

Presentazione della scheda di sintesi relativa al progetto:

Baricentro: il servizio civile in un centro giovani culturale

da parte della organizzazione di servizio civile:

Cooperativa sociale Smart onlus

in data

18/04/2025

La presente SCHEDA DI SINTESI riflette fedelmente quanto contenuto nel documento progettuale integrale.

Il modello della SCHEDA DI SINTESI non può in alcun modo essere modificato e tutte le caselle devono essere valorizzate.

L'avvio del progetto è richiesto per il (*vedi calendario della progettazione*) 01/09/2025 e, in caso di impossibilità di avvio alla data prevista

si prevede

non si prevede

lo slittamento e la riproposizione per il turno di avvio successivo.

In riferimento alla competenza certificabile indicata nella presente scheda di sintesi (indicare una delle opzioni):

il/la progettista ha individuato la competenza certificabile DOPO essersi confrontato/a con l'esperta della Fondazione Demarchi in data 16/04/2025

il/la progettista ha individuato la competenza certificabile SENZA essersi confrontato/a con l'esperta della Fondazione Demarchi perché _____

I contatti di riferimento per l'intera proposta progettuale (di cui la presente SCHEDA DI SINTESI fa parte) sono i seguenti:

Progettista	Ilaria Argenziano
Email e tel. progettista	ilaria.argenziano@cooperativasmart.it 320 678 0151
Referente di progetto	Ilaria Argenziano
Email e tel. referente	ilaria.argenziano@cooperativasmart.it 320 678 0151

Sia la SCHEDA DI SINTESI sia il DOCUMENTO PROGETTUALE devono essere inviate via Pec/PiTre in formato *editabile* (Word, LibreOffice ecc).

NOTA BENE

- *La scheda di sintesi va compilata cancellando le indicazioni e inserendo al loro posto i contenuti necessari, il cui colore deve essere cambiato in NERO.*
- *La lunghezza complessiva della scheda non deve superare le **tre** facciate di formato A4.*
- *Si raccomanda di redigere con cura la SCHEDA DI SINTESI, avendo attenzione a tenere uno stile semplice e comprensibile, evitando meri copia/incolla di parti del documento progettuale.*
- *Essendo rivolta specificamente ai giovani, la SCHEDA DI SINTESI deve essere accattivante e motivare l'interesse e la rilevanza della proposta.*

Le informazioni contenute in questa prima pagina NON saranno pubblicate.

<p>Cosa si fa</p>	<p>FASE 1) CONOSCERE LA COOPERATIVA SMART Avrai modo di conoscere la Cooperativa e i due Centri Giovani. Conoscerai gli operatori, i servizi attivi e capirai cosa succede in una settimana-tipo di attività.</p> <p>FASE 2) SPERIMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' All'interno del Centro in cui svolgerai lo SCUP, ti occuperai di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● servizio bar e cucina (illustrare l'offerta, preparare e servire cibi e bevande, servire ai tavoli e al banco, sapersi rapportare e comunicare) ● accoglienza (dare informazioni, relazionarsi con clienti e realtà del territorio che frequentano e animano i Centri) ● cura degli spazi (allestimenti, arredi, cura dello spazio in quanto bene comune) <p>FASE 3) REALIZZAZIONE DI UN'ATTIVITA' IN "AUTONOMIA" Con la guida e supporto dell'OLP e dei membri del team, potrai sperimentare lo sviluppo di un'attività, sulla base delle tue attitudini e di ciò che hai appreso nelle fasi precedenti.</p>	
<p>Cosa si impara</p>	<p>Prenderai parte a un percorso formativo e professionalizzante nell'ambito della somministrazione di cibo e bevande e dell'accoglienza in uno spazio socio-culturale polifunzionale, un luogo che è bene comune e punto di aggregazione, dove i giovani sono i protagonisti in qualità di fruitori ma anche nel prendersene cura e nel portare iniziative. Imparerai:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Conoscere la Cooperativa Smart e i Centri Giovani Smart Lab e Cantiere 26, riuscendo a comprendere la funzione che essi hanno per i territori. b) Conoscere e sperimentarsi nell'operatività e nella gestione del servizio bar-cucina di un Centro Giovani, assumendo un ruolo progressivamente più autonomo e attivo e imparando a entrare in relazione con le persone che attraversano e vivono gli spazi dei Centri Giovani in particolare con le/i giovani. c) Saper lavorare in team nella consapevolezza dei ruoli e delle responsabilità, sviluppando una buona capacità di collaborazione e svolgendo le mansioni in maniera coordinata con le altre professionalità che promuovono lo spazio (grafici, social media manager, direttori artistici, progettisti socio-culturali ecc) fino a proporre attività o proposte nuove. 	
<p>Competenza da certificare al termine del progetto</p>	<p>Repertorio utilizzato regionale</p>	<p>Repertorio della regione Toscana, settore 23 Servizi turistici</p>
	<p>Qualificazione professionale</p>	<p>Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande</p>
	<p>Titolo della competenza</p>	<p>Curare il servizio ai tavoli di cibi e bevande, gestendo le prenotazioni, raccogliendo gli ordinativi e orientando la scelta del cliente attraverso l'illustrazione dell'offerta.</p>

