

Progetto: “Qui cucino io!”

Presso la Taverna Caffè Villa De Riseis, da ottobre del 2016 è stato attivato un laboratorio rivolto ai ragazzi soci della cooperativa che fin dall’inizio della nostra gestione sono stati impiegati nei lavori di sala e cucina. Di seguito una breve descrizione del progetto redatto da Adele uno dei genitori promotori dell’attività.

“Dopo una prima fase di inserimento dei ragazzi nel lavoro routinario, si è voluto concentrare la loro attenzione in momenti ritagliati al loro fabbisogno allo scopo di migliorare le abilità di ognuno di loro ed eventualmente scoprirne altre sopite, in un contesto dove non sono sottoposti a tensioni durante il servizio di ristorazione.

L'intenzione è quella di :

- sviluppare la conoscenza dell'ambiente dove si lavora;*
- favorire il lavoro di gruppo per imparare a condividere e aiutarsi a vicenda dovendo perseguire un fine comune;*
- avere rispetto degli altri e dell'ambiente in cui ci si trova;*
- rafforzare la propria personalità attraverso il rispetto delle regole;*
- imparare ad organizzarsi in maniera ordinata;*
- imparare a riconoscere le attrezzature da lavoro ed averne cura;*
- imparare a lavorare in ambienti igienicamente curati nel rispetto della salute delle persone;*
- educare al rispetto degli alimenti evitando lo spreco;*
- imparare ad assemblare e portare in tavola semplici pietanze;*
- studiare insieme e realizzare degli alimenti caratteristici del loro lavoro da servire ai clienti;*
- saper leggere e realizzare delle semplici ricette.*

Gli obiettivi individuati sono altamente sfidanti, pertanto la visione è quella di portare nel quotidiano l'esperienza che li aiuterà a realizzare gli obiettivi potendosi cimentare ogni giorno nella messa in pratica di quanto potranno apprendere durante il laboratorio.

Nel progetto sono inseriti anche 2 ragazzi provenienti dall'Istituto Alberghiero F. De Cecco di Pescara accompagnati dai loro assistenti; inoltre da qualche settimana ognuno di loro, a turno, può invitare un familiare o conoscente per la degustazione del pranzo.

Questo scambio è necessario per migliorare il lavoro di gruppo e permette di simulare un vero servizio di ristorazione.

Riteniamo che il progetto sta avendo riscontri molto positivi e permette ai ragazzi di acquisire una professionalità lavorativa che altrimenti non avrebbero possibilità di apprendere durante la fase di servizio dovendosi cimentare con dei ritmi per loro ansiogeni.

Imparare il mestiere in maniera 'tranquilla' permette loro di essere più sicuri riuscendo a reggere meglio il confronto con i loro colleghi professionisti senza andare in ansia.

Nel menù sono state inseriti prodotti realizzati dai ragazzi pallotte cace e ovo, ravioli di ricotta e pallotte di pane, hanno anche realizzato la marmellata d'uva utilizzata nel periodo natalizio per preparare i 'caggionetti di marmellata'.

Tutte le ricette sulle quali stiamo lavorando insieme sono raccolte in un ricettario facilmente consultabile. Al fine di agevolare il lavoro di alcuni ragazzi con maggiori difficoltà, è stato studiato e messo in pratica un processo semplificato: in questo caso la ricetta è stata trasformata in una sequenza di numeri o colori che nella sua meccanicità si è rivelata motivante, priva di stress emotivi, estremamente utile.

Questo progetto non prevede di risolvere i problemi dei nostri ragazzi siamo consapevoli che non potranno lavorare autonomamente nell'ambiente della ristorazione ma avranno bisogno del nostro aiuto.

Prevede però di aiutarli ad essere felici, soddisfatti, consapevoli che anche loro riescono a fare per essere sempre più autonomi, e poi chi può dire cosa accadrà ...

Stanno collaborando alla realizzazione del progetto alcuni genitori: Adele, Concetta, Anna, Rosa Maria, Eriana insieme a Matteo e Letizia.”