



Cassa delle Ammende

Ligo Luigi Daga n° 2 - 00164 - Roma Segretena Generole tel, 06.66591517 C F. 97075990586 cassa.ammende dap@glustrja.lt cassa.ammende.dap@glustrziacen.it

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA FINANZIAMENTO DI PROGRAMMI O PROGETTI

TITOLO DEL PROGRAMMA O PROGETTO:

AIUTO CUOCA

PROGETTO AIUTO CUOCA	
DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi): 12 mesi	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 56.775,10
Importo del co - finanziamento	€ 7.200,00
COSTO TOTALE (come da scheda analítica dei costi allegata)	€ 68.975,10
LUOGO DI ESECUZIONE C.C.F. Pozzuoli	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente): Direttore Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli

Sede: Pozzuoli, Via Pergolesi 140

Tel:0815266218

e-mail cc.pozzuoli@giustizia.it PEC: cc.pozzuoli@giustiziacert.it

2. Responsabile del programma o progetto:

(di regola coincidente con il soggetto proponente, titolare dell'Amministrazione o dell'ente proponente)

Nome e cognome: Maria Luisa Palma

Sede: Casa Circondariale Telefono: 0815266218

e-mail: marialuisa.palma@giustizia.it

Data: 28 OTTOBRE 2022

Il Direttore

dott.ssa Maria Luisa Palma

3. Altri finanziamenti pubblici/privati già ricevuti

Anno di assegnazione	Istituzione concedente	Denominazione del programma e/o progetto	Importo della sovvenzione
2021	Cassa delle Ammende	Progetto Cajola	€ 76.100,00
2022	DAP Ufficio II	Aria Fritta	€72.000,00
2022	DAP Ufficio II	Vivalo	€ 72.200,00
2022	PRAP NAPOLI	Imbianchina	€ 20.000,00
2022	Cassa delle Ammende	Fabbrica di cioccolato CIOCCO	€ 115.820,00
2022	Cassa delle Ammende	Addetta ai servizi piani	€ 27.400,00

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente: Casa Circondariale femminile di Pozzuoli	
Partner: Ente di formazione accreditato presso la Regione Campania collegato con Enti del terzo settore per placement, selezionato secondo le procedure vigenti	

5. Tipologia dell'intervento in favore dei soggetti in esecuzione pena

interventi di inclusione sociale e/o occupazionale, formazione professionale realizzati anche mediante lo sviluppo di iniziative di collaborazione con il territorio;

programmi di assistenza ai detenuti, agli internati o alle persone in misura alternativa alla detenzione o soggette a sanzioni di comunità e alle loro famiglie, contenenti, in particolare, iniziative a tutela della prole delle persone in esecuzione penale, nonché di recupero dei soggetti tossicodipendenti o assuntori abituali di sostanze stupefacenti o psicotrope o alcoliche, di integrazione degli stranieri sottoposti ad esecuzione penale, di cura ed assistenza sanitaria;

iniziative educative, culturali e ricreative e/o mirate alla promozione della cittadinanza attiva;

interventi di edilizia penitenziaria; programmi di giustizia riparativa; progetti di pubblica utilità.

6. Breve sintesi dell'idea progettuale (max. 300 parole)

La CC di Pozzuoli intende aderire per un finanziamento di Cassa delle Ammende con un corso di formazione per Aiuto cuochi che vedrà il coinvolgimento di 8 detenute + 2 uditrici e l'erogazione di due borse lavoro, a carico dell'Ente formatore, al termine del percorso formativo.

7. Analisi dei bisogni e motivazioni dell'idea progettuale (max. 600 parole)

La pandemia da COVID19 ha inasprito i problemi legati alla povertà e alla marginalità sociale soprattutto in quelle fasce di popolazione che lavoravano nella zona grigia con effetti particolarmente negativi sugli strati più fragili della popolazione.

