



PROGETTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA E DALLA REGIONE SICILIA  
P.O. FSE SICILIA 2007-2013

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



Progetto  
"Job ed Enterprice Creation  
per le fasce deboli"

C.I.P.: 2007.IT.051.PO.003/III/G/F/6.2.1/0098  
C.U.P.: G85E11000110007

**WORK EXPERIENCE**  
**Lavori ... in corso**





Progetto  
“Job ed Enterprice Creation  
per le fasce deboli”

C.I.P.: 2007.IT.051.PO.003/III/G/F/6.2.1/0098

C.U.P.: G85E11000110007

# WORK EXPERIENCE

## Lavori ... in corso

Ente Responsabile della Diffusione Risultati



*Centro di Educazione  
Permanente*

Via P.pe Umberto n. 142 - 90047 Partinico (PA)

Tel./Fax 091.8904231

e-mail: [centroeducazione@libero.it](mailto:centroeducazione@libero.it)

Grafica e stampa

**fiorello**  
PRINTING & LASER CUTTING

Via Castiglia, 69/71 - 90047 PARTINICO (PA)

Tel./Fax 091.8781345

e-mail: [fiorellotipografia@alice.it](mailto:fiorellotipografia@alice.it)

Finito di stampare Aprile 2014

## PREMESSA

La sfida che la Regione Sicilia si è posta con l'Asse III Inclusionione Sociale del P.O. FSE 2007/2013 è di “potenziare l’inclusionione socio-lavorativa delle persone in condizione di disagio ed esclusione sociale” ai fini di una loro integrazione sostenibile nel mondo del lavoro e combattere ogni forma di discriminazione nel mercato del lavoro” emanando diversi Avvisi pubblici.

L'esclusione sociale, che richiama immediatamente il concetto di disuguaglianza, è intesa come forma di deprivazione materiale e di fragilità che non riguarda esclusivamente la povertà economica e il disagio estremo, ma anche carenze rispetto ai legami sociali, ai sistemi abitativi, alla formazione o all'integrazione lavorativa.

Si tratta, quindi, di un fenomeno prodotto dall'interazione di una pluralità di fattori di rischio che, limitando le capacità delle persone, ne mettono a repentaglio l'integrità e impediscono loro di raggiungere un livello adeguato di qualità della vita. Per questo, l'esclusione sociale è un fenomeno multidimensionale.

Il perseguimento dell'inclusionione sociale assume connotazioni specifiche in Sicilia in ragione della molteplicità delle situazioni sociali e territoriali: la presenza di fasce non trascurabili di persone a rischio di marginalità per povertà - situazioni peraltro potenzialmente amplificate dalla crisi economica internazionale - ha reso necessari inter-

#### 4 venti combinati di carattere economico, occupazionale, sociale e territoriale.

Accanto alle politiche sociali di sostegno, l'inserimento o il reinserimento nel mercato del lavoro, anche sotto forma di autoimpiego, l'accesso all'apprendimento permanente, la possibilità di effettuare delle work experience, in molti casi, rappresenta la vera via di uscita dall'emarginazione per le nuove fasce deboli.

In tale contesto si inserisce il Progetto innovativo, “Job ed Enterprice Creation per le fasce deboli”, realizzato dall'Associazione “L'albero della Conoscenza-Onus” in ATS con il Centro di Educazione Permanente, la Global Form sas e l'Associazione Promo Tour, che ha promosso sia l'inserimento lavorativo, mediante politiche di Job Creation, che il supporto imprenditoriale, attraverso le misure di accompagnamento dell'Enterprice Creation.

## IL PROGETTO

5

Il Progetto integrato in azioni “Job ed Enterprice Creation per le fasce deboli”, attuato nei territori di Cammarata e San Giovanni Gemini, ha dato l'opportunità di accrescere la partecipazione al mercato del lavoro nel settore turistico ricettivo di soggetti in condizione di disagio ed esclusione sociale, offrendo loro gli strumenti necessari per promuovere l'autonomia personale e professionale; ha favorito la crescita di nuove realtà produttive locali intorno alla valorizzazione innovativa di risorse, contribuendo ad incrementare gli standard qualitativi dei soggetti, a migliorare la professionalità degli operatori coinvolti, puntando infine al raggiungimento delle pari opportunità tra uomini e donne nel mercato del lavoro.

