

Benevento, 16-09-2017 17:49

Corso di formazione per giovani pizzaioli all'interno dell'Istituto Penale per Minori di Airola

L'intento e' quello di far emergere tutte le potenzialita' del territorio e donare una vera occasione di riscatto ai giovani detenuti

Redazione



Far emergere tutte le potenzialità del territorio e donare una vera occasione di riscatto ai giovani detenuti per guardare con speranza concreta al proprio futuro. Con queste finalità, è nato nel 2016 il Corso di formazione per giovani pizzaioli all'interno dell'Istituto Penale per Minori di Airola

con il sostegno economico della Fondazione Angelo Affinita.

Visti i risultati della prima esperienza, con sette ragazzi diplomati come pizzaioli professionisti, partirà, in questo mese di settembre, la seconda edizione, con importanti novità.

Da quest'anno, infatti, il corso sarà certificato da Adecco formazione ed i giovani pizzaioli che si diplomeranno all'interno del carcere, avranno l'opportunità di essere inseriti nel database di Adecco e cogliere così le occasioni di lavoro che arriveranno.

Inoltre, il corso si svilupperà su due moduli principali.

Il primo dedicato all'orientamento al lavoro, seguito da Patrizia Flammia, con lunga esperienza di orientamento, tra l'altro, come responsabile del Centro di Solidarietà di Napoli.

Il secondo modulo, dedicato alla professione di pizzaiolo, tenuto quest'anno da tre pizzaioli professionisti di primo livello, per assicurare ai corsisti una formazione di eccellenza: Marco Amoriello, pizzaiolo, 1° classificato al Campionato Mondiale della pizza per ben tre volte, Anna Iaquinto, prima donna ad aggiudicarsi la Rassegna del "Pizzafestival" di Napoli, docente della Scuola Italiana Pizza, e Alessandro Vittorio, già istruttore pizzaiolo per l'Accademia Italiana Pizzaioli.

Il Corso è concepito in modo da formare i giovani detenuti dell'Istituto al futuro mestiere di pizzaiolo, inserendo altresì, in un percorso di orientamento al lavoro così strutturato: 40 ore di orientamento; 180 ore di formazione in laboratorio; 12 ore di verifiche e monitoraggio; 25 ore di stage in pizzeria; 20 ore di visite ad aziende del settore.

I corsisti sono stati selezionati dal tutor del corso di orientamento e dalla Fondazione Angelo Affinita con colloqui motivazionali, così da creare un gruppo motivato e determinato a lavorare bene assieme.

Al termine, poi, si terrà un test pratico e teorico che i giovani allievi saranno tenuti a superare con successo per ottenere l'attestato che aprirà loro un'occasione concreta di lavoro una volta usciti dall'Istituto.

"Il Corso di formazione per giovani pizzaioli - si legge nella nota inviata alla Stampa - segue la strada di una lunga collaborazione tra la Fondazione Affinita e l'Istituto penale minorile e si inserisce in un forte impegno di sostegno al territorio.

Il percorso generale proposto con questo progetto ha lo scopo di responsabilizzare i giovani in carcere, aiutarli a ritrovare la propria identità, ricostruendo un'immagine di sé positiva e costruttiva, in grado di dirigere la propria esistenza e gestire il proprio disagio. Un modo per recuperare i giovani, prevalentemente del territorio, motivandoli ad un reale cambiamento, per un futuro ricco di vera speranza".

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Info](#) [OK](#)

comunicato n.105740

Società Editoriale "Maloeis" - Gazzetta di Benevento - via Erik Mutarelli, 28 - 82100 Benevento - tel. e fax 0824 40100
email info@gazzettabenevento.it - partita Iva 01051510624
Pagine visitate 143665056 / [Informativa Privacy](#)

Questo sito utilizza i
cookie per
migliorare servizi ed
esperienza dei
lettori. Se decidi di
continuare la
navigazione
consideriamo che
accetti il loro
uso. [Info](#) [OK](#)