L'idea di progetto è volta a costruire percorsi professionalizzanti al fine di agevolare il percorso di reinserimento socio lavorativo per le persone detenute, in modo da garantire l'acquisizione e il recupero di abilità e competenze volte a restituire autonomia economica e sociale. Obiettivo del progetto è concretizzare il significato costituzionale della pena detentiva, trasformando il tempo di attesa della carcerazione in opportunità. Si mira quindi a fornire opportunità di formazione, crescita professionale e relazionale alle persone recluse, dando vita a percorsi di reinserimento sociale che riducano i rischi di recidiva e che riescano a dare opportunità lavorative che facciano uscire le donne da quei segnamenti informali.

La figura professionale individuata è Addetto alla Cucina, denominato anche Aiuto Cuoco, che opera nel settore della ristorazione rivolgendo, in particolare, la sua attività alla preparazione e alla produzione dei preparati di base e dei semilavorati per allestire la mise en place e la linea di lavoro dei piatti presenti all'interno del menù; lavora a supporto del cuoco nella preparazione delle pietanze finite/piatti/ricette.

Gestisce la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime sia esse fresche che dei semilavorati predisposti durante la preparazione della linea di cucina. Si relaziona principalmente con il responsabile (Cuoco-Chef) e con gli altri componenti della brigata di cucina.

L'Aiuto Cuoco per i nuovi format ristorativi può operare all'interno di un'impresa di ristorazione di tipologia tradizionale o in un'impresa facente parte dei nuovi modelli di ristorazione ovvero: tavola calda, fast food, street food, enoteca, ristobar, hamburgeria, friggitoria, bistrot, pub e birrerie, biobar, ristoranti sostenibili, salutistici, vegetariani e vegani etc.

8. Obiettivi specifici che si intendono raggiungere e risultati attesi al termine dell'iniziativa progettuale (max 700 parole)

L'obiettivo del progetto è quello di formare una figura professionale di Aiuto Cuoca attraverso un percorso professionale della durata di 600 ore (420 ore di attività formativa + 180 tirocinio curriculare).

Le 8 detenute + 2 uditrici che parteciperanno al corso formativo, al termine del percorso, avranno conseguito:

 Qualificazione professionale regionale di "ADDETTO QUALIFICATO ALLA CUCINA (AIUTO CUOCO)" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi dell'ex Decreto MLPS del 30/06/2015 previa frequenza e superamento degli esami previsti.

- 2) Attestato HACCP.
- 3) Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi.
- 4) Erogazione di due borse lavoro di mesi sei

9. Breve descrizione delle attività previste:

WP1) Coordinamento generale (rendicontazione/gestione finanziaria) Questa fase centrale per la riuscita del progetto, servirà a garantire il buon andamento e il completamento di tutte le azioni sarà gestita interamente dall'amministrazione del CC di Pozzuoli (durata intero progetto)

WP2) Selezione bilancio e orientamento: questa fase ha come obiettivo la ricostruzione del bagaglio personale delle detenute in termini di competenze, abilità, capacità acquisite, esperienze maturate, interessi, attitudini e aspirazioni.

Consapevoli che la maggioranza dell'utenza ha una bassa scolarità, il bilancio di competenze è dunque uno strumento per individuare e descrivere anche le capacità e le competenze non certificate e per far emergere quelle che la persona non è consapevole di possedere.

Le attività si svolgeranno in gruppo e saranno realizzate attraverso l'uso di questionari, test e schede: presentazione di sé, confronto su idee e valori, riconoscimento di affinità e differenze, gestione costruttiva dei conflitti e un lavoro individuale su autobiografia, autovalutazione delle competenze, immaginazione del futuro, definizione di obiettivi personali gratificanti e realistici, individuazione di passi concreti da intraprendere. Durante i colloqui di orientamento, inoltre, si valuteranno anche i reali bisogni di lavorare (nº figli, coniuge detenuto etc.).

