

# Proposta di gestione Risto-bar “SANBAPOLIS”

## Presentazione

La Cooperativa Sociale Samuele dal 1998 realizza percorsi formativi professionalizzanti destinati a persone che, per diverse ragioni, si trovano in difficoltà e non riescono ad accedere direttamente al mercato del lavoro. Per chi è fragile, per chi è in difficoltà, il lavoro può essere infatti la chiave per ritrovarsi e costruire un nuovo progetto di vita; per questo motivo è stato scelto come strumento educativo in tutti i nostri laboratori.

I laboratori formativi permettono ai corsisti di sperimentarsi, di acquisire competenze, ma soprattutto sicurezze e autonomie che consentano di raggiungere un nuovo equilibrio per costruire e rafforzare insieme la progettualità personale e professionale.

Grazie all'articolazione dei laboratori e all'affiancamento relazionale e operativo degli operatori vengono costruiti contesti individualizzati di apprendimento che valorizzano le abilità e le risorse presenti nel soggetto in formazione, consentendogli/le di scoprire attitudini e capacità e di accrescere la propria consapevolezza per costruire poi un profilo lavorativo specifico. I percorsi sono personalizzati in base alle specificità dei corsisti che vengono inseriti in una delle 3 principali aree di intervento, organizzate per step e obiettivi specifici, affiancati passo passo da un operatore qualificato nell'apprendimento e nella costruzione di relazioni con gli altri. Il lavoro diventa così lo strumento, la relazione il metodo.

Questi i settori d'intervento principali, in continua evoluzione, in cui viene dato ampio spazio alla creatività, allo spirito imprenditoriale e alla possibilità di suddividere il lavoro in piccole operazioni che consentono più livelli di difficoltà e quindi di partecipazione:

1. Laboratorio del cuoio, produzione di oggettistica e bomboniere artigianali
2. Laboratorio di agricoltura sociale e manutenzione del verde
3. Laboratorio di ristorazione e catering
4. Laboratorio di confezionamento, vendita prodotti alimentari (La Botega di Samuele)
5. Laboratorio di segreteria di base e front office

Ciascuno dei laboratori abbina al percorso educativo la produzione di beni e servizi che si immettono nel mercato reale, rendendo così significativo il lavoro di ogni persona in formazione. Nella realizzazione dei prodotti e dei servizi collaborano insieme corsisti, operatori, collaboratori e volontari, che si impegnano quotidianamente per trovare un equilibrio tra le dinamiche formative e le necessità produttive.

Introdurre nel mercato prodotti e servizi di qualità - nel rispetto dell'ambiente, della qualità delle materie prime e delle persone - è sempre stato infatti un elemento essenziale per la cooperativa al fine di garantire il raggiungimento di una realizzazione personale di tutti coloro che partecipano, a vario titolo, a questa impresa.

Qualità, sostenibilità e responsabilità sono i valori che ci guidano nel nostro operare quotidiano, declinati sempre nel rispetto della persona, del territorio e della società. La spinta innovativa, la propensione al cambiamento, è invece il motore capace di muovere tutto questo.

Per quanto riguarda il settore più direttamente coinvolto in questa progettualità, la cooperativa ha sviluppato negli anni un'ampia esperienza nell'ambito della ristorazione attraverso la gestione in modalità educativa di numerosi bar, punti di ristoro e catering:

- Barbablu c/o Cooperativa Villa S. Ignazio
- BarNaut c/o la nostra sede\*

- Barycentro esercizio pubblico – Piazza Venezia
- Cucina professionale 'La Fucina' c/o la nostra sede - autorizzata anche al servizio catering\*
- Barbabianca c/o APSP "Margherita Grazioli" - Povo\*
- Mensa Bio c/o Scuole Steiner
- Barone al Castello c/o Castello del Buonconsiglio\*\*
- Mensa ArtIs e bar ArtCafè c/o Istituto di Arti Grafiche Artigianelli\*

(\*) ancora operativi

(\*\*) gestione passata alla Cooperativa Sociale di tipo B Forchetta&Rastrello da noi gemmata

Da tali importanti esperienze in atto, si riscontra come la situazione formativa del bar/ristorazione risulti particolarmente adeguata per la nostra tipologia di utenza, sia perché offre, in termini riabilitativi, attività che favoriscono la realizzazione di un prodotto finito, riconoscibile e di qualità verso l'esterno (il cliente), sia perché si rivela un luogo di normalità dove l'incontro tra le diversità può trovare spazi e modalità di espressione e valorizzazione.

