

**PROPOSTA DI COLLABORAZIONE PER  
UN PROGETTO DI INDIPENDENZA E AUTONOMIA  
RIVOLTO A GIOVANI E ADULTI IN SITUAZIONE DI DISAGIO**

---

### **Premessa**

Il progetto proposto intende sostenere lo sviluppo di competenze utili ed efficaci per l'avvio di processi di autonomia individuale rivolto a persone attualmente ancora inserite in percorsi di tipo assistenziali.

Il progetto prevede un servizio centrale di tipo formativo e delle azioni di supporto atte a facilitare e accelerare l'uscita dal circuito assistenziale rafforzando le competenze individuali e favorendo le possibili sinergie collettive.

### **Finalità del progetto**

Il progetto mira a sostenere lo sviluppo delle competenze tecniche e imprenditoriali in ambito ristorativo di ex-senzatetto disoccupati, richiedenti asilo e persone a rischio di emarginazione in genere.

### **Azioni del progetto**

Il piano prevede quattro principali azioni che avranno come elemento centrale il corso di formazione descritto più avanti:

1. formazione specialistica in ambito ristorativo;
2. formazione di base in ambito imprenditoriale;
3. mediazione linguistico culturale;
4. coaching allo sviluppo di micro impresa.

## **SOGGETTI COINVOLTI**

- **MIA MILANO IN AZIONE ONLUS:** finanziamento corso formazione e tutoring partecipanti  
*Associazione di volontariato nata nel 2012 per assistere le persone gravemente emarginate a Milano, con particolare attenzione a chi è senza dimora. La sua missione è il reinserimento sociale, attraverso la relazione di fiducia e la creazione di nuove opportunità con l'obiettivo di far ritrovare alle persone in difficoltà un lavoro e quindi una casa.*
  
- **CAPAC – POLITECNICO DEL COMMERCIO:** referente servizi formativi  
*Ente accreditato da Regione Lombardia per l'erogazione di servizi formativi e per il lavoro, è emanazione dell'Unione del Commercio e soggetto di eccellenza nel panorama regionale ed in particolare del settore turistico alberghiero.*
  
- **ASSOCIAZIONE QUARTO C'È:** coaching allo sviluppo di microimpresa  
*Costituita a maggio 2017 per iniziativa della Fondazione Archè e di Man.Se.F. Onlus, con il supporto di SC Sviluppo chimica S.p.A.. Opera per la promozione umana e di sviluppo socioeconomico di Quarto Oggiaro. In particolare riguardo alla promozione di occasioni occupazionali come traiettoria privilegiata di azione per sostenere il miglioramento della qualità di vita del quartiere e della percezione di benessere delle comunità periferiche.*
  
- **ASSOCIAZIONE MSHIKAMANO:** mediazione culturale e mediazione relazionale  
*Nasce a Milano a febbraio del 2017 dopo un percorso di sostegno alle richieste politiche e sociali dei richiedenti asilo ospitati nel CAS di Bresso (Milano). Questi ultimi chiedono infatti da tempo condizioni di vita più dignitose e percorsi di regolarizzazione e inclusione rispettosi dei desideri e delle competenze individuali. L'associazione "Mshikamano" supporta progetti di coinvolgimento tra residenti in condizioni di disagio e richiedenti asilo per creare e facilitare soluzioni lavorative e abitative.*

## **CORSO DI FORMAZIONE**

### **Obiettivi del corso**

Il corso vuole fornire le conoscenze di base e gli strumenti operativi necessari per la gestione autonoma di eventi ristorativi di vario genere.

Il corso terrà in considerazione le motivazioni personali e le caratteristiche delle singole persone (percorso personale, studi, esperienze lavorative, ecc.) per fornire il supporto necessario a facilitare il raggiungimento di un'attività imprenditoriale.

### **Organizzazione**

Il corso prevede 105 ore d'aula in moduli teorico/pratici di 5 ore.

Si prevede per i partecipanti un'esperienza di stage presso aziende del settore per un totale di 100 ore. Se non fosse possibile garantire per tutti i partecipanti lo stage partecipanti verranno organizzate delle work experience collettive di 60 ore totali.

Il numero massimo di persone che potranno essere coinvolte è stato fissato a 12 per garantire un supporto e un'attenzione adeguati.

### **Contenuti**

#### HACCP – 8 ore

- La nuova normativa in materia di controllo dell'igiene degli alimenti: Regolamento CE 853/04 (aspetti legislativi; principi di autocontrollo) e che cos'è il sistema HACCP: finalità, settori di competenza, principi.
- Gli alimenti: composizione degli alimenti; tipologie di alimenti.
- La contaminazione degli alimenti: la contaminazione chimica, fisica e biologica.
- I microrganismi: fattori che influiscono sullo sviluppo batterico.
- Le malattie di origine alimentare.
- Le vie di contaminazione degli alimenti.
- I metodi di conservazione degli alimenti.
- L'importanza delle temperature

#### CUCINA PRATICA – 39 ore

- Utilizzo professionale dell'ambiente, sicurezza e tagli della verdura
- Brodi, fondi e uova

- Salse madri e pasta fresca
- Pasta ripiena
- Gnocchi
- Panetteria
- Pasticceria
- Lavorazione della carne
- Lavorazione del pesce
- Insalate, condimenti e salse
- Costruzione di un menù e impiattamento

#### SALA BAR – 21 ore

---

- Struttura della sala ed organizzazione del servizio
- *Mise en place* e stili di servizio
- Accoglienza del cliente e utilizzo delle attrezzature di sala
- *Banqueting* e preparazione dei *buffet*
- Scelta e servizio dei vini

#### STRUMENTI D'IMPRESA - 16 ore

---

- Settore Tecnico di Cucina
  - Gestione del magazzino
  - Tipologie di ristorazione
  - Merceologia
  - Food and beverage cost
- Settore Economia ed Impresa
  - Modelli e tipologie d'impresa
  - Elementi di organizzazione aziendale
  - Prime basi di contabilità aziendale
  - Comunicazione, reti e mercati

#### MICROLINGUA Professionale 21 ore

---

- Rafforzamento dell'italiano L2
- Linguaggio specialistico di settore

#### **Titolo rilasciato**

Attestato di frequenza.