

ATTIVITÀ SVOLTE, IMPRESE ATTIVATE

Una Cooperativa sociale che svolge attività di produzione ed in particolare produzione di pane e prodotti da forno.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Obiettivo principale del progetto è la costituzione di una impresa sociale di produzione.

La neonata impresa sociale offre un concreto reinserimento socio-lavorativo agli utenti che hanno ultimato con esito positivo il percorso terapeutico e tirocini formativi agli utenti inseriti nella fase della comunità terapeutica che mostrano interesse verso questo mestiere.

I BENEFICIARI

Dieci ex-tossicodipendenti inseriti nel programma terapeutico-educativo e 1 disoccupato hanno partecipato e ultimato il corso di formazione "Arti Bianche- La Panificazione".

Inoltre 2 ex-tossicodipendenti, 1 disabile fisico e una donna con età superiore ai 50 anni fanno parte della compagine sociale Cooperativa sociale di tipo B.

RIFERIMENTO PROGETTO

Maria Faticato
tel: 0825/72420
email: lacasasullarocchia@tin.it



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLA PREVIDENZA SOCIALE
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



iniziativa
comunitaria



AZIONI DI INCLUSIONE
Incubatori di imprese sociali
Politiche di Welfare Sociale

*Il pane:
un'opportunità di
riscatto sociale*



Federazione Italiana
Comunità Terapeutiche



DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La macrofase della Sperimentazione valicante del modello di "incubatori di impresa" ha avuto inizio ad Avellino nel giugno del 2006 con la costituzione di una cooperativa sociale denominata "Demetra soc. coop. sociale". Tre dei soci lavoratori, con le cariche sociali di presidente e consiglieri della cooperativa, hanno partecipato al corso di formazione per la creazione degli incubatori, organizzato dal partner di progetto CIPAT, con lo scopo di sostenere e monitorare l'impresa sociale nascente.

Con la partecipazione al corso i destinatari intermedi hanno appreso ed attivato le procedure favorevoli al buon andamento della cooperativa ed hanno individuato, grazie alla collaborazione dell'Università della Tuscia e di Impresa a Rete, l'attività da svolgere: la produzione e la vendita di pane e prodotti da forno.

Sono stati individuati i beneficiari finali tra coloro che stavano per terminare o avevano già ultimato il programma di affrancamento dalla tossicodipendenza proposto dall'Associazione "La Casa sulla Rocca", attraverso colloqui individuali e incontri di gruppo.

Il bilancio delle competenze è stato lo strumento che ha permesso di definire le propensioni individuali dei beneficiari per permettere loro di effettuare una scelta lavorativa reale e

concreta. La successiva attività di orientamento ha guidato i beneficiari verso l'orientamento all'impresa sociale ed al lavoro di panificatore.

Dal mese di novembre 2006 è stato attivato l'intervento formativo "Arti bianche – La Panificazione", attività formativa concessa dall'Associazione in delega al Centro Formazione Professionale Regionale "Campania" di Summonte (AV) a cui hanno partecipato 15 soggetti.

Il percorso formativo ha contribuito a far acquisire le abilità pratiche relative all'arte della panificazione concludendosi nel marzo 2007 con la consegna di 11 attestati di frequenza.

Dal mese di giugno è iniziato il tirocinio formativo presso la sede del panificio ubicato a Prata Principato Ultra dove i destinatari finali, seguiti da un maestro panificatore di esperienza ventennale, hanno avuto l'opportunità di operare nel settore delle arti bianche con sufficiente autonomia e abilità e di essere in grado di svolgere le mansioni richieste.

Nel mese di ottobre 2007 il panificio "Pane, amore e Fantasia" della Coop. Demetra ha iniziato la produzione di pane cotto con forno a legna e prodotti tipici e la vendita raggiungendo l'obiettivo progettuale: il reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e la formazione della figura professionale del panificatore.