

IL PROGETTO IN-PERFEZIONE

C/O IL PARCO DEGLI AIRONI (GERENZANO-VA)

La finalità di questo progetto è di affrontare, attraverso strumenti appropriati, il tema del diritto al lavoro delle persone con disabilità. Lavorare su questo fronte significa avere la consapevolezza che quello lavorativo è un ambito in cui si configura una delle forme più evidenti di esclusione per le persone con disabilità.

Il percorso formativo del progetto verrà gestito in un'ottica socio-educativa poiché non si tratterà di costruire semplicemente percorsi di apprendimento di abilità o mansioni, **ma di realizzare una formazione che abbia, come obiettivo, il raggiungimento dell'autonomia intesa come integrazione delle proprie capacità con quelle altrui.**

Il fine è quindi di proporre ai partecipanti **un percorso di autonomia occupazionale, incentrato sulla formazione e sull'orientamento, nell'ambito della ristorazione** in cui potranno vedere il risultato concreto del proprio impegno.

Le attività del progetto **IN-PERFEZIONE** si strutturano come parte integrante di un investimento progettuale più ampio.



Grazie all'esperienza maturata, e riconosciuta territorialmente, nella gestione dei servizi per le persone con disabilità, la Cooperativa il Granello ha deciso di attuare un'azione progettuale che comporta la gestione della parte ristorativa (Ristorante e Bar) e ricreativa (eventi stagionali) all'interno di un parco cittadino (Parco degli Aironi di Gerenzano-Va) che mette a frutto una serie di competenze, sia dei nostri utenti che dei nostri operatori.

Si tratterà di dar vita ad un Ristorante/Bar all'insegna della solidarietà per favorire l'inserimento graduale dei giovani ragazzi disabili nella società e nel mondo del lavoro, coniugando i valori di responsabilità sociale della comunità verso le situazioni di disagio, la sostenibilità economica dell'iniziativa e la cura ambientale di un luogo, quale il Parco degli Aironi, insignito della veste di Parco Locale di Interesse Sovracomunale (PLIS) ed entrare a far parte della Rete Ecologica Regionale (RER).

Il Ristorante ed il Bar saranno una vera e propria attività rivolta al pubblico; ci occuperemo inizialmente della ristrutturazione e dell'allestimento degli spazi dedicati che comporterà un ingente investimento in termini economici e temporali a fronte di un impegno decennale sull'area ed una collaborazione con altri enti del territorio nonché con il Comune in cui si situa il Parco cittadino.

Il nostro intento è quello di **realizzare e stabilizzare**, all'interno di questo luogo utilizzando la struttura ristorativa, **percorsi di formazione e lavoro per persone adulte con disabilità**.

Il progetto complessivo e la costruzione al suo interno delle **attività formative**, deriva dalla esigenza concreta di occupazione di persone disabili, **in particolare giovani**.



L'articolazione del progetto **IN-PERFEZIONE** sarà improntata secondo il modello del **supported employment (inserimento lavorativo assistito)** con un'intenzione di lavoro orientato all'individuo da formare.

Questa metodologia si basa su due principi:

- ♦ Il percorso formativo della persona disabile come parte di un progetto globale e partecipato di inserimento sociale e lavorativo basato su una indagine iniziale delle competenze, sulla valorizzazione degli aspetti comunicativi e relazionali, sull'analisi della vocazione ed integrato con i soggetti appartenenti alla rete quali i Servizi Sociali e la Famiglia.
- ♦ L'utilizzo del mentorship per trasferire alle persone con disabilità le competenze specifiche del settore, le tecniche di comunicazione e gestione dell'ambiente lavorativo.

GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO IN-PERFEZIONE

L'obiettivo principale del progetto è quello di **favorire la piena inclusione sociale** di persone con disabilità attraverso percorsi di autonomia lavorativa, potenziando le loro abilità socio-relazionali e offrendo la possibilità di spendere i propri apprendimenti nella vita quotidiana e nell'attività lavorativa.



- ♦ Valutare ed arricchire le capacità e competenze dei soggetti coinvolti.
- ♦ Trasferire gli aspetti e le peculiarità dell'organizzazione (ruoli e mansioni) e del funzionamento di una realtà ristorativa attraverso una formazione professionalizzante.
- ♦ Favorire l'apprendimento anche operativo delle competenze tecniche.
- ♦ Sviluppare competenze e abilità professionali spendibili attraverso le relazioni nei luoghi di lavoro.

Specifici:

- ♦ Supportare le persone con disabilità ponendole al centro dell'interesse della collettività e rendendole protagoniste del proprio futuro.
- ♦ Favorire l'integrazione personale e professionale in un gruppo di lavoro strutturato e organizzato.



RISULTATI ATTESI

Per le persone con disabilità

- ♦ **Percorsi di formazione permanente:** la formazione permanente si rivolgerà a persone con diagnosi certificate e fragilità conclamate; sarà contemporaneamente uno strumento di formazione e di socializzazione.
- ♦ **Creazione di posti di lavoro protetto:** considerati i diversi tipi di attività previsti nel progetto, riteniamo realistica la creazione di almeno 10 posti di lavoro protetto.
- ♦ **Miglioramento della qualità della vita:** il sentirsi inseriti in un contesto lavorativo adatto e/o in un gruppo di formazione permanente offre possibilità di crescita dell'autonomia, di miglioramento dell'autostima e della socializzazione.
- ♦ **Dopo di noi:** per molte persone disabili, la sostenibilità della vita è legata all'impegno delle famiglie, in particolare dei genitori, che spendono tutta la loro vita e le loro energie per consentire ai loro figli di affrontare le difficoltà legate alla situazione di disabilità. L'introduzione di persone disabili in una realtà lavorativa, può consentire un passaggio graduale dalla dipendenza familiare alla autonomia personale.



Per la comunità

Cultura dell'Inclusione e Welfare Generativo: è fondamentale che la presenza di persone con disabilità all'interno di un gruppo di lavoro diventi **prassi e non eccezione**, un motivo di crescita di rapporti lavorativi e sociali inclusivi e attenti alle esigenze dell'altro, rendendo risorsa ogni soggetto coinvolto.



www.granello-coop.com