La Cooperativa Samuele opera prevalentemente attraverso quattro canali formativi:

- 1) Laboratori Occupazionali di tipo semi-residenziale ai sensi della L.P.13/07 su segnalazione e invio dei Servizi Sociali;
- 2) progetti del Fondo Sociale Europeo perseguono l'obiettivo della "competenza di sé" che si realizza attraverso lo sviluppo di capacità professionali e la padronanza del proprio patrimonio di apprendimenti, permettendo alla persona di definire e di portare avanti con responsabilità il proprio progetto lavorativo;
- 3) percorsi di alfabetizzazione e facilitazione interculturale a favore di Rifugiati e Richiedenti Protezione Internazionale;
- 4) percorsi di alternanza scuola lavoro a favore di allievi BES (Bisogni Educativi Speciali) e la presenza di assistenti educatori all'interno di scuole primarie e seconda.

Inoltre, con la nascita della Cooperativa Sociale Forchetta&Rastrello abbiamo creato una filiera formativa interna che consente alle persone in uscita dai nostri percorsi di poter beneficiare dell'esperienza d'inserimento lavorativo in cui sperimentarsi e sviluppare maggiori autonomie lavorative.

### ***Bozza di proposta progettuale neo laboratorio occupazionale Unibar.***

Il nostro intervento presso l'Unibar rappresenta l'avvio di un nuovo laboratorio occupazionale inteso quale servizio diurno che prevede lo svolgimento di attività lavorative finalizzate all'apprendimento dei pre-requisiti lavorativi, all'acquisizione di abilità pratico-manuali, al potenziamento/sviluppo di capacità e comportamenti adeguati all'assunzione di compiti e mansioni in ambiente lavorativo (puntualità, capacità di lavorare in gruppo, rispetto delle regole, riconoscimento dei ruoli, etc.), con la prospettiva di un inserimento in contesti lavorativi protetti o nel mercato del lavoro.

Il servizio fornisce supporto alla persona focalizzando l'attenzione su tre principali aspetti:

- costruzione del progetto personale d'inserimento lavorativo ;
- attivazione di un processo di riflessione e consapevolezza rispetto alla tenuta, alla motivazione ed alle risorse messe in campo durante l'esperienza lavorativa
- valorizzazione delle competenze e delle abilità di carattere sociale, emotivo e relazionale.

Gli interventi che qui svilupperemo mirano al potenziamento della dimensione lavorativa e della dimensione sociale tramite lo sviluppo di competenze trasversali, relazionali e lavorative, anche grazie al supporto di diverse figure tecniche e professionali qualificate (vd. Allegato) e che possono contribuire con alto valore aggiunto alla formazione dei destinatari.

L'iniziativa rappresenta quindi un'importante occasione per rivestire di una forte valenza sociale lo spazio e i servizi di bar/ristorazione all'interno del centro polifunzionale universitario, in maniera coerente e valorizzante le finalità dello stesso.

L'offerta del bar/caffetteria/mensa/pasti veloci, è curata in modo da integrare la normale proposta con prodotti equo-solidali, locali e, ove possibile, biologici immaginando anche dei corner "market" con i prodotti dalla nostra Botega in vendita.

I punti di forza dei nostri servizi sono da sempre la semplicità, senza rinunciare alla forma, la qualità della relazione con i clienti e i criteri ecosostenibili. Nostra ambizione è far sì che questo luogo diventi punto di aggregazione e incontro all'insegna dell'accoglienza e della multiculturalità. In questo modo il bar non si qualificherebbe come semplice esercizio pubblico, ma unirebbe ad un servizio di qualità l'attenzione alla persona e ai suoi bisogni, al fine di creare reti di solidarietà sul territorio e all'interno della comunità, ritenendo che fare cultura significhi anche educare all'etica, alla cittadinanza e alla responsabilità sociale.

### **Modalità organizzative**

L'orario di apertura e le chiusure del locale verranno concordate in base al calendario accademico.

Sarà nostro interesse sviluppare partenariati e collaborazioni con realtà operanti in loco (Centro Coni, Centro musica, Palazzetto dello sport o squadre che utilizzano le palestre, Associazioni universitarie, ...) per organizzare eventi e potenziare quindi le aperture e la fruibilità del servizio.

Rispetto al servizio mensa contatteremo la Comunità di Valle competente per definire modalità di collaborazione con gli Istituti Scolastici di pertinenza.

È operativo il nostro personale qualificato, sia in termini operativi che educativi, adempiendo a quanto previsto dal catalogo dei servizi socio assistenziali della Provincia Autonoma di Trento, il cui focus è accompagnare percorsi formativi e favorire la crescita personale e professionale di ragazzi/e che stanno vivendo una condizione di emarginazione sociale, sia attraverso segnalazione dei servizi sociali competenti che in percorsi progettuali di contrasto alla dispersione scolastica. Gli utenti sono prevalentemente persone con disabilità certificata e/o in situazione di disagio sociale.