L'intervento, nato da un'analisi propedeutica della situazione economica e sociale dei Comuni di San Giovanni Gemini e Cammarata, ove si registra un elevato tasso di disoccupazione, è stato concepito e realizzato con la finalità di coniugare iniziative di creazione di lavoro dipendente e di creazione di lavoro autonomo/ imprenditoriale, per integrare da una parte le risorse del territorio di riferimento e la capacità produttiva di esso, e dall'altra la valorizzazione dei lavoratori svantaggiati che costituiscono la “fascia debole”.

Il progetto ha visto il coinvolgimento di Stackholders, attori locali del territorio, operatori economici del settore turistico ricettivo, enti

## 6 locali, associazioni di promozione territoriale.

### Durata

Le azioni progettuali, realizzate da giugno 2012 ad aprile 2014, per un totale di 3890 ore e pari a 23 mesi di attività, hanno permesso di formare figure professionali nel settore turistico-ricettivo e della somministrazione.

### Destinatari

Soggetti di età compresa tra i 18/45 anni, in condizione di disagio sociale a causa di povertà estrema.

### Articolazione progettuale

Il progetto è stato articolato nella realizzazione di diverse fasi quali:

**Fase 1:** Attività di ricerca, analisi del territorio e delle esigenze formative dei destinatari, azioni di sensibilizzazione tramite pubblicizzazione dell'intervento, seminario informativo e workshop di preparazione;

**Fase 2:** Attività di Selezione dei destinatari e di Orientamento nella Job ed Enterprise Creation sia in gruppo che individuale per facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro.



- Fase 3:** Misure di Accompagnamento - Enterprise Creation e Business Job/Plan: Sportello Crea Impresa, Valutazione Business Job/Plan, Sezione on-line Free Communication.
- Fase 4:** Azione di inserimento lavorativo e di sostegno per la creazione di lavoro autonomo e/o dipendente tramite work experience presso servizi di ristorazione e somministrazione e successiva Attività di Valutazione Finale.
- Fase 5:** Diffusione dei risultati tramite la realizzazione di un convegno e la predisposizione di opportuni opuscoli che illustrano il percorso progettuale effettuato e gli obiettivi raggiunti.

## ■ WORK EXPERIENCE

La work experience si configura quale esperienza di crescita professionale e personale, presso aziende selezionate del territorio, che permette a chi è in cerca di un'opportunità lavorativa di acquisire competenze, farsi conoscere sotto il profilo professionale, rappresenta un modo per avvicinarsi o rientrare nel mercato del lavoro.

Le work experiences sono state attivate e realizzate in aziende del settore turistico ricettivo, che nonostante stia vivendo, da qualche anno a questa parte, un periodo di forte variabilità, in virtù di una

**8** serie di concause sia strutturali che congiunturali quali il clima politico, la recessione internazionale, è considerato il settore con le maggiori potenzialità di crescita e sviluppo nei prossimi decenni.

Un settore che presenta la peculiarità di interagire con altri settori e altri servizi quali i settori della produzione, del commercio e quello dei servizi presenti sul territorio.

Le Imprese essendo allo stesso tempo luogo di collettività e di apprendimento, sono anch'esse “produttori” di cultura: facilitano, anche inconsapevolmente, scambi di conoscenze, di valori, di credenze, e contribuiscono a creare apprendimento.

La work experience quale esperienza formativa on the job, legata alla concretezza del lavoro, al “saper fare”, realizzata presso le aziende del territorio di San Giovanni Gemini e Cammarata, ha rappresentato una risposta concreta e puntuale ai fabbisogni contingenti dei tirocinanti ed un supporto e uno stimolo allo sviluppo strategico delle imprese e delle persone.

## **INSERIMENTO IN AZIENDA**

Gli interventi di politica attiva del lavoro sono stati realizzati attraverso l'inserimento di 16 tirocinanti in un percorso di work experience della durata di 2500 ore nelle aziende dei territori di San Giovanni Gemini e Cammarata.

Le attività di work experience in azienda hanno avuto inizio il 1° ottobre 2012 e sono state concluse il 7 Aprile 2014.

9

Ogni tirocinante è stato inserito nell'azienda ospitante aderente al Progetto in base alle proprie attitudini o competenze, emerse durante l'intervento di orientamento propedeutico all'attivazione della work experience.

Proprio dal mix integrato di orientamento e formazione on the job si è originata la carica vincente di questa esperienza di work experience, mediante la quale i tirocinanti hanno potuto confrontarsi con un contesto lavorativo dinamico e, al tempo stesso, pronto ad integrare i tirocinanti nella quotidianità dei processi lavorativi, grazie alla collaborazione del tutor aziendale, del tutor dell'ente promotore e del personale impiegato presso la struttura.