	Elenco delle conoscenze	Preparazione/presentazione di prodotti del banco bar; sommelieria; caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti; tecniche di sala e del servizio di bar; tecniche di approccio e tecnologie per la comunicazione con la clientela con disabilità sensoriali, fisiche e cognitive
	Elenco delle abilità	Tecniche classiche e innovative di sommelieria; acquisizione e registrazione delle prenotazioni; consigliare abbinamenti; rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela; sapersi rapportare e comunicare con persone con necessità speciali; tecniche di promozione del contesto di servizio; applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti
Vitto	I pranzi/cene saranno assieme allo staff del centro, se in orario di servizio, e presso la sede di progetto.	
Piano orario	<p>Il progetto prevede un monte ore totale di 1440: sarai impegnato/a per 5/6 giorni a settimana, con una media settimanale di 30 ore, secondo gli orari e le attività di ciascun centro. Orari di apertura la pubblico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cantiere 26 - Lunedì dalle 18 alle 23, dal martedì al giovedì dalle 16 alle 23, venerdì e sabato dalle 16 alle 01. - Smart Lab - dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 22.30, sabato dalle 16 alle 02. <p>L'orario di servizio varierà in base alle attività e alle esigenze di ciascun Centro e del giovane nella fascia 09.00-22.00. I giovani parteciperanno alle riunioni d'equipe. In periodi festivi, estivi e in occasioni di eventi sul territorio possono essere previste chiusure temporanee per ciascun centro.</p>	
Formazione specifica	<p>La formazione specifica verrà realizzata dagli OLP, dal personale amministrativo, dai responsabili di area, da formatori esterni specialisti. Insieme si approfondiranno tematiche che ti aiuteranno ad orientarti nelle attività del progetto e ad arricchire le tue conoscenze. <i>Presentazione, finalità, mission e Servizi dell'Ente (6h); Organizzazione e gestione di un centro socio-culturale giovanile (6h); Sicurezza sui luoghi di lavoro (4h); HACCP (4h); Caffetteria (2h); Miscelazione (2h); Tecniche e servizi di sala e di bar e cucina (8h); Gestione magazzino e inventario del bar e della cucina (4h); Sostenibilità nel contesto bar e cucina (2h); Accoglienza (8h); Contabilità di base (4h).</i></p>	

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Caratteristiche ricercate nei partecipanti	Cerchiamo una persona curiosa e con un'attitudine positiva verso il lavoro di squadra e condivisione, con un autentico interesse a operare nell'ambito culturale e a contribuire allo sviluppo di un progetto di comunità.
Dove inviare la candidatura	Il modulo di candidatura e il CV devono essere inviate entro il 4 luglio 2025 tramite in una delle seguenti modalità: Mail: amministrazione@cooperativasmart.it , PEC: smart.coop@pec.it Consegna a mano: presso i Centri Giovani, verificando gli orari di apertura
Eventuali particolari obblighi previsti	/
Altre note	/

