

RISTORA - Corso di Qualifica professionale per Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Il progetto **RISTORA** rappresenta una risposta al bisogno di professionalizzazione e avvicinamento al mercato del lavoro di giovani che hanno interrotto il ciclo scolastico e che sono intenzionati ad acquisire una Qualifica professionale realmente spendibile. Il percorso proposto si fa dunque carico di tutti questi aspetti, garantendo, oltre al recupero delle competenze di base e all'acquisizione di competenze professionali, interventi a sostegno del singolo per aiutarlo nel proprio percorso di vita.

RISTORA è inoltre una risposta al fabbisogno di manodopera specializzata in un settore come quello della Ristorazione che rappresenta un grosso bacino del mercato del lavoro toscano. Tale fabbisogno è stato espresso dalle aziende con cui abitualmente l'ISIS Giorgio Vasari è in contatto.

Il progetto è destinato ad un gruppo di 15 giovani con i seguenti requisiti: Età: inferiore ai 18 anni con riferimento agli anni di nascita di cui all'Avviso provinciale, art. 4.

Titolo di studio: assolvimento dell'Obbligo di Istruzione (10 anni all'interno del sistema scolastico) e Certificazione delle competenze di base (Decreto 139/2007).

Punti di forza del progetto

- Immediata spendibilità del progetto nel mercato del lavoro.
- Docenza svolta perlopiù da esperti del mondo delle professioni.
- Sostegni da parte di aziende di medio-grandi dimensioni interessate ad accogliere i partecipanti in tirocinio.
- Certificabilità delle competenze acquisite.
- Misure di accompagnamento a sostegno della motivazione e in modo da favorire la frequenza.
- Sportello di ascolto individuale.
- Costante azione di tutoraggio con la funzione di facilitare l'apprendimento, favorire la costruzione di un buon clima di gruppo, monitorare e supportare la fase di stage.
- Riunioni periodiche con genitori e docenti promosse dal Referente organizzativo/coordinatore didattico e dal tutor allo scopo di verificare l'andamento del progetto e affrontare eventuali criticità rispetto al gruppo, agli apprendimenti.
- Costruzione del calendario delle lezioni che tenga conto dell'alternanza tra lezioni teoriche e pratiche, di un'articolazione oraria confacente al target di riferimento, di verifiche periodiche degli apprendimenti acquisiti.
- Messa in atto da parte dei referenti del progetto di tutti quegli strumenti e contatti che possano facilitare la prosecuzione al corso da parte di coloro che intendono dimettersi.