Come sopra accennato, l'inserimento del tirocinante in azienda è stato supportato da figure che hanno curato gli aspetti centrali del processo quali:

**Il tutor aziendale**, nominato dalla stessa azienda ospitante, che si è occupato dell'affiancamento e dell'accompagnamento del tirocinante al fine di favorire la trasmissione di conoscenze, metodi e tecniche.

**10** Il **tutor dell'Ente**, che ha supportato il soggetto nell'inserimento sociale, relazionale e lavorativo, si è posto quale moderatore dei flussi comunicativi, portavoce delle esigenze espresse dai tirocinanti, elemento di congiunzione tra le risorse umane impegnate nel progetto, i tirocinanti e le strutture coinvolte, monitorando le attività di apprendimento.

La work experience ha favorito nei tirocinanti l'apprendimento dei compiti legati alle mansioni assegnate, di rispettare il posto e gli orari di lavoro, di relazionarsi con il personale con cui il soggetto si è trovato ad interagire, di attivare le loro risorse e acquisire competenze. Ciascuna giornata trascorsa in affiancamento ha permesso ai tirocinanti di sperimentare l'importanza del portfolio di competenze su cui si strutturano le mansioni dei diversi profili professionali, partendo dalle competenze comunicativo relazionali sostrato imprescindibile per l'attivazione di competenze organizzative, senza tralasciare, ovviamente, l'attenzione per le competenze tecniche e procedurali.

Si è trattato di una sperimentazione molto interessante, sia per quanto concerne il ruolo innovativo assegnato all'ATS, quale attore primario nell'attivare più moderne ed efficaci strategie di placement, sia per quanto riguarda l'opportunità offerta ai tirocinanti.

Da questo punto di vista, è doveroso sottolineare l'impegno costante e l'attenzione particolare che i componenti dell'ATS hanno riservato ai propri tirocinanti, ricercando e sperimentando continuamente nuove opportunità ed occasioni di contatto con il mondo delle imprese, delle associazioni di categoria, con Enti pubblici e privati, arrivando a strutturare una vera e propria rete di soggetti attivi nel tessuto economico-imprenditoriale dei territori interessati dall'iniziativa.

11

## Aziende Aderenti

Le aziende che hanno ospitato i tirocinanti in work experience sono le seguenti:

- **San Martino De Kamerata di Albanese Dario Davide**
- **South 1995 di Albanese Romeo**
- **Platani Travel di Ciminnisi Giuseppe**
- **Cimò Salvatore**
- **La Rustica di Giracello Domenico & C. snc**
- **Lena Nazareno**
- **Pasticceria Mangiapane di Leto Salvatore & C. snc**
- **Lo Giudice Angelo**
- **Casale Margherita di Lo Scrudato Giuseppe.**

12

- **Leto Francesco & C. snc**
- **La Rondine di Reina Carmen**
- **Dolce tentazione di G. Sparacello & C. sas**
- **Lo Storione di Vicari Sabrina**
- **Ristorante “Filici” di Virga Maccano Silvana**

## ■ VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

L'attività di valutazione finale ha avuto la durata di 30 ore ed è stata naturalmente effettuata alla fine dell'attività di work experience in azienda.

Tale attività si è focalizzata sulla rilevazione complessiva dell'esperienza compiuta dai tirocinanti, degli apprendimenti degli stessi e la loro crescita sul piano formativo, personale e professionale al fine di verificare l'efficacia e l'efficienza del percorso progettuale. Per ciascun partecipante è stato redatto un bilancio delle competenze.

## ■ ATTESTATO

Il percorso progettuale si è concluso con il rilascio a ciascun tirocinante di Attestato di certificazione delle competenze acquisite in “Addetto ai servizi di ristorazione e somministrazione”.



Centro di Educazione  
Permanente



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI



Regione Siciliana  
Assessorato Regionale  
della Famiglia, delle Politiche  
Sociali e del Lavoro



FONDO SOCIALE EUROPEO



SICILIA  
FONDO SOCIALE EUROPEO  
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE

PROGETTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA E DALLA REGIONE SICILIA  
P.O. FSE SICILIA 2007-2013

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

## RISULTATI

13

Alla data di redazione del presente opuscolo, l'innovatività dell'intervento ha permesso di raggiungere i **seguenti risultati**:

