



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 2023/ver. 5

Titolo progetto	Baricentro: il servizio civile in un centro giovani culturale
Ambito tematico	<input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Comunicazione e tecnologie <input type="checkbox"/> Educazione e formazione <input type="checkbox"/> Animazione <input checked="" type="checkbox"/> Cultura <input type="checkbox"/> Scuola e università <input type="checkbox"/> Assistenza <input type="checkbox"/> Sport e turismo
Ripetizione	Questo progetto è già stato realizzato in passato: <input type="checkbox"/> Sì, con titolo: [specificare] <input checked="" type="checkbox"/> No

INFORMAZIONI SULLA ORGANIZZAZIONE PROPONENTE

Organizzazione	Cooperativa sociale Smart ONLUS
Nome della persona da contattare	Ilaria Argenziano
Telefono della persona da contattare	320 678 0151
Email della persona da contattare	ilaria.argenziano@cooperativasmart.it
Orari di disponibilità della persona da contattare	Da lunedì a sabato, dalle 10 alle 17
Indirizzo	Via Paolina Caproni Maini 26, Arco (TN)

DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA

Durata	Mesi: 12
Posti	Numero minimo: 2 Numero massimo: 4
Sede/sedi di attuazione	Smart Lab - Viale Trento 47/49, Rovereto Cantiere 26 - Via Caproni Maini 26, Arco

Cosa si fa	<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>	
Cosa si impara	<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. 	
Competenza da certificare al termine del progetto	Repertorio regionale utilizzato	Repertorio della regione Toscana, settore 23 Servizi turistici
	Qualificazione professionale	Cura del servizio di distribuzione pasti e bevande
	Titolo della competenza	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.

	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	/

