



PROGETTO DI SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE PROVINCIALE

redatto sulla base dei “Criteri di gestione del SCUP”
(deliberazione della Giunta provinciale n. 2117 del 20 dicembre 2019)

Scheda di sintesi 2021/ver.4

Titolo progetto	Smart Lab: vivere un hub socio-culturale		
Forma	<input checked="" type="checkbox"/> SCUP_PAT	<input type="checkbox"/> SCUP_GG	
Ambito tematico	<input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Animazione <input type="checkbox"/> Assistenza	<input type="checkbox"/> Comunicazione e tecnologie <input checked="" type="checkbox"/> Cultura	<input type="checkbox"/> Educazione e formazione <input type="checkbox"/> Scuola e università <input type="checkbox"/> Sport e turismo
Ripetizione	Questo progetto è già stato realizzato in passato:	<input checked="" type="checkbox"/> Sì, con titolo: Smart Lab, giovani per il bene comune <input type="checkbox"/> No	

INFORMAZIONI SULLA ORGANIZZAZIONE PROPONENTE

Organizzazione	Comune di Rovereto
Nome della persona da contattare	Alessia Zanini
Telefono della persona da contattare	346 0937631
Email della persona da contattare	alessia.zanini@cooperativasmart.it
Orari di disponibilità della persona da contattare	da lunedì a venerdì dalle 10 alle 17
Indirizzo	Viale Trento 47/49, Rovereto

DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA

Durata	12 mesi
Posti	Numero minimo: 1 Numero massimo: 2
Sede/sedi di attuazione	Centro Giovani Smart Lab Viale Trento 47/49, Rovereto
Cosa si fa	<p>Le tue mansioni saranno legate all'ambito di gestione del bar e delle attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - somministrare cibi e bevande - lavorare alla caffetteria - prendere le ordinazioni - servire ai tavoli - lavorare in cucina (cucinare, impiattare, lavare) - tenere in ordine e pulire il bar e le sale - scrivere gli ordini ai fornitori - fare la spesa all'ingrosso - curare l'aspetto estetico del centro - esporsi e relazionarci in modo adatto con gli avventori - gestire in modo dinamico gli spazi nei loro aspetti più concreti e tangibili (allestimento delle sale a seconda delle necessità logistiche)

	<ul style="list-style-type: none"> - gestire il calendario condiviso - facilitare la realizzazione delle attività ospitate - organizzare e gestire le attività <p>Se vorrai anche fare un pò di progettazione ecco le mansioni che avrai:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentare e realizzare un progetto da presentare al Piano Giovani di Zona del Comune di Rovereto - partecipare agli incontri del Tavolo Giovani di Rovereto - ti occuperai della gestione, monitoraggio e valutazione di un progetto 	
Cosa si impara	<p>Imparerai molto! L'Area food & beverage e organizzazione/gestione attività ti permetterà di sviluppare competenze legate all'ambito di somministrazione di cibi e bevande, di gestione del magazzino e delle forniture nonché di organizzazione logistica delle sale.</p> <p>Se vorrai sviluppare anche l'area progettazione imparerai a scrivere un progetto, definendo obiettivi e attività, a coordinare e a gestirlo nella fase di realizzazione e ti relazionerai con altri partecipanti al Tavolo Giovani.</p>	
Competenza da certificare al termine del progetto	Repertorio regionale utilizzato	Regione Toscana, settore 23 Servizi turistici
	Qualificazione professionale	Tecnico per l'approvvigionamento delle materie prime e la predisposizione, gestione e cura del servizio di sala e bar.
	Titolo della competenza	Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande.
	Elenco delle conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - tecniche di preparazione /presentazione di prodotti del banco bar interpretando correttamente gli standard aziendali e le esigenze della clientela - elementi di sommelieria per presentare prodotti di qualità e abbinamenti adeguati - caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti per predisporre cibi e bevande - tecniche di sala e del servizio di bar per l'erogazione di un servizio di qualità - tecniche di approccio e tecnologie per la comunicazione con la clientela con disabilità sensoriali, fisiche e cognitive
	Elenco delle abilità	<ul style="list-style-type: none"> - utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommelieria - applicare adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni - consigliare abbinamenti sulla base dei gusti e preferenze della clientela - applicare tecniche di rilevazione delle preferenze culinarie e delle richieste della clientela - sapersi rapportare e comunicare con persone con necessità speciali (disabilità sensoriali, fisiche e cognitive) - applicare tecniche di promozione del contesto di servizio - applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio
Vitto	<p>Certo che si mangia!</p> <p>I pranzi/cene saranno assieme allo staff di Smart Lab, se in orario di servizio, e presso la sede di progetto.</p>	