- Sensibilizzazione e promozione dell'intervento a livello locale regionale;
- Partecipazione al Seminario informativo di n. 65 persone;
- Partecipazione ai workshop di preparazione di n. 48 utenti;
- Realizzazione di n.2 Report sull'attività di ricerca e analisi dei fabbisogni e delle esigenze territoriali;
- Orientamento incentrato sul Job Enterprice Creation di n.16 soggetti;
- Formazione on the job tramite l'attività di work experience di 2500 ore che ha coinvolto i tirocinanti;
- Incremento di iniziative di "Enterprice Creation";
- Lo Sportello "Crea Impresa" attivo per 1200 ore ha registrato n. 132 utenti che hanno usufruito del Servizio;
- La Valutazione Business/Job Plan è stata realizzata per n. 15 utenti;
- La Sezione on-line Free Comunication di 350 ore ha registrato n. 1300 accessi;
- Redazione del bilancio delle competenze finali dei n. 15 tirocinanti;

14

- Potenziamento di profili professionali;
- Diffusione di competenze funzionali allo sviluppo economico dell'area montana;
- Incremento delle possibilità di inserimento lavorativo;
- Miglioramento delle realtà produttive locali;
- Rafforzamento della rete locale che favorisce l'incontro domanda-offerta di lavoro;
- Coinvolgimento attivo del mondo imprenditoriale, del Terzo settore e delle istituzioni pubbliche.



# I PROTAGONISTI



16



## Barbasso Tiziana

**Titolo di studio:** Licenza media; Qualifica di Operatore Informatico; Qualifica di Estetista.

**Azienda Ospitante:** “Lena Nazareno”, Via Cesare Battisti 4 - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Bar

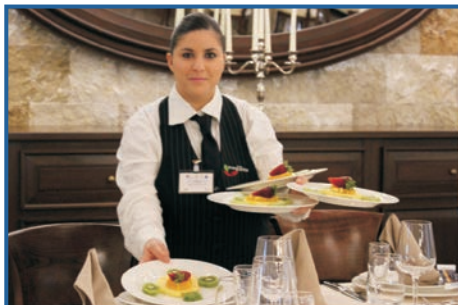
**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Ha acquisito con i clienti una buona dimensione relazionale.

La voce del  
tirocinante

*“Sembrava che i 19 mesi di work experience non dovessero finire, ma son già passati e anche in fretta. Ho imparato cose che non avrei mai pensato di fare, è stata una esperienza di crescita personale e professionale”*



## Conti Tamara

**Titolo di studio:** Diploma di Perito Tecnico Commerciale.

**Azienda Ospitante:** “Casale Margherita di Lo Scrudato Giuseppe”,  
Contrada Malandrino - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

**Mansione:** Cameriera

**Attività svolte:** accoglienza clienti, presentazione menù, carta dei vini, gestione delle ordinazioni, serve le bevande e le pietanze; allestimento della sala e dei tavoli e cura della loro funzionalità e l'estetica.

**Competenze acquisite:** conoscenza delle regole fondamentali per la predisposizione della sala e dei tavoli; conoscenza relativa ai vini da affiancare alle pietanze; modalità di presentazione del menù, gestione delle ordinazioni, capacità comunicative, autocontrollo, resistenza ai ritmi di lavoro.

La voce del  
tirocinante

*“Da sempre volevo imparare a fare la cameriera e questa esperienza mi ha dato la possibilità di farlo e di accedere al mondo del lavoro. Inizialmente non è stato facile ma con l'aiuto dei tutors e tanta buona volontà ho imparato il mestiere. Vorrei continuare a lavorare nel campo della ristorazione con mansione di cameriera”*

18



## Di Grigoli Valentina

**Titolo di studio:** Licenza media. Ha completato il quarto anno di Liceo Bio Socio Sanitario.

**Azienda Ospitante:** “Lo Giudice Angelo”, P.zza Progresso Snc. - San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Bar

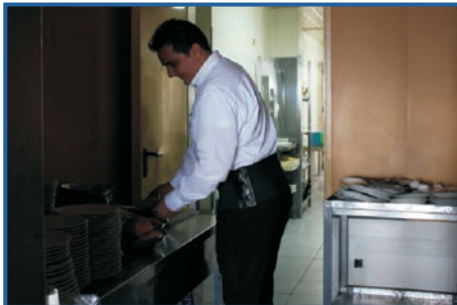
**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Gestione autonoma del lavoro e del rapporto con i clienti, capacità organizzative, di pianificazione, di coordinamento e di adattamento.

La voce del  
tirocinante

“L'esperienza mi ha permesso di crescere professionalmente, di imparare una nuova professione, di perfezionare la pratica quotidiana. Sono sicura che tutto ciò aprirà le porte a tante altre esperienze in futuro”



## Di Marco Salvatore

**Titolo di studio:** Diploma di Laurea in Scienze e Tecniche della Psicologia dello Sviluppo e dell'Educazione. Counselor esperto nella relazione d'aiuto.