Dopo la fase motivazionale verranno effettuati percorsi di bilancio delle competenze e di selfemployment, proposti con una metodologia di tipo costruttivista, finalizzata a restituire dignità e autonomia alle storie personali, favorendo il riconoscimento di competenze apprese in contesti non formali e informali e dando sempre centralità ai processi di capacitazione e di auto-orientamento. Le partecipanti verranno aiutate a riconoscere le loro capacità, attitudini, vocazioni e talenti, valorizzando i punti di forza di ognuna e rendendola protagonista consapevole delle proprie competenze.

Alla fine del percorso di orientamento le detenute coinvolte redigeranno il proprio curriculum vitae che consente di presentare nel suo insleme le esperienze formative e lavorative. Aldilà dell'uso che tutti conosciamo il CV serve a far emergere, oltre alle conoscenze e competenze professionali, gli interessi, le capacità e le attitudini riguardanti altri ambiti, così fornendo un quadro più completo.

Una "Carta d'identità", nonché strumento fondamentale di auto-promozione. Sebbene sia differente dal bilancio di competenze, contribuisce all'attività complessiva di orientamento al lavoro in una logica di capacitazione.

Al termine di questa fase saranno selezionate le detenute che accederanno ai laboratori.

WP3) Attività formativa

I moduli formativi verteranno su queste tematiche Allestimento della postazione di lavoro, sanificare ambienti di lavoro e attrezzature, la brigata e le attrezzature in cucina, tipologie di tagli, le erbe e le spezie in cucina, grassi vegetali e grassi animali, brodi e fondi, salse madri e derivate, uova, conservazione e abbattimento delle materie prime, cereali zuppe e legumi, paste secche, gnocchi,

polenta, riso e risotti, pasta fresche e ripiene, tagli della carne e disosso, carne rossa, carne bianca, quinto quarto e frattaglie, pesce di mare, pesce di lago, lievitazioni e merceologia delle farine, focaccia alla birra, pizza in teglia, cestino del pane nella ristorazione, pane comune, pane con farine alternative, merceologia in pasticceria e basi in pasticceria, pan di spagna, creme, bignè, pasta sfoglia, torte classiche e da ricorrenza italiane, dolci al piatto, decorazioni, mignon per buffet di dolci

La formazione avrà la durata di 600 ore in base al regolamento regionale 420 aula e laboratorio e 180 di tirocinio da poter svolgere sia all'interno che all'esterno dell'istituto penitenziario (secondo le disposizioni regionali Covid 19 della formazione e la posizione giuridica delle partecipanti).

WP5) Monitoraggio (vedi paragrafo specifico)

10. Eventuali fattori positivi/ criticità che caratterizzano l'iniziativa progettuale (indicare possibilmente entrambi gli aspetti)

Il progetto formativo mira al recupero formativo e all'inserimento socio lavorativo delle donne detenute. Il fattore critico da evidenziare è sicuramente la bassa scolarità delle donne detenute: la figura professionale scelta l'addetto alla Cucina, denominato anche Aiuto Cuoco, ha un basso livello di ingresso ma allo stesso tempo ha un buon livello di professionalizzazione e di occupazione,

L'unica criticità da evidenziare l'alto turn-over delle detenute, a cui si potrà fare fronte prevedendo la presenza di due uditrici da inserire in corso di svolgimento del percorso formativo.

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

fase	Obiettivi specifici	Attività previste dal progetto	Strumenti, metodi e risorse
1	Selezionare i partner di progetto	Pubblicazione bando	Bando di selezione
2	Selezionare e orientare 8 donne che possono accedere al corso formativo + 2 uditrici	Selezione, Orientamento e bilancio formativo	Colloqui individuali, operatore, educatore Orientatore
3	Avviare le attività formative	Acquisto materiali inizia attività formative	Selezione dei fornitori (criterio economicità)
4	Diplomare le donne che competeranno il percorso formativo	Evento finale con consegna dei diplomi	Comunicati stampa etc etc
5	Attivazione borsa lavoro per 2 detenute selezionate	Erogazione borsa lavoro e accompagnamento al placement	Tutoraggio /borsa lavoro