Immaginiamo questo nuovo laboratorio occupazionale come "punto di arrivo" dei percorsi formativi della nostra utenza e "di uscita" verso il mercato del lavoro.

### **Possibili Offerte culturali**

- Caffè letterario, presentazioni libri, letture animate
- Cene tematiche con annessi eventi culturali (cineforum, promozione cultura e benessere, ...)
- Tè delle lingue, conversazioni in lingua straniera, a disposizione 'newspapers' dal mondo
- Eventi in occasione di feste dal mondo di rilievo nazionale, promozione della conoscenza di usi e costumi di altre nazioni per favorire l'interculturalità
- Offerta degli spazi/proposte ad hoc ad associazioni/gruppi di studenti
- Serate ricreative in musica
- Corsi di cucito, laboratori di cucina, orticoltura...

### **Possibili servizi aggiuntivi**

- Minimarket essenziale con prodotti alimentari base
- Caffetteria d'asporto con stoviglie biodegradabili/tazze 'UNI' personali
- Bacheca compro/vendo/scambio anche dispense/testi universitari
- Corner book-crossing
- Messa a disposizione di giochi
- Servizio catering a richiesta anche per grossi eventi
- Feste di laurea
- Internet-point, PC con stampante
- Fotocopiatrice a tessera (a noleggio costo copia)

## Richieste

- Tempistiche (apertura)
- Valutazione del possibile coinvolgimento della Cooperativa B Forchetta&Rastrello per altri servizi in loco (pulizie, portierato e servizi front office, ...)
- Logistica (potenziamento zona cucina/attrezzature varie/giochi/ attrezzature a servizio degli studenti...)
- Possibilità di attivazione punto ristoro in occasione di eventi nell'area sportiva/teatro

Trento, 15.02.2022

La Presidente  
Veronica Sommadossi



### Riferimenti per la Cooperativa

Carlo Balestra – Coordinatore generale  
Barbara Grassi – Responsabile Area Ristorazione  
Samuele soc. coop. soc.  
Via delle Laste, 22 – 38121 Trento  
tel 0461230888 / [info@coopsamuele.it](mailto:info@coopsamuele.it)



## **ALLEGATO B – FIGURE PROFESSIONALI: CRITERI E MODALITA' OPERATIVE**

Il regolamento al requisito generale n. 7 nell' Allegato 1 prevede:

“Fatte salve le posizioni e le mansioni del personale già assunto alla data di efficacia di questo regolamento e fermo restando quanto previsto dalle leggi vigenti in materia di riconoscimento e di certificazione delle competenze, per il personale assunto dopo la predetta data con mansioni che comportano il contatto diretto ed abituale con gli utenti, devono essere rispettate le seguenti proporzioni:

- almeno l'80 per cento del personale assunto con mansioni che comportano il contatto diretto ed abituale con gli utenti è in possesso dei titoli di studio e/o delle abilitazioni e/o dell'iscrizione ad ordini e collegi o analoghi elenchi pubblici e/o degli eventuali tirocini o dell'eventuale superamento dell'esame di Stato, necessari per l'esercizio della professione, secondo quanto previsto dal vigente ordinamento delle professioni, coerentemente con l'attività da svolgere;
- per la restante misura del personale assunto con mansioni che comportano il contatto diretto ed abituale con gli utenti, è comunque richiesto il possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di maturità della scuola secondaria di secondo grado o al diploma di formazione professionale.”

### **Individuazione delle figure professionali**

Il Catalogo, sulla base di tali disposizioni, definisce i titoli di studio, i percorsi formativi e le esperienze lavorative che deve possedere l'80% del personale a contatto diretto ed abituale con l'utenza assunto a partire dalla data di adozione della delibera di approvazione dello stesso.

La definizione delle figure professionali tiene in considerazione, oltre al regolamento, quanto definito dall'ordinamento delle professioni (ad es. quanto definito dalla L. 29 dicembre 2017, n. 205 che definisce la figura dell'educatore professionale socio-pedagogico e dell'educatore professionale socio-sanitario). Sulla base delle indicazioni di cui sopra, il Catalogo definisce:

- il titolo di studio e l'esperienza delle figure di coordinamento nonché il monte ore minimo che l'organizzazione deve riconoscere a questa funzione.
- Il titolo di studio e/o i requisiti equipollenti degli operatori che operano nei servizi a contatto con l'utenza. In alcuni casi il Catalogo definisce la percentuale di ore di presenza di una figura professionale rispetto ad un'altra.