**Azienda Ospitante:** "Ristorante Filici di Virga Maccano Silvana", Contrada Filici - Cammarata (AG)

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

**Mansione:** Cameriere

**Attività svolte:** allestimento della sala e dei tavoli e cura della loro funzionalità ed estetica; accoglienza clienti, presentazione menù, carta dei vini, gestione delle ordinazioni, serve le bevande e le pietanze.

**Competenze acquisite:** conoscenza delle regole fondamentali per la predisposizione della sala e dei tavoli; conoscenza relativa ai vini da affiancare alle pietanze; modalità di presentazione del menù, gestione delle ordinazioni, capacità relazionali e comunicative, autocontrollo, capacità relazionali e comunicative, competenze organizzative e di gestione dei conflitti.

La voce del  
tirocinante

*"Periodo molto impegnativo che mi ha permesso di integrare le conoscenze sul sapere e sul sapere essere e le conoscenze sul sapere fare. Ho acquisito un alto livello di tolleranza allo stress, sviluppato competenze professionali e organizzative, di gestione dei conflitti, capacità relazionali e comunicative. Mi ritengo molto soddisfatto dell'esperienza vissuta"*

20



## Di Piazza Adriana

**Titolo di studio:** Diploma di tecnico chimico biologico.

**Azienda Ospitante:** “Lo Storione di Vicari Sabrina”, Via Vittorio Veneto n. 100 - San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

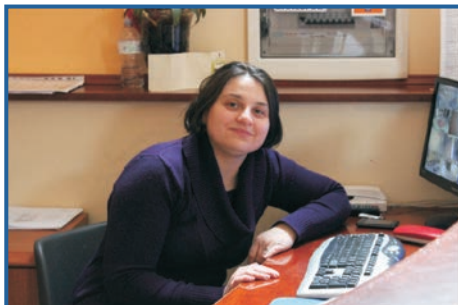
**Mansione:** Aiuto cuoco

**Attività svolte:** esecuzione delle operazioni di ricevimento, controllo e stoccaggio merci per la ristorazione; preparazione delle materie prime e semilavorati in cucina; assistenza e collaborazione alla preparazione dei piatti; realizzazione di preparazioni gastronomiche semplici, svolgimento delle operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.

**Competenze acquisite:** conosce i principi per una corretta gestione e manutenzione delle attrezzature da cucina, ha dimestichezza con le tecnologie della ristorazione. Riesce in autonomia a gestire il trattamento delle materie prime e semilavorati in cucina e a gestire la preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni, pesce, pasta, pizzeria.

La voce del  
tirocinante

*“All'inizio mi sentivo un pesce fuor d'acqua ove le operazioni semplici sembravano complesse. Ma a poco a poco ho imparato a svolgere le mansioni, riuscendo ad acquisire dimestichezza nella preparazione dei piatti e acquisendo maggiore fiducia in me stessa. Un'esperienza molto importante.”*



## Dispoto Maria

**Titolo di studio:** Laurea di primo livello in Servizio Sociale.

**Azienda Ospitante:** “Halikos Hotel srl”, Via Bonfiglio n.26 B - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Ricettivo

**Mansione:** Receptionist

**Attività svolte:** esecuzione delle operazioni di ricevimento, servizio di accoglienza, prenotazione delle camere, verifica della disponibilità delle camere e loro assegnazione all'arrivo dei clienti, gestione delle comunicazioni per il cliente e delle informazioni su richiesta dell'ospite, funzioni di vigilanza e controllo.

**Competenze acquisite:** conosce le regole di accoglienza, ha dimistichezza nell'effettuare la prenotazione delle camere, autonomamente effettua la gestione delle comunicazioni per il cliente e delle informazioni su richiesta dell'ospite. Insieme alle competenze di di tipo organizzativo-gestionale ha sviluppato buone competenze comunicative.

La voce del  
tirocinante

*“ E' stata un'esperienza positiva poiché mi ha permesso di acquisire conoscenze sul settore alberghiero, di utilizzare strumenti e tecniche nuove. Ho avuto la possibilità di sperimentare me stessa, tirando fuori sia i punti di forza che di debolezza del mio carattere.”*

22



## Giacobelli Roberta

**Titolo di studio:** Diploma di maturità scientifica.

**Azienda Ospitante:** “Pasticceria Mangiapane di Leto Salvatore & C. s.n.c”  
P.zza Alcide De Gasperi - San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Bar

**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Ha acquisito competenze comunicative e relazionali, di gestione dei conflitti e di mediazione.