6	Valutare e corregere l'andamento del progetto	Valutazione	Valutatore, Questionari di valutazione
7	Ottimizzazione della gestione finanziaria e buon esito finale	Amministrazione e rendicontazione	Personale Amministrativo
8	Diffusione dei risultati	Social network	Comunicati stampa post sui social

Cronoprogramma

Fase	ANNO 2023											
	Gen	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott	Nov	Dic.
1									х	x	x	X
						ANN	0 2024					
Fase	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lugl.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.
1	x	х	х	х	X	x						

12. Beneficiari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

I beneficiari finali dell'attività di formazione saranno 8 detenute della Casa Circondariale femminile di Pozzuoli, selezionate dalla direzione della CC di Pozzuoli. Al fine di garantire una continuità della formazione anche in caso di turn-over, le detenute che accederanno al percorso formativo saranno 10, di cui 8 con borsa di studio e 2 come uditrici, che potranno subentrare come titolari di borsa lavoro nel caso di eventuali rinunce.

13. Risorse professionali coinvolte

In qualità di Responsabile del Progetto la Direzione della Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli supervisionerà tutte le attività di progetto e si occuperà delle comunicazioni e dei rapporti con Cassa delle Ammende.

Per le attività di formazione sono state previste, inoltre, le seguenti figure:

Responsabile delle attività di formazione/Coordinatore che supporta il perfezionamento del percorso formativo e il monitoraggio/attestazione delle competenze acquisite da parte delle detenute

Formatori, con un alto profilo, esperti negli specifici ambiti identificati (cucina, pasticceria, pizzeria, etc).

Tutor per tirocinio

14. Ambito territoriale di riferimento

L'attività si svolgerà all'interno della Casa Circondariale femminile di Pozzuoli (NA)

Il Carcere femminile di Pozzuoli è situato in un'area geografica gravemente svantaggiata dal punto di vista socio-economico in cui, soprattutto le donne, faticano ad entrare e restare nel mercato del lavoro.

Il tasso di occupazione femminile nel Mezzogiorno è infatti tra i più bassi in Europa e il divario delle Regioni del Sud rispetto alla media europea, già elevatissimo nel 2001 (circa 25 punti percentuali), si è ulteriormente ampliato superando i 30 punti nel 2017. Le regioni a Sud rispetto al tasso di occupazione femminile, si distanziano sensibilmente da quelle del Centro-Nord e si collocano tutte nelle ultime posizioni, ad esempio per la Campania il tasso non supera il 30%. (Fonte SVIMEZ)

Fra gli istituti di detenzione femminile il carcere di Pozzuoli è il più grande della Regione e fu, adattato ad istituto penitenziario tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. Le carceri esclusivamente femminili in Italia sono sette, ma in esse è recluso meno di un terzo del totale della popolazione detenute. Tutte le altre sono disperse nelle piccole sezioni femminili di carceri maschili, dove spesso possono trovarsi anche meno di dieci donne. Nel carcere femminile di Pozzuoli sono presenti 157 donne, 25 delle quali straniere, a fronte di una struttura che ne dovrebbe ospitare al massimo 109. Ragionando di detenzione femminile un dato utile alla lettura del contesto è il basso numero dei reati commessi dalle donne, e di conseguenza, la loro irrilevante presenza nelle carceri rispetto a quella maschile.

Il basso numero delle donne detenute e la loro dispersione in 68 carceri è, inoltre, alla base di una generale tendenza ad ignorare i problemi della detenzione femminile che con difficoltà riesce ad avviare serie politiche di scarcerazione e sostegno. Ciò potrebbe essere confermato dalla percentuale di recidiva molto alta, specie fra le donne colpevoli di reati legati alle droghe, il crimine più comune insieme ai reati contro il patrimonio.

