotati di macchinari professionali i partecipanti, guidati da un docente di Pasticceria, apprendono le lavorazioni base di quest'arte. I volontari Seniores insegnano loro come migliorare le soft-skills e superare le differenze culturali di un ambiente di lavoro multietnico. Al termine del corso i partecipanti faranno un tirocinio di 180 ore presso le Pasticcerie che hanno aderito all'iniziativa.



Progetto finanziato dal bando “Mestieri” della Regione Lazio