

SCHEDA PROGETTO N° 1

Titolo del progetto: *PANPIZZIAMO*

Ente proponente: ATS XI – Comune di Ancona

Ente realizzatore: da individuare tramite avviso pubblico

Altri enti pubblici e privati coinvolti:

ATS XI

CC– Montacuto /CR Barcaglione

Ente realizzatore da individuare

Bisogni rilevati:

Una persona che esce dal circuito penale, dopo un periodo più o meno lungo di detenzione, si trova in una posizione svantaggiata, in termini di pregiudizi sociali, di curriculum lavorativo, di competenze, di età, di possibilità operative. Il reperimento di un'occupazione stabile che permetta alla persona di ricostruire una vita autonoma anche economicamente, è pertanto molto difficile.

In questo contesto, la sperimentazione di percorsi di apprendimento lavorativo di base o specifici per l'acquisizione o il rafforzamento di competenze professionali, da effettuare durante la detenzione, si rende quanto mai utile.

Oltre al conseguimento di competenze ri-spendibili nel mercato del lavoro, la partecipazione ad attività socializzanti, ha un forte valore propedeutico all'umanizzazione della pena e favorisce l'empowerment individuale.

Contrastare i fenomeni di esclusione nell'accesso al mercato del lavoro da parte di persone che provengono dal circuito penale è la finalità del presente progetto che tende a far acquisire le basi per esercitare una professione richiesta dal mercato del lavoro quale quella di addetto forno e pizzaiolo.

Tipo d'intervento

Istruzione e/o formazione

Target:

Adulti

Obiettivi:

Generale: creare competenze e conoscenze specifiche in materia di prodotti da forno

Specifici: al termine del corso i detenuti saranno in grado di:

- acquisire nozioni generali e specifiche sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull'igiene degli alimenti;
- apprendere nozioni di base sulle materie prime in panificazione, caratteristiche e utilizzo;
- acquisire la tecnica e la produzione pratica degli impasti base, la loro trasformazione e conservazione;
- imparare ad utilizzare i principali strumenti e macchinari di lavorazione;
- gestire in autonomia la produzione pratica di diversi tipi di pani e di pizza

Modalità di realizzazione:

Il corso sarà organizzato in almeno quattro moduli formativi uguali brevi e ripetibili nell'intera durata di progetto, le lezioni saranno di gruppo e coinvolgeranno i detenuti individuati dalla Direzione dell'Istituto in giorni e orari concordati con la medesima Direzione.

Saranno previste delle ore di formazione teorica e delle ore pratiche/laboratoriali.

Verranno forniti gli elementi professionali necessari per gestire autonomamente e con competenza il mestiere di pizzaiolo e/o addetto a prodotti da forno.

Tutti gli strumenti e i materiali necessari per lo svolgimento delle attività saranno reperiti dal soggetto realizzatore.

Durante la realizzazione del progetto dovrà essere previsto il monitoraggio degli interventi e se necessario si potrà rimodulare la programmazione dei singoli incontri. Eventuali rimodulazioni complessive del progetto dovranno essere concordate con l'Ente promotore e con la Direzione Penitenziaria.

Al termine del corso sarà prevista la somministrazione di un questionario di gradimento e il rilascio di un attestato di frequenza ai detenuti che avranno frequentato almeno il 75% delle ore di lezione.

Tempi di realizzazione e cronoprogramma:

1 anno dalla data di avvio

Attività di massima da svolgere durante l'anno ed inserire in cronoprogramma
Avvio e presentazione gruppo di lavoro
Individuazione dei detenuti partecipanti
Incontri teorici e pratici
Osservazione e monitoraggio interventi
Verifica generale del progetto, rilascio attestati e report finale

Piano economico:

TIPO DI COSTO	COSTO
Personale	6.000,00
Beni e Servizi (materiali)	1000,00
Altro	200,00
TOTALE	7.200,00

Indicatori per la valutazione dei risultati:

INDICATORE	VALORE ATTESO
Corsi effettuati almeno in un carcere	SI
N. ore di lezioni effettuate per singolo modulo	> 25
N. partecipanti	> 20
Livello di gradimento	> 7 (su scala da 0 a 10)
N. abbandoni	< 5