Gli esigui numeri della detenzione femminile, la loro dispersione in tante piccole sezioni femminili, ospitate all'interno di carceri maschili, e in pochi istituti esclusivamente femminili, comportano una disattenzione generale verso la detenzione delle donne e le sue specificità. Le poche risorse economiche, messe a disposizione vengono, nella maggior parte delle volte, indirizzate verso le carceri maschili, più numerosì. L'offerta già esigua di corsi professionali, attività c.d. "trattamentali" e lavoro diventa così privilegio maschile in una generale condizione di difficoltà dell'intero sistema penitenziario, che fronteggia numeri sempre più alti di reclusi con sempre minori risorse.

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

Il sistema di monitoraggio comprende tutte le attività volte sia alla definizione dei requisiti qualitativi del processo e dei risultati di progetto, sia alla verifica del soddisfacimento di tali requisiti.

Sarà sviluppato nel primo mese di progetto un Piano della Qualità (approvato dalla Cooperativa e dall'istituto di detenzione), che comprenderà le responsabilità e le risorse divise per attività, le interconnessioni tra le attività e le procedure di comunicazione.

Attraverso gli strumenti elaborati, nelle fasi successive si procederà per ogni attività-chiave con:

- confronto tra performance effettive e pianificate
- individuazione tempestiva di eventuali problemi di performance

- attivazione di azioni specifiche volte al raggiungimento dei livelli di performance stabiliti (in sinergia con il management)

Gli indicatori, qualitativi e quantitativi, saranno di realizzazione, di risultato e di impatto. L'attività di monitoraggio degli indicatori sarà trasversale e accompagnerà tutte le fasi progettuali. In particolare, verrà adottata una Check list personalizzata a seconda della fase di riferimento strutturata in 4 sezioni:

Tabella Processi ed Indicatori per monitorare il rispetto delle tempistiche di realizzazione dei prodotti e/o di completamento delle attività definite nel progetto;

- Analisi Attività di Diffusione per individuare e quantificare le metodologie di disseminazione adottate;
 le attività di diffusione effettuate; i referenti individuati, e per raccogliere in itinere le relative evidenze.
- Analisi Soddisfazione Operatori e Partner, per dar modo agli operatori e ai soggetti partner, in questo caso il Carcere Femminile di Pozzuoli, di esprimere una propria valutazione relativamente alle difficoltà rilevate nei gruppi di lavoro, nella collaborazione con il partner e/o con il soggetto capofila
- Analisi Soddisfazione Beneficiarie per dare modo alle detenute di esprimere una propria valutazione relativa alla tipologia e al livello della formazione offerta e alla metodologia con la quale i servizi vengono offerti.

Cat.01 C/	CA	Spese per retribuzione del personale im (persone in esecuzione penale, doc	Costo Cassa Ammende	Costo cofinanziato		
			N°. Ore	Costo Orario	Totale	Totale
1	si	Borsa di studio	600	€5,00	€3,000,00	€
2	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	€
3	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	€
4	si	Borsa di studio	600	€5,00	€3,000,00	€
5	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	€
6	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	€
7	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	€
8	si	Borsa di studio	600	€ 5,00	€3,000,00	
9	si	Resp.le Formazione/Coordinatore	150	€35,00	€ 5.250,00	€
11	si	Formatori	600	€30,00	€18,000,00	€
12	si	Tutor per tirocinio/stage	180	€ 25,00	€ 4.500,00	
14	si	Acquisto materie prime per la formazione, attrezzature		€ 5.025,10	€ 5.025,10	6
15	no	Borse lavoro a carico dell'Ente formatore	mesi SEI	€ 600,00 al mese		€ 7.200,0
		1	Totale (ategoria 01	€ 56.775,10	€ 7.200,00