Piano orario	<p>Il progetto si svolgerà in 12 mesi da inizio dicembre, e sarà distribuito su un massimo di 6 giorni lavorativi e un minimo di 3, con una media di 30 ore settimanali, un massimo di 40 e un minimo di 15 ore di servizio a settimana, per un totale di 360 giorni e 1440 ore. Avrai un giorno di riposo a settimana assicurato! Le ore settimanali saranno decise a fine mese per quello successivo basandosi sulle attività del centro e sulle tue esigenze. Ti avvisiamo già che potresti lavorare in settimana anche la sera fino a chiusura degli spazi, nel fine settimana ed eventualmente nei giorni di festa.</p> <p>Per i giorni permesso ti avvisiamo già che terremo chiuso il centro sotto Natale e in estate un paio di settimane a cavallo del 15 agosto. In quei giorni, a meno che non ci siano lavori da fare anche in remoto, ti chiederemo di prendere i permessi retribuiti. Comunque siamo a disposizione per venire incontro alle tue esigenze anche da questo punto di vista, purché si rispettino le attività di progetto e siano condivise per tempo con il team di lavoro.</p>
Formazione specifica	<p>Le formazioni specifiche che abbiamo pensato per te, ma che volendo possiamo rivedere assieme, sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haccp (se non già in possesso) - corso on line di 6 ore, Anfoss - Sicurezza sui luoghi di lavoro (se non già in possesso) - corso on line di 4 ore, Anfoss - Organizzazione e gestione di un evento culturale - corso in presenza di 3 ore, Cooperativa Smart - Principi base di progettazione - corso in presenza di 2 ore, Cooperativa Smart - Caffetteria - corso in presenza di 2 ore, formatore esterno (Filippo Battistotti) - Cocktaileria e mescita - corso in presenza di 2 ore, formatore esterno: questa formazione in particolare è stata suggerita dalla giovane in servizio nell'anno 2021/2022 - Ideazione di un menù per un servizio di catering e preparazione pietanze - corso in presenza di 2 ore, Cooperativa Smart - Contabilità di base - corso in presenza di 2 ore, Cooperativa Smart - Ciclo formativo online sulla rigenerazione urbana, gli hub culturali e la cittadinanza attiva - corso on line di 10 ore (5 moduli da 2 ore ciascuno), Cooperativa Smart con formatori esperti per ogni modulo - Elementi base di tecnica audio luci - corso in presenza di 2 ore, collaboratore esterno di Cooperativa Smart - Comunicazione non violenta - corso on line di 6 ore, formatore esterno (Silvia Venotti) - Funzionamento dell'Amministrazione Comunale: organizzazione interna, mansioni dei vari uffici e pratiche di coinvolgimento dei cittadini di Rovereto - corso in presenza di 3 ore, Comune di Rovereto - Come scrivere un CV e una lettera motivazionale - 2 ore, Agenzia del Lavoro - I principali contratti di lavoro e come leggere un cedolino paga – corso in presenza di 2 ore, Consulente esterno

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Caratteristiche ricercate nei partecipanti	<p>Se hai intenzione di candidarti, non ti verrà richiesto alcun titolo di studio particolare né se hai avuto esperienze precedenti o se hai competenze specifiche. Quello che si chiede è più che altro una predisposizione al lavoro, al gioco di squadra e alla condivisione! L'aver già competenze legate alle attività che andrai a svolgere può essere un elemento da tenere in considerazione in fase di selezione, ma non particolarmente discriminante. Infatti verrai sempre accompagnato nel processo di acquisizione delle competenze e nello sviluppo delle abilità atte a padroneggiare il progetto.</p>
Dove inviare la	

candidatura	<p>Domande da inviare: (scegliere una modalità): via mail a info@cooperativasmart.it via pec a culturaesport@pec.comune.rovereto.tn.it (l'invio alla pec deve essere effettuato da un indirizzo pec)</p> <p>a mano presso Smart lab in Viale Trento 47/49 (da lunedì a venerdì dalle 16.00 alle 22.00)</p>
Eventuali particolari obblighi previsti	<p>Ai sensi della normativa in vigore al momento della stesura di questa scheda e salvo diverse indicazioni che dovessero pervenire in futuro dall'autorità sanitaria, il possesso di Green Pass non è richiesto. Tuttavia, averlo è preferibile, per tutelare, dimostrando anche senso civico, la propria salute e quella degli altri.</p>
Altre note	