La voce del  
tirocinante

*“Eh già ..son trascorsi 19 mesi dall'inizio del percorso. Il primo giorno ansia, preoccupazione, paura mi assillavano dentro. Ma giorno dopo giorno, voglia e motivazione di far bene mi davano la grinta di imparare e il mio carattere si rafforzava. In 'azienda mi sono sentita in una grande famiglia. Porterò con me un bagaglio ricco non solo di conoscenze e competenze ma anche carico e colmo di mille emozioni.”*





## La Mendola Giuseppina Maria

**Titolo di studio:** Licenza media.

**Azienda Ospitante:** “La Rustica di Giracello Domenico & C. snc” - Contrada Sant'Onofrio - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

**Mansione:** Aiuto cuoco

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** esecuzione delle operazioni di ricevimento, controllo e stoccaggio merci per la ristorazione; preparazione delle materie prime e semilavorati in cucina; assistenza e collaborazione alla preparazione dei piatti; realizzazione di preparazioni gastronomiche semplici, svolgimento delle operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.

La voce del  
tirocinante

*“L'esperienza svolta è stata molto formativa ed educativa, mi ha permesso di crescere professionalmente e personalmente. Ho imparato a lavorare in gruppo, acquisendo competenze e abilità nel settore della ristorazione utili per entrare nel mondo del lavoro”.*

24



## Panepinto Martina

**Titolo di studio:** Qualifica di Operatore Chimico Biologico.

**Azienda Ospitante:** “Cimò Salvatore”, Corso Umberto I snc - San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Bar

**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Ha acquisito competenze relazionali, comunicative e di gestione della clientela.

La voce del  
tirocinante

*“La mia esperienza lavorativa mi ha permesso l'acquisizione di conoscenze relative alla preparazione dei prodotti di caffetteria e di una buona dimensione relazionale con i clienti. Inoltre ho avuto la possibilità di sperimentare la fantasia e la creatività durante la preparazione dei cocktail.”*



## Petruzzella Giuseppe

**Titolo di studio:** Licenza media.

**Azienda Ospitante:** “La Rondine di Reina Carmen” - Via Padre Girolamo Caruso 1- San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

**Mansione:** Aiuto cuoco

**Attività svolte:** esecuzione delle operazioni di ricevimento, controllo e stoccaggio merci per la ristorazione; preparazione delle materie prime e semilavorati in cucina; assistenza e collaborazione alla preparazione dei piatti; realizzazione di semplici preparazioni gastronomiche e svolgimento delle operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.

**Competenze acquisite:** conosce i principi per una corretta gestione e manutenzione delle attrezzature da cucina, ha dimestichezza con le tecnologie della ristorazione. Riesce in autonomia a gestire il trattamento delle materie prime e semilavorati in cucina e a gestire la preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni, pesce, pasta, pizzeria.

La voce del  
tirocinante

*“E' stata davvero una bella esperienza, perché ho avuto la possibilità di apprendere nuove conoscenze sul mondo lavorativo e soprattutto di imparare un nuovo mestiere nel settore della ristorazione. Mi sono trovato davvero bene.”*

26



## Rappisi Cristina

**Titolo di studio:** Diploma Tecnico chimico biologico. Qualifica di O.S.A. e O.S.I

**Azienda Ospitante:** “Dolce tentazione di G.Sparacello & C. sas”- Piazza Purrello n. 10 - San Giovanni Gemini (AG)

## Work experience

**Settore:** Bar

**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Competenze comunicative e relazionali, di gestione dei conflitti e di mediazione.

La voce del  
tirocinante

*“Le attività mi hanno permesso di acquisire conoscenze sull'organizzazione del lavoro, tecniche e autonomia nella gestione del piano di lavoro. Un percorso che mi ha permesso di crescere socialmente e professionalmente in un settore a me sconosciuto. Questa esperienza è un'opportunità concreta di lavoro futuro.”*



## Scirè Domenica

**Titolo di studio:** Diploma di Tecnico Chimico Biologico.

**Azienda Ospitante:** “Leto Francesco & C. s.n.c” - Corso Umberto I snc. - San Giovanni Gemini (AG)

## Work experience

**Settore:** Bar

**Mansione:** Banconista

**Attività svolte:** preparazione di prodotti di caffetteria bevande (caffè, cappuccino, tè, camomilla, cioccolata), bevande, spuntini ed aperitivi.

