

SELEZIONE 20 CANDIDATE/I PER PROGETTO FORMATIVO CUOCHI A COLORI



La **Cooperativa Sociale Chico Mendes** presenta il **progetto Cuochi a Colori**, che offre alle donne e uomini immigrati nel nostro Paese la possibilità di seguire un **programma di qualificazione professionale nell'ambito della preparazione dei cibi**, per poter migliorare le competenze di partenza ed essere inseriti nel mondo del lavoro.

L'obiettivo generale del progetto Cuochi a Colori è favorire lo **scambio culturale** tramite **la mediazione del cibo** e tramite il **racconto delle storie che ogni tradizione culinaria porta con sé**.

Il programma di formazione è articolato in 3 parti:

- 1) Una prima parte in **aula a Milano** durante il mese di **Novembre 2019** per acquisire nozioni sulla normativa d'igiene e gestione della cucina, che si concluderà con l'ottenimento del **certificato di HACCP (36 ore distribuite per 3 gg a settimana, 3 ore per ogni lezione)**.
- 2) Una seconda parte nel **laboratorio della Buona Cucina a San Donato Milanese** per sperimentare quanto appreso nella parte di teoria e applicare le principali tecniche di cucina e servizio. Il gruppo da 20 persone sarà diviso in 4 gruppi da 5 allievi per garantire un miglior apprendimento (**per ogni allievo sono previste 60 ore di laboratorio distribuite in 4 mesi da Dicembre 2019 a Marzo 2020**). Verifica finale e riconoscimento **attestato di aiuto cuoco**, con passaggio al terzo livello per una **selezione di 5 allieve e allievi**. Gli altri allievi che abbiano ottenuto l'attestato di aiuto cuoco verranno assistiti dalla Cooperativa Chico Mendes nella ricerca di tirocini formativi e inserimento lavorativo.
- 3) Una terza parte è rivolta alla **selezione di 5 allieve e allievi** che seguiranno a **Milano e san Donato un Tirocinio formativo da cuoco "saperi e sapori dal mondo"**, con lo sviluppo di competenze specifiche su allestimenti in stile Cuochi a Colori e storytelling (per ogni allievo previste **192 ore di tirocinio distribuite in 4 mesi da Aprile 2020 a Luglio 2020**). Verifica finale e riconoscimento **attestato di Cuochi a Colori**. Durante il periodo di tirocinio è previsto l'inserimento con contratto part-time a tempo determinato.

La concessione degli attestati sarà subordinata alla partecipazione ad almeno il **75% delle ore di formazione** previste in ciascuna parte del programma.

Durante i 9 mesi di svolgimento del programma **da Novembre 2019 a Luglio 2020** saranno organizzati **nove eventi presso la Buona Bottega di Piazzale Baracca 6 a Milano** (un evento al mese), durante i quali le allieve e gli allievi cuochi offriranno al pubblico l'esperienza multimediale di una cena Cuochi a Colori.

CRITERI DI SELEZIONE, INVIO DEI CV E DATE DEI COLLOQUI

Ricerchiamo **20 candidate e candidati** da selezionare per il programma formativo con i seguenti **requisiti minimi**:

- Permesso di soggiorno o residenza o status di rifugiato
- Disoccupazione / inoccupazione
- Diploma di scuola superiore conseguito nei paesi di origine oppure Diploma di scuola media conseguito in Italia
- Lingua italiana parlata e scritta almeno Livello A1
- Esperienza o qualifica nella preparazione del cibo

L'invio dei CV deve essere effettuato al seguente indirizzo mail: stefania.pioli@chicomendes.it

La selezione delle candidate e dei candidati si svolgerà nei mesi di settembre e ottobre 2019.

I primi colloqui si svolgeranno a Milano nelle seguenti giornate:

Giovedì 19 settembre dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Mercoledì 2 Ottobre dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Orario e sede dei colloqui saranno comunicati singolarmente alle candidate e ai candidati prescelti.

	<p>La Cooperativa Sociale Chico Mendes ha una storia di oltre 30 anni ed è oggi una delle più grandi realtà di commercio equo e solidale in Italia. E' un'impresa sociale impegnata nella promozione di scelte etiche, sostenibili e responsabili che rispettano i diritti della persona e l'ambiente.</p> <p>www.chicomendes.it – info@chicomendes.it Via Lomellina 33, 20133 Milano – 02 54107745</p>
	<p>Dal 2006 offriamo un servizio di catering equo, solidale, biologico ed etico. I prodotti che utilizziamo sono del commercio equo e solidale integrati da prodotti freschi da agricoltura biologica, da cooperative sociali, coltivati sui terreni confiscati alla mafia e da filiera corta.</p> <p>catering@chicomendes.it</p>
	<p>Abbiamo scelto di supportare l'inclusione sociale delle donne migranti adottando un progetto di catering che coinvolge le cuoche da tutto il mondo: la buona cucina si unisce al racconto di storie lontane per un dialogo interculturale che coinvolge tutti i sensi.</p>

Con il contributo di:



Fondazione di Comunità
MILANO
CITTÀ, SUD OVEST, SUD EST, MARTESANA