



Istituto Salesiano "San Domenico Savio"
Via Don Bosco, 14 - 09047 Selargius (CA)

Progetto

“Imparare per crescere”

Riuso di un laboratorio del legno come laboratorio di cucina, pizzeria, sala e bar

Progetto sostenuto da “Salesiani per il lavoro” (Onlus)



Selargius 24 maggio 2017

1. Elementi di contesto

1.1 L'Istituto Salesiano di Selargius e le sue caratteristiche

L'Istituto ha uno stabile che è collocato in via don Bosco 14, 09047 Selargius.

L'Istituto accoglie, oltre ai giovani che frequentano percorsi di Istruzione e Formazione Professionale finanziati dalla Regione Sarda, anche:

- ✓ Giovani con mobilità ridotta;
- ✓ Adolescenti delle Scuole Secondarie Superiori;
- ✓ Giovani e adulti che frequentano corsi di formazione non convenzionata;
- ✓ Casa di riposo per anziani;
- ✓ Giovani migranti;
- ✓ Attività parascolastiche per bambini;
- ✓ Adolescenti e bambini ospitati in casa-famiglia.

1.2 Locali adibiti alla formazione nel settore della falegnameria

Il Centro di Formazione Professionale del CNOS-FAP, operante all'interno dell'Istituto, per molti anni ha utilizzato due locali: uno per laboratorio di falegnameria e un come aula didattica.

L'apertura di nuovi centri commerciali che vendono mobili e infissi a costi fortemente concorrenziali hanno provocato la quasi totale dismissione delle falegnamerie artigianali e industriali determinando, di conseguenza, la scomparsa generalizzata del settore legno. Tale settore oggi opera con pochissime aziende che svolgono lavori di nicchia e di restauro.

L'evoluzione del settore sopra descritto e la conseguente caduta di bisogni formativi nel settore hanno spinto i responsabili del Centro di Formazione Professionale a chiudere il laboratorio di falegnameria e costretto i responsabili dell'Istituto a ripensare la destinazione dei due ambienti.

2. Il progetto

2.1 Obiettivi

Dopo analisi di mercato, l'Istituto, proprietario dei due locali, decide di riconvertire gli ambienti adibiti a falegnameria in spazi adibiti a **cucina, pizzeria, sala e bar** per dare vita alla formazione nel settore dell'**enogastronomia**.

I locali ristrutturati permetteranno di dar vita ad un **Centro formativo polivalente** per persone e aziende che operano nel territorio nel settore dell'enogastronomia.

Il progetto si inserisce nel quadro delle politiche europee che favoriscono l'inclusione sociale delle categorie soprattutto più svantaggiate attraverso lo strumento della formazione per offrire loro possibilità concrete di inserimento nel mondo del lavoro con l'acquisizione di competenze spendibili a breve termine.

Il progetto favorisce anche forme di autonomia domestica nel gestire la preparazione dei cibi per non dover dipendere da altri ed iniziare, così, anche un percorso di autonomia personale.

Il progetto si colloca in piena sinergia con un altro progetto in fase di attuazione: la realizzazione di una palestra progettata ed organizzata per persone con mobilità limitata. I sostenitori di questo progetto sono l'Associazione di disabili SASPO e la fondazione VODAFON.

2.2 Interventi previsti per ristrutturare l'attuale falegnameria

a. Per la realizzazione della cucina sono previsti i seguenti interventi:

- ✓ messa in opera di piastrelle nello spazio della cucina;
- ✓ adattamento dei bagni;
- ✓ realizzazione di una zona lavaggio;
- ✓ realizzazione di un impianto elettrico;
- ✓ realizzazione di allaccio gas.

b. Per la realizzazione della pizzeria, della sala e del bar sono previsti i seguenti interventi:

- ✓ tinteggiatura delle pareti;
- ✓ potenziamento della comunicazione tra ambienti;
- ✓ pavimentazione adeguata alle attività da svolgere (parquet laminato o resina);
- ✓ installazione di impianto di condizionamento;
- ✓ realizzazione di bancone pizzeria;
- ✓ realizzazione bancone bar;
- ✓ realizzazione impianto idrico.

c. Dotazione attrezzature

Il progetto prevede la dotazione delle seguenti attrezzature:

Attrezzatura da comprare

N.	Descrizione		
		2	Lavandino inox zona lavaggio cibi
1	Macchina per il caffè	1	Blocco cucina per disabili
1	Macinacaffè	3	Set coltelli
1	Vetrina bar refrigerata	1	Cappa supplementare
1	Sistema per birra alla spina	1	Sistema per lievitare
1	Piastra cucina	65	Piatti per pizza
1	Abbattitore	65	Sedie
1	Lavandino inox zona lavaggio piatti e pentolame	3	Pompa di calore per la sala

Attrezzature già disponibili nell'Istituto

N.	Descrizione	120	Posateria varia
1	Blocco di cucina completa di fornelli, friggitorici e cuoci pasta con cappa	60	Piatti vari
5	Frigoriferi vari	20	Tovaglie
1	Impastatrice	4	Tavoli inox per lavorazioni in cucina
1	Fornetto microonde	15	Tavolini per sala
3	Pensili inox	1	Carrello per flambare
1	Lavapiatti piccola	1	Scaldavivande ad acqua
1	Blocco piccoli elettrodomestici robot frullatori vari	1	Carrello porta formaggi
4	Bilance	3	Tavolini tondi a due posti
1	Set coltelli	2	Tavolo tondo a 8 posti
1	Blocco con vari contenitori in vetro e plastica		
4	Pale per forno pizza		
1	Mobile con piano in granito		
80	Bicchieri vari sala e bar		

3. Destinatari del progetto

Il Centro formativo polivalente è destinato, in via prioritaria, a

- ✓ Giovani con mobilità limitata;
- ✓ Anziani ospiti dell'Istituto;
- ✓ Adolescenti che frequentano percorsi di Formazione Professionale, afflitti da forme di disagio;
- ✓ Soggetti del territorio che intendono perfezionarsi nel settore.

4. Attori coinvolti nel progetto

La realizzazione del progetto “Imparare per crescere” prevede la sinergia delle varie istituzioni già presenti ed operanti all’interno dell’Istituto, e ciascuna avrà un proprio ruolo specifico. Esse sono:

- ✓ L’Associazione ANFASS che opera con giovani down;
- ✓ L’Associazione SASPO che accoglie persone con mobilità limitata di vario genere;
- ✓ La Casa Famiglia ONLUS, che ospita numerose persone affette da disabilità;
- ✓ Aziende del settore quali la Azienda Molino Spadoni Spa, Azienda Snaidero, ...
- ✓ L’Istituto Salesiano di Selargius;
- ✓ L’Associazione CNOS-FAP che opera nel settore della Formazione Professionale.

5. Costi per la realizzazione del progetto

I costi preventivati per la realizzazione del progetto sono i seguenti:

Interventi per la realizzazione della cucina	€ 9.000,00
Interventi per la realizzazione della pizzeria, bar, sala	€ 6.000,00
Messa a norma dell’impianto elettrico	€ 5.000,00
Totale dei costi	€. 20.000,00

6. Tempi di realizzazione del progetto

Giugno 2017:	Lavori di ristrutturazione della cucina
Luglio 2017:	Lavori per la ristrutturazione della sala
Settembre 2017:	Inaugurazione della nuova struttura

7. Calendario delle attività iniziali

25 settembre:

Avvio corso per giovani con mobilità limitata per educazione all’autonomia.

2 ottobre:

Avvio di attività con l’Associazione ANFFAS che segue ragazzi down.