

Grazie New Ability la formazione è davvero per tutti

Da alcuni anni GastroFormazione collabora e progetta corsi di cucina e servizio in sala con l'Associazione New Ability. Questi corsi di formazione sono aperti a tutti con la particolarità di essere fruibili da parte di chi ha una disabilità.



L'Associazione New Ability ha come missione quella di proporre attività di qualità per tutti, con lo scopo di trovare dentro ogni persona le risorse per realizzare i propri sogni.

Inizia le sue attività nel 2011 con un primo corso di formazione sul ballo adattato per insegnanti di danza con lo scopo di aprire qualche mese più tardi il primo corso di danza per persone con disabilità all'interno del progetto Mix-Dance.

Negli anni l'idea di diventare aperti a tutti, in una sorta di società inclusiva, è diventata sempre più una realtà. Per questo il progetto Mix-Dance si è trasformato, integrando alcuni ragazzi del liceo prima e diventando associazione di danza, arte e movimento per tutti nel 2015. Creando spettacoli di danza, l'Associazione ha aperto anche attività d'arte per la creazione delle scenografie, degli abiti di scena e preparazione del trucco-parrucco. Creando così il settore Mix-Art. Per essere pronti fisicamente e migliorare la propria condizione fisica e di salute sono state aperte le attività sportive e di fitness, creando il settore Mix-Sport.

E infine per ringraziare il pubblico a fine spettacolo abbiamo iniziato a creare attività di catering, aprendo il nuovo settore Mix-Chef. Ed è in quest'ultimo settore che la collaborazione tra GastroTicino e New Ability è di fondamentale importanza. Si è iniziato in punta di piedi, con la partecipazione di due persone dello staff tecnico di New Ability ad un corso di formazione continua organizzato da GastroTicino, per comprendere se c'era un terreno su cui costruire le basi di una collaborazione. E con un po' di timore ci siamo lanciati in una grande sfida, formare persone di diverso background e con diverse abilità nel settore della ristorazione. In questi anni abbiamo proposto insieme numerose giornate di formazione continua come, ad esempio, Pasta fatta in casa, Cioccolato che passione, Pane & Pizza, Finger Food, Servizio in sala e al bar, Gelati per tutti i gusti, ecc.

Le necessità formative vengono discusse da GastroFormazione e lo staff Mix-Chef che si accordano sulle tematiche da affrontare, costruiscono insieme gli obiettivi e pubblicizzano i corsi su tutti i loro canali, social inclusi.

RÉSERVÉ

GASTROFORMAZIONE

Il giorno del corso, in cucina o in aula sono presenti i formatori di GastroTicino e almeno 2 formatori dello staff di New Ability, che sono di supporto. I partecipanti al corso ricevono un attestato di partecipazione. I corsi sono aperti a tutti, a prezzi di favore riservati sia ai soci di GastroTicino che di New Ability.



Per poter gestire i partecipanti all'interno della cucina e durante altre attività pratiche esterne, lo staff Mix-Chef di New Ability ha seguito anche formazioni specifiche come il corso PECOS, corsi di igiene e HACCP, gestione del personale, ecc. costruendo dei manuali di igiene e sicurezza per garantire un lavoro di qualità nel volontariato. Infatti, oltre ai corsi di formazione, GastroTicino e New Ability collaborano per il catering dello spettacolo di fine anno e per altre occasioni esterne.

A inizio 2020 è stato firmato un contratto di collaborazione che mette le basi per ampliare le possibilità di formazione per tutti e la creazione di nuovi progetti inclusivi. Potranno esserne un esempio l'inclusione di persone con disabilità all'interno delle formazioni con diploma di pizzaiolo o di esercente, partecipazione insieme a manifestazioni, eventi e attività di catering e servizio, ecc... Inoltre, il settore Mix-Art di New Ability decora a mano alcuni dei gadget che GastroTicino offre ai suoi clienti, così da far conoscere questa realtà a tutti i partecipanti ai corsi di formazione.

Ci auguriamo, nel futuro, di poter ampliare le possibilità di formazione professionale e esperienze lavorative nel settore della ristorazione e dell'alberghiera anche per chi ha una disabilità.



GASTROSUISSE

Per l'Albergheria e la Ristorazione

Il Sommelier svizzero della birra®

Scoprire, degustare e vendere con successo la birra



Il seminario specialistico

Date

Il seminario ha luogo una volta all'anno.

Inizio del seminario: **Lunedì 18 gennaio 2021**

Il seminario della durata di 8 giorni, esame incluso, si svolge come formazione continua parallelamente all'attività lavorativa.

Costi

Soci di GastroSuisse e dell'Associazione svizzera delle birrerie oppure partecipanti che lavorano in un'azienda associata:

CHF 2'100

Rimborso CCNL dopo lo svolgimento del seminario

- CHF 1'800

Costi di formazione effettivamente sostenuti per partecipanti aventi sussidio CCNL

CHF 300

Seminario, documentazione, esame e certificato inclusi.

Ulteriori informazioni

GastroSuisse, 8046 Z rich

Tel. 0848 377 111, weiterbildung@gastrosuisse.ch

www.gastrosuisse.ch/it/concetto-settoriale/formazione/



In cooperazione con:

GASTROTICINO

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associação svizra da bierarias