

## **IL LAVORO VIEN FORMANDO**

### ***Percorsi di formazione professionalizzante per l'inserimento lavorativo***

#### ***di profughi e richiedenti asilo***

Da 10 anni la cooperativa sociale Odissea, socia del consorzio So. & Co., lavora a favore di persone immigrate ed in questo settore ha sviluppato molteplici competenze divenendo punto di riferimento per numerosi interlocutori pubblici e del terzo settore.

Da quando si occupa di accoglienza di rifugiati e richiedenti ha messo in atto una strategia di integrazione in cui la formazione sulle competenze lavorative è un elemento fondamentale per garantire il successo di ogni politica di coesione sociale nei territori di accoglienza.

Nel 2017 Odissea ha investito risorse economiche considerevoli per organizzare, tramite l'agenzia formativa di So. & Co., 8 corsi di formazione professionalizzanti per 58 profughi e richiedenti asilo nei settori della ristorazione, l'agricoltura, la falegnameria e l'apicoltura in diverse zone della provincia di Lucca.

Il seminario, organizzato con il patrocinio del comune di Massarosa, si propone di presentare i percorsi formativi realizzati e le opportunità di inserimento lavorativo e sociale che hanno aperto i corsi nelle comunità locali in cui sono stati realizzati.

La tavola rotonda in particolare, mette a tema le buone prassi che le comunità locali possono attivare per facilitare l'inserimento di immigrati e renderli risorsa per il territorio.

Le organizzazioni della società civile e la cittadinanza sono invitate a partecipare.

#### **Corsi organizzati:**

<b>Ambito professionale</b>	<b>Sede</b>	<b>N. Allievi Coinvolti</b>
Agricoltura 1	Lammari - Capannori	9
Agricoltura 2	Capezzano Pianore	8
Agricoltura 3	Fornaci di Barga	8
Apicoltura	Antraccoli/Borgo a Mozzano	6
Pizzeria	Galliciano	6
Panificazione	Viareggio	8
Falegnameria	Lucca	6
Ristorazione	Massarosa	7

Tutti i corsi hanno incluso un modulo di formazione sulla sicurezza sul lavoro rischio medio e antincendio rischio basso. I corsi di Apicoltura, Pizzeria, Panificazione e Ristorazione hanno incluso anche il corso HACCP: formazione obbligatoria per addetti ad attività alimentari complesse. Tutti i corsi sono stati composti da una parte di docenza specifica di settore (40 ore) e da una parte di Stage (240 ore) in aziende del territorio. Nel corso di apicoltura non è stato previsto lo svolgimento di uno stage, ma l'avviamento di un'attività autonoma.