Nella definizione dei profili delle figure professionali sono stati considerati diversi fattori:

1. La reale possibilità di reperire determinate figure professionali nelle zone centrali e in periferia, in particolare per quanto riguarda le figure dell'Educatore socio-pedagogico e socio-sanitario e dell'Operatore socio sanitario;
2. L'importanza della multidisciplinarietà nell'approccio ai problemi sociali e quindi del valore aggiunto costituito dalla presenza di equipe formate da professionisti provenienti da diversi percorsi formativi;
3. La valorizzazione dell'esperienza lavorativa, dei percorsi di studio o dell'attività di volontariato in ambito sociale anche in collegamento con eventuali percorsi di certificazioni.

### **Funzioni educative**

Per quanto riguarda il profilo dell'Educatore professionale si precisa che la Legge n. 205 del 27 dicembre 2017 introduce all'articolo 1 un distinguo tra i 2 profili di Educatore Professionale socio-pedagogico (comma 594 della richiamata disposizione) e di Educatore professionale socio-sanitario (comma 596 della richiamata disposizione) che è utile presentare.

Il comma 594, in particolare, dispone che l'Educatore professionale socio pedagogico e il pedagogo opera “nei servizi e nei presidi socio-educativi e socio-assistenziali, nei confronti di persone di ogni età, prioritariamente nei seguenti ambiti: educativo e formativo, scolastico, socio-assistenziale

limitatamente agli aspetti educativi, della genitorialità e della famiglia, culturale, giudiziario, ambientale, sportivo e motorio, dell'integrazione e della cooperazione”.

Per quanto riguarda l'Educatore professionale socio sanitario il comma 596 specifica il corso di laurea che conferisce il titolo (L/SNT2) rifacendosi quindi al DM 520/2018 che indica le funzioni previste per tale profilo ed in particolare:

“a) programma, gestisce, verifica interventi educativi mirati al recupero e allo sviluppo delle potenzialità dei soggetti in difficoltà per il raggiungimento di livelli sempre più avanzati di autonomia;

b) contribuisce a promuovere e organizzare strutture e risorse sociali e sanitarie, al fine di realizzare il progetto educativo integrato;

c) programma, organizza, gestisce e verifica le proprie attività professionali all'interno dei servizi socio-sanitari e strutture socio-sanitarie riabilitative e socio educative, in modo coordinato e integrato con altre figure professionali presenti nelle strutture, con il coinvolgimento diretto dei soggetti interessati e/o delle loro famiglie, dei gruppi, della collettività;

d) opera sulle famiglie e sul contesto sociale dei pazienti, allo scopo di favorire il reinserimento nella comunità;

e) partecipa ad attività di studio, ricerca e documentazione finalizzate agli scopi sopra elencati. (...)

L'educatore professionale svolge la sua attività professionale, nell'ambito delle proprie competenze, in strutture e servizi sociosanitari e socioeducativi pubblici o privati, sul territorio, nelle strutture residenziali e semiresidenziali in regime di dipendenza o di libera professione.”

Alla luce delle enunciazioni richiamate, in assenza di riserve professionali specifiche e considerata la coerenza degli ambiti di intervento per quanto riguarda l'educatore professionale socio pedagogico e della coerenza delle funzioni del profilo dell'educatore professionale socio-sanitario, ai fini del presente Catalogo entrambe le figure possono svolgere le “funzioni educative”, escludendo l'esercizio per quanto riguarda l'educatore professionale socio-pedagogico delle competenze socio-sanitarie. Si precisa che l'esercizio della professione da parte dell'Educatore professionale socio sanitario è subordinata all'iscrizione al relativo Ordine professionale.

Analogamente sono ricompresi tra i profili ammessi anche

- la Qualifica di Educatore professionale socio-pedagogico acquisita dopo aver frequentato un corso di formazione per complessivi 60 crediti formativi universitari, di cui alla legge 29 dicembre 2017 n. 205, organizzato dalle facoltà di scienze dell'educazione e della formazione

- l'iscrizione all'elenco speciale a esaurimento previsto dall'albo dei TSRM PSTRP di cui alla legge 145/2018 e DM 9 agosto 2019 per coloro che esercitano la professione di educatore professionale di cui al DM 520/1998.

Tali disposizioni potranno essere oggetto di modifiche e aggiornamento in base ad eventuali revisioni normative nazionali o provinciali.

*dal “Catalogo dei servizi socio assistenziali” del Servizio Politiche Sociali della  
Provincia Autonoma di Trento (pg. 98 e segg.)*