Cat.02	CA	Acquisto macchine, attre	zzature, a oftware	rredi, beni dure	voli	Costo Cassa Ammende
Α		articolo	Quantità	Costo Unitari	0	Totale
1	si	macchina manuale per pasta fresca + accessorii	3	€ 18	0,00	€ 428,10
2	si	ceppo coltelli chef vai usi	1	€ 18	0,00	€ 180,00
3	si	centrifuga frutta e verdura	1	€ 7	00,0	€ 70,0
4	si	forno a microonde 39 lt	1	€ 20	0,00	€ 200,0
5	si	frigorifero 4 porte	1	€ 69	9,00	€ 699,0
6	si	mattarello legno	5	€ 1:	3,00	€ 65,0
7	si	anelli per torte	3	€ 16	3,00	€ 48,0
8	si	set piatti da portata (conf. 24 pz) x eventi	240	€	1,50	€ 360,00
9	si	alimenti secchi		€ 1.00	0,00	€ 1.000,00
10	si	alimenti freschi		€ 1.00	0,00	€ 1.000,00
11	si	stampi vari per dolci		€ 15	00,0	€ 150,00
12	si	schiacciapatate	3	€ 20	0,00	€ 60,00
13	si	pelapatate	5	€ 5	5,00	€ 25,00
14	si	set da 6 posate acciaio x eventi	20	€ 25	5,00	€ 500,00
15	si	grembiuli antimacchia da cucina	20	€ 4	1,00	€ 160,00
16	si	cuffia con rete	20	€ 4	00,	€ 80,00
17	si	canovacci	20	€ 1	,50	€ 30,00
				Tota	le A	€ 5.025,10

cofinanziat	0
Totale	
€	
€	í
€	
€	_
€	
6	
€	+
€	ŧ
€	
€	
€	
€	
€	
6	
€	-
€	
€	Ī
	Ī
€	

Cat.02	CA	Materiale	di facile consu	mo		Costo Ammende
В		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale	
1					€	
2					€	
3					€	
4					€	
5					€	
6					€	
7					€	
8					€	
9					€	
10					€	
11					€	
12					€	
13					€	
14					Е	
15					€	
16			-		€	
17					€	
18					€	7.
19					€	
20				9.0	€	-
			200	Totale B	€	120
				Totale Categoria 02	€	5.025,1

c	Costo ofinanziato
	Totale
	€
_	€
	€
_	€
	€
	- €
	€
-	€
	E
	€
-	€
	- 6
	€
	€
	Ē
	€
	€
-	E
	€
_	€
_	€
	€
_	-
	€
-	€
	7

^(*) si Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende no Per costi COFINANZIATI.

	Personale	implegato	Costo ca	assa ammende	costo cofinanziato	
		Totale Categoria 01	e	56.750,00	€	7.200,00
Cat.02	Acquisto macchine, attrezza		Costo ca	assa ammende	Costo	cofinanziato
		Totale A	e	5.025,10	e	
[Materiale di fa	cile consumo	Costo ca	assa ammonde		
		Totale B	€	•	€	10
		Totale Categoria 02	€	5.025,10	€	
Cat.03	Noleggio di macchine e	attrezzature particolari	Costo ca	assa ammende	Costo	cofinanziato
	1	Totale Categoria 03	€		€	
Cat.04	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione		Costo cassa ammende		Costo cofinanziato	
		Totale Categoria 64	e	=	€	
Cat.05	Affitto di immobili; fab	oricati, terreni ed altro	Costo ca	issa ammende	Costo	cofinanziato
		Totale Categoria 05	E		€	2.5
Cat.06	Spese g	enerali	Costo ca	assa ammende	Costo	cofinanziato
		Totale Categoria 06	E		€	- 1
	TOTAL E OFFICE HE COSTO	CARCA AMMENDE		64 775 46		
	TOTALE GENERALE COSTO	CASSA AMMENDE	€	61.775,10		
		CASSA AMMENDE NERALE COSTI COFINANZIAT		61.775,10	e	7.200,0