**Competenze acquisite:** Conoscenza dei liquori nazionali ed esteri, delle principali tecniche di miscelazione delle bevande, delle operazioni di base tipiche del bar per la preparazione dei prodotti e delle tecnologie e dell'impiantistica di un bar. Ha acquisito con i clienti una buona dimensione relazionale.

La voce del  
tirocinante

*“Svolgere la mia mansione mi ha condotto a imparare tanto, a migliorarmi sempre più nella preparazione e somministrazione dei prodotti, a migliorare le competenze comunicative. L'ambiente lavorativo è stato molto armonioso e ciò mi ha spinto a dare il massimo di me stessa ”*

28



## Sparacio Maria Giuseppa

**Titolo di studio:** Diploma di Maturità. Corso di taglio.

**Azienda Ospitante:** “Ristorante San Martino De Kamerata di Albanese Dario” - Via Ugo la Malfa - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Ristorazione

**Mansione:** Aiuto cuoco

**Attività svolte:** esecuzione delle operazioni di ricevimento, controllo e stoccaggio merci per la ristorazione; preparazione delle materie prime e semilavorati in cucina; assistenza e collaborazione alla preparazione dei piatti; realizzazione di semplici preparazioni gastronomiche e svolgimento delle operazioni connesse alla pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.

**Competenze acquisite:** conosce i principi per una corretta gestione e manutenzione delle attrezzature da cucina, ha dimestichezza con le tecnologie della ristorazione. Riesce in autonomia a gestire il trattamento delle materie prime e semilavorati in cucina e a gestire la preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni, pesce, pasta, pizzeria.

La voce del  
tirocinante

“Tutte le esperienze arricchiscono, cambiano, modellano. Nel corso di questi mesi ho rafforzato l'idea che se hai un obiettivo, qualunque difficoltà ti si presenti, si deve affrontare e reagire, perché dietro quell'ostacolo c'è quello per cui hai lavorato. Non dire quanto è faticoso questo lavoro, ma di dove vuoi arrivare e cosa vuoi creare”



## Traina Maria

**Titolo di studio:** Laurea triennale in Lingue Moderne per il Web. Qualifica in Gestione e sviluppo internazionale delle piccole e media imprese.

**Azienda Ospitante:** “Casale Margherita di Lo Scudato Giuseppe” - Contrada Malandrino - Cammarata (AG).

## Work experience

**Settore:** Ricettivo

**Mansione:** Receptionist

**Attività svolte:** servizio di accoglienza, prenotazione delle camere, verifica della disponibilità delle camere e loro assegnazione all'arrivo dei clienti, gestione delle comunicazioni per il cliente e delle informazioni su richiesta dell'ospite, funzioni di vigilanza e controllo.

**Competenze acquisite:** conosce le regole di accoglienza, ha dimistichezza nell'effettuare la prenotazione delle camere, autonomamente effettua la gestione delle comunicazioni per il cliente e delle informazioni su richiesta dell'ospite. Insieme alle competenze di tipo organizzativo-gestionale ha acquisito con i clienti una buona dimensione relazionale.

La voce del  
tirocinante

*“La motivazione, la voglia di lavorare sono andate crescendo giorno dopo giorno, apprendendo conoscenze, metodi e approcci a me nuovi che mi hanno permesso una crescita personale, umana e professionale. La work experience è stata totalmente positiva e fondamentale per me. Sono rimasta soddisfatta e felice quando il titolare alla fine dell'esperienza mi ha detto “hai lasciato la porta aperta”.*”

30



## Virga Carmela

**Titolo di studio:** Laurea in Servizi Sociali. Abilitazione all'esercizio della professione. Diploma di specializzazione post laurea in esperto della progettazione sociale.

**Azienda Ospitante:** "Platani Travel di Ciminnisi Giuseppe" - Corso Francesco Crispi - San Giovanni Gemini (AG).

## Work experience

**Settore:** Agenzia di viaggi

**Mansione:** Addetta al banco biglietteria

**Attività svolte:** reperimento ed elaborazione delle informazioni, fornire informazioni ai clienti, al banco o al telefono; attività di prenotazione, archiviazione, emissione di biglietteria, organizzazione viaggi, archiviazione degli opuscoli e dei cataloghi, assistenza al cliente in merito alla costruzione di un percorso personalizzato.

**Competenze acquisite:** gestione dei rapporti con la clientela dell'agenzia, consigliando ed assistendo nell'acquisto e nell'organizzazione di viaggi e di soggiorni. E' in grado di fornire informazioni e consigli, al banco e al telefono. Nel caso di itinerari personalizzati si incarica di pianificare i percorsi, calcolare tariffe, verificare disponibilità ed effettuare prenotazioni.

