



Programma Culinaria presso Roots

Noi siamo la Association for the Integration of Women. La nostra missione è quella di **fornire risorse alle donne per mettere radici e rifiorire.**

Nel nostro ristorante di impresa sociale, Roots, offriamo un programma di formazione culinaria per donne migranti con grandi motivazioni per diventare cuoche professioniste.

Durante il nostro programma, le nostre tirocinanti acquisiscono...

Competenze Tecniche

- Uso dei coltelli e tagli internazionali
- Prodotti alimentari e il loro utilizzo
- Cotture
- Conservazione e controllo qualità
- Utilizzo e cura dell'attrezzatura
- Pulizia e manutenzione della cucina
- Basi di panificazione dolce e salata

Competenze Non-tecniche

- Gestione del tempo
- Gestione dello stress
- Puntualità
- Problem solving
- Lavoro di gruppo
- Comprendere e parlare in cucina in italiano
- Etica professionale
- Presentarsi e interfacciarsi con i clienti

Continuo supporto



- Corsi gratuiti che coprono argomenti importanti che vanno dalla mediazione dei conflitti, alla conoscenza dei propri diritti, e alla gestione finanziaria.
- Check-in dopo 3, 6 mesi, e 1 anno per valutare lo stato di occupazione
- I diplomati indicati da AIW accedono a un elenco di opportunità di lavoro da usare per trovare un'occupazione post-programma (Nell'anno 2023 abbiamo condiviso più di 50 opportunità lavorative con le nostre diplomate!)



Dettagli e impegno richiesto

Programma settimanale: 28 ore a settimana*

- 1 lezione settimanale, 4 ore
- 4 turni in servizio (serate e fine settimane): 6 ore x turno
- 1 sessione di mentorship al mese: 1 ora
- 1 lezione in aula al mese: 3 ore

*28 ore a settimane sarebbe la media, ma teniamo flessibilita' per gli eventi, preparazione, attivita' di formazione ed oltre attivita' che arrivano a caso.

Tirocinio Formativo full-time

Questa opportunità è un tirocinio a tempo pieno con un minimo di 101 ore di impegno al mese.

Luogo

"Roots" Via Francesco Selmi 67 (Modena Centro)

Compenso e benefici:

Le tirocinanti riceveranno un compenso come tirocinio formativo e sono previsti nel programma con >101 ore in un mese: 450 Euro.

*Le tirocinanti riceveranno, inoltre, uniformi, e dei pasti.



Esperienza lavorando in una cucina professionale

3-4 turni alla settimana, a rotazione che durano 6 ore ogni una (dalle 17:00-23:00)



La teoria e formazione tecnica e non-tecnica

1 alla settimana con i nostri formatrici su tematiche rilevanti al lavoro (dalle 10:00-14:00)



Mentorship sul raggiungimento dei tuoi obiettivi

Sessione individuale mensile con nostra Coordinatrice di Programma per progettare e raggiungere i tuoi propri obiettivi professionali

Fare un rinvio

Tre passaggi

1. Completare il modulo di rinvio in modo completo:

- Eleggibilità legale
- Motivazione confermata
- Affinità con il programma
- Disponibilità al programma
- Prerequisiti di base e condizionali
- Requisite di salute e sicurezza

Si consiglia vivamente di contattare l'individuale se avete dubbi durante la compilazione del modulo.

2. Coloro che soddisfano i criteri saranno invitate a un colloqui

3. Colore che vengono selezionate saranno registrate dai nostri partner.



“Questa esperienza mi ha cambiata la vita. Prima, non era possibile immaginare come potevo andare al lavoro... adesso la mia figlia mi vede e mi dice, “Sei la mamma piu' forte nel mondo!”

-Tahira, Pakistan

Contatti: helen@weareaiw.org