



**OFFERTA DEI SERVIZI NELL'AREA SOCIALE E FORMATIVA
DELLA COOPERATIVA SOCIALE PEPPE CEFALU'**

La Coop. Sociale PEPPE CEFALÙ ONLUS, costituita in data 22 Ottobre 2015, ha sede a Milano in Via Ruggero Leoncavallo, 16 qui eserciterà la propria attività all'interno dello spazio denominato “ Capoverde “, nei locali che già erano adibiti a pubblico esercizio del ben noto ristorante omonimo.

Ci troviamo all'interno di una location unica, a pochi minuti da C.so Buenos Aires e qualche centinaio di metri da P.le Loreto (MM1 e 2).

“ Capoverde “ sin dalla sua inaugurazione, 19 anni orsono, è stato uno dei primi multi conceptstore in Italia, rappresenta una felice combinazione di tutto ciò che ha a che fare con il verde e la natura.

Capoverde accoglie al suo interno un negozio di fiori e piante e un'erboristeria, dalla sua rigogliosa corte interna si accede poi al ristorante.

Il cocktail bar e il ristorante si trovano all'interno di una storica serra dove le piante ed i fiori con i loro colori e le forme stravaganti sono una “ naturale scenografia “ e trasmettono immediatamente serenità ed accoglienza.

La finalità assunta dalla Coop. Sociale Peppe Cefalù è quella di facilitare ed accelerare i processi di inserimento lavorativo di persone con deficit di opportunità sul mercato del lavoro, organizzando occasioni di formazione personalizzata integrata con attività lavorativa, in una struttura economica al servizio di un progetto sociale. (I soggetti svantaggiati nella normativa Art. 2, lett f., regolamento CE n. 2204/2002, l. 381/91, D. Lgs 276/03)

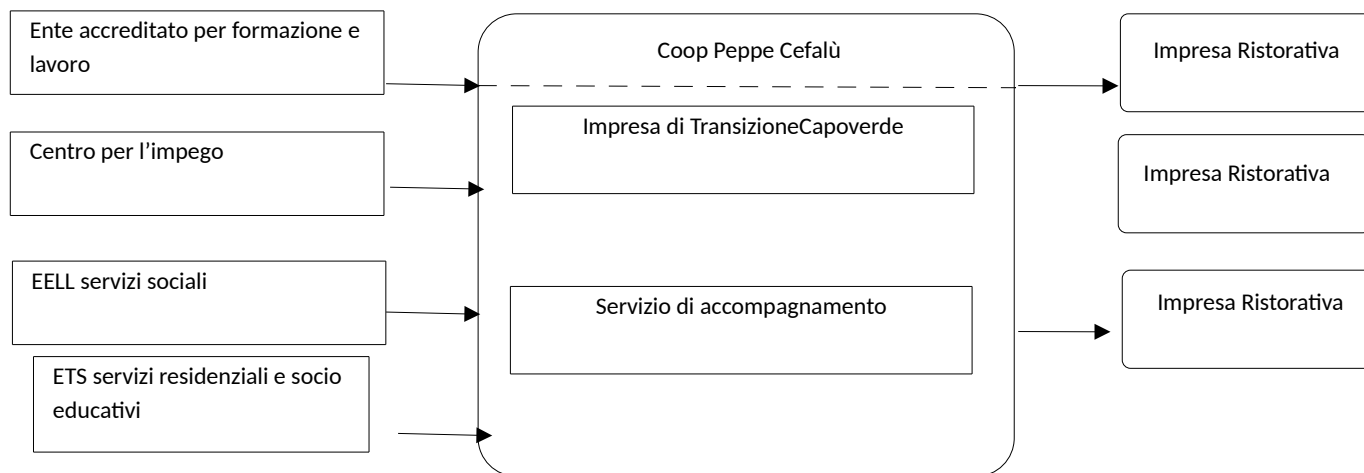
Lo strumento è quello di un'impresa di transizione in ambito ristorativo strutturata in tal senso.

L'impresa di transizione è un'impresa sociale orientata non solo alla creazione di posti di lavoro, ma di ambienti di mediazione verso un'attività lavorativa che coniughi i bisogni formativi/educativi dei soggetti individuati con le esigenze d'impresa.

La strategia è quella di definire i processi, gli spazi, i tempi e l'organizzazione del lavoro per aumentare l'efficacia dell'azione formativa.

Lo scopo finale del processo di transizione nella Cooperativa è un inserimento lavorativo adeguato alle competenze acquisite ed accompagnato dal servizio di coaching della cooperativa stessa.

Il sistema di relazioni della Coop / Impresa di transizione segue il seguente schema sintetico:



In quest'ottica la Cooperativa diventa risorsa per una possibile rete di partner privilegiati del sistema formativo e del sistema lavoro:

- postazioni tirocinio curriculare
- percorsi di alternanza scuola lavoro
- cogestori inserimenti in articolo 43 legge apprendistato
- Postazioni di tirocinio extra curriculare
- Inserimenti lavorativi in TD o a chiamata

Si caratterizza inoltre quale “laboratorio formativo reale” che, attraverso accordi è in grado di offrire:

1. Laboratori formativi tematici diurni per gruppi (la pasta fresca, il taglio del pesce, ecc)
2. Laboratori di orientamento al settore
3. Laboratorio di simulazione aziendale
4. Disponibilità spazi attrezzati per eventi, show cooking, team working ect.
5. Gestione moduli specialistici di formazione aggiornamento

Profili di riferimento

CAMERIERE

Il Cameriere nella ristorazione svolge mansioni di servizio alla clientela nei locali pubblici (bar, alberghi e ristoranti). Accoglie i clienti, raccoglie le ordinazioni informandoli sulle portate del menù e sui vini che meglio le accompagnano; comunica le ordinazioni alla cucina, assicurandosi della corretta e tempestiva evasione degli ordini; porta al tavolo i cibi e le bevande secondo l'ordine della comanda, apparecchia e sparcchia i tavoli; consegna il conto ai clienti occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto.

ADDETTO DI CUCINA

L'Addetto di cucina supporta cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e delle attrezzature.

CHEF

Lo Chef, in accordo con il proprietario/gestore del ristorante definisce il tipo di menu, gli abbinamenti, lo stile e organizza e sovrintende le cucine affinché cuochi e aiuto cuochi lavorino per realizzarlo. Soprattutto se presta servizio in aziende di alta categoria o di grandi dimensioni, svolge compiti di tipo esclusivamente ideativo e organizzativo; quando invece il ristorante è piccolo, lo Chef svolge anche la funzione di Cuoco, occupandosi personalmente della preparazione e della cottura dei cibi. Lo Chef/Cuoco si occupa quindi della gestione della cucina in tutti i suoi aspetti, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e presentazione dei piatti, all'organizzazione del lavoro.