La voce del  
tirocinante

*"La work experience mi ha permesso di conoscere ed acquisire competenze al fine di offrire la migliore soluzione al cliente. Un'esperienza dove è importante sia il lavoro di squadra che individuale, ove ognuno con le proprie attitudini e conoscenze dà il proprio contributo. Mi ritengo arricchita professionalmente e personalmente".*



## CONCLUSIONE

Il percorso progettuale, articolato in diverse fasi, ha evidenziato aspetti di positiva originalità metodologica e performance di grande interesse.

I risultati positivi si sono riscontrati sia sul profilo dell'acquisizione e del rafforzamento delle competenze dei tirocinanti attraverso le work experience che su quello del gradimento delle aziende.

Da punto di vista del tirocinante, la work experience in azienda ha rappresentato un momento molto significativo per la propria formazione personale e professionale, consentendogli di inserirsi in azienda, di poter acquisire una maggiore consapevolezza delle sue potenzialità, dei suoi limiti e delle sue aspettative di inserimento lavorativo, di arricchire e integrare le tre sfere della conoscenza: il “sapere”, il “saper fare” e il “saper essere”.

Dal punto di vista dell'azienda ospitante, la work experience ha rappresentato sia un'opportunità per attingere al potenziale di creatività e motivazione, contribuendo, al contempo, ad una efficace azione culturale di integrazione e scambio sia un'occasione straordinaria per selezionare possibili candidati all'assunzione, attraverso la valutazione delle conoscenze.

Il progetto nella sua globalità ha permesso di costruire “una rete locale per il lavoro”, di attuare le politiche di Job e Enterprise



Centro di Educazione  
Permanente



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI



Regione Siciliana  
Assessorato Regionale  
della Famiglia, delle Politiche  
Sociali e del Lavoro



FONDO SOCIALE EUROPEO



SICILIA  
FONDO SOCIALE EUROPEO  
P.O. FSE SICILIA 2007-2013

PROGETTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA E DALLA REGIONE SICILIA  
P.O. FSE SICILIA 2007-2013

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

- 32** Creation valorizzando risorse e specificità, di realizzare un modello di inclusione e di potenziale sviluppo dell'imprenditorialità e dell'occupazione replicabile in altri contesti.



## Componenti ATS



**Ente Capofila:**

Associazione "L'Albero della Conoscenza-Onlus"  
Via Trapani n. 24  
90047 Partinico (PA)  
Tel. 091.8781877  
E-mail: [alberodellaconoscenza@legalmail.it](mailto:alberodellaconoscenza@legalmail.it)



**Centro di Educazione  
Permanente**

**Partner:**

Centro Educazione Permanente  
Via Principe Umberto, 142  
90047 Partinico (PA)  
Tel. 091.8904231  
E-mail [centrodieducazione@legalmail.it](mailto:centrodieducazione@legalmail.it)



**Partner:**

Global Form sas  
Piazza Francesco Crispi, 4/6  
92020 San Giovanni Gemini (AG)  
Tel. 0922.90558192020  
E-mail [formazione@globalformsas.com](mailto:formazione@globalformsas.com)



**Partner:**

Associazione "Promo Tour"  
Via Don Bosco n. 10  
San Giovanni Gemini (AG)  
Tel. 0922.905581  
E-mail [info@promotour.org](mailto:info@promotour.org)

[www.progettojob.it](http://www.progettojob.it)

**Intervento finanziato dall'Unione Europea e dalla Regione Siciliana - P.O. FSE Sicilia 2007-2013**

Progetto ammesso a finanziamento, con D.D.G. n. 472 del 13 marzo 2012, registrato alla Corte dei Conti il 20/04/2012, Registro n. 1 - Foglio n. 25 pubblicato nella G.U.R.S. parte I n.17 del 27.04.2012, ai sensi dell'Avviso pubblico n. 1 approvato con D.D.G. n. 528 del 04/05/2011 per la realizzazione di progetti volti all'inclusione socio-lavorativa di soggetti in condizione di disagio ed esclusione sociale-Priorità G - Soggetti in condizione di disagio a causa di povertà estrema, pubblicato sulla G.U.R.S. n. 22 del 20/05/2011 emanato dall'Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro, Programma Operativo Regione Sicilia - Obiettivo Convergenza Fondo Sociale Europeo 2007-2013, Asse III Inclusione Sociale. Il Progetto è stato selezionato sulla base dei criteri approvato dal Comitato di Sorveglianza del Programma.