

Insieme per il sociale, autonomia e crescita

Lady Chef impegnate per la crescita sociale

Per agevolare i percorsi della vita bisogna creare le condizioni di convivenza e conoscenza al fine di farli assurgere ad opportunità per riuscire a realizzare la propria autonomia nell'ambito della propria vita. Questo è uno dei tanti obiettivi che la nostra associazione si è prefissa tra le tante attività messe in campo.

Il sodalizio delle Lady Chef insieme alle associazioni di volontariato APID (associazione italiana persone down) sezione di Catanzaro, a voluto promuovere il progetto finalizzato allo sviluppo di attitudini di autonomia personale e inserimento nel mondo del lavoro.

Il passaggio graduale dalla dipendenza familiare all'autonomia personale è un passaggio naturale. Per un migliore inserimento nella società e nel mondo del lavoro, questa attività cerca di creare i presupposti base per un'autonoma indipendenza.

Tutti i ragazzi con sindrome di Down sono in grado di apprendere e rendere produttivi tutti gli insegnamenti, i quali possono essere messi in atto per rendere redditizio l'impegno che è previsto nello svolgimento dei moduli che si svilupperanno nelle prossime settimane del corso.

Gli obiettivi del corso sono quelli di acquisire competenze base, relative al mondo del lavoro nell'ambito dell'attività ristorative, ove i corsisti, al termine del percorso saranno in grado di operare in prima persona nell'ambito dei compiti assegnati. Le attività laboratoriali si concluderanno con l'organizzazione di una cena evento dove i ragazzi supportati alle Lady Chef predisporranno le pietanze da servire a tanti commensali.

I moduli dei laboratori andranno dalla lavorazione del pane artistico alla pasta alimentare, alla realizzazione della pasticceria semplice, apparecchiare e ricevere il commensale, in modo che il corsista sia in grado di avere una visuale d'insieme dei servizi ristorativi.

Il fine oltre ad essere quello di coinvolgere i ragazzi speciali, è quello di fornire gli strumenti di base ai ragazzi per un reale inserimento nel mondo del lavoro e per dare loro soddisfazione personale, aumentando la loro auto stima e favorire l'indipendenza economica e soprattutto quella sociale.

La cena evento avrà luogo nella cornice della baia di Copanello nel comune di Stalettì CZ ove grazie alla disponibilità del ristorante il Gabiano i ragazzi concluderanno il percorso con la realizzazione dei piatti che sono riusciti ad apprendere nel periodo del corso.

Il presidente Origlia si è detto molto soddisfatto dell'iniziativa dove i corsisti avranno modo di poter mettere in campo le loro attitudini e aumentare le loro capacità, mettendole a servizio della propria autonomia.

Tutto questo è stato possibile realizzarlo grazie all'impegno della responsabile Lady Chef Antonella Arena e alla responsabile sett. Formazione APCCZ Valentina Amato con la collaborazione delle Lady Chef : Maria Mungo, Caterina Lazzaro, Tina Siniscalco, Annita Ferragina, Caterina Rotella e Rosina Cosentino .

U. S. Apc CZ

Francesco Corapi