

Abstract progetto

TITOLO DEL PROGETTO: SAPERE E SAPERI

POSTI DISPONIBILI: 6

SEDI DI SVOLGIMENTO:

CENTRO ITALIANO FEMMINILE - PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 26-27

CENTRO ITALIANO FEMMINILE - PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 28

Loc. San Giovanni Alla Vena - VICOPISANO

**REQUISITI RICHIESTI AI CANDIDATI PER LA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO
OLTRE QUELLI PREVISTI DALLA LEGGE REGIONALE**

- Laurea o Diploma di istruzione secondaria superiore
- Laurea/iscrizione ai corsi di laurea in Scienze della Formazione o in Scienze Sociali
- Diploma/Laurea in lingue straniere
- Diploma/Laurea in informatica

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

- attività educative di gruppo e personalizzate nei confronti di ragazzi in situazioni di difficoltà scolastica o di ragazzi stranieri con difficoltà linguistiche
- attività di supporto scolastico estivo
- attività al campo estivo
- attività formativa non formale in ambito linguistico, informatico, generale per adulti e senior
- attività culturali e socializzanti per adulti e senior
- attività di segreteria e organizzazione delle attività connesse al progetto

Mansioni svolte dai giovani in servizio civile

- preparazione aule e attrezzature didattiche necessarie allo svolgimento del doposcuola, delle attività ricreative e culturali o delle attività di educazione degli adulti
- predisposizione del materiale didattico
- accoglienza dei ragazzi e degli adulti a seconda delle attività svolte
- gestione registri presenza
- preparazione dei momenti di incontro e contatto con le famiglie
- ideazione, organizzazione e programmazione delle attività laboratoriali
- organizzazione di giochi, attività ricreative, attività culturali e di socializzazione
- tutoraggio d'aula per i corsi, i seminari, i laboratori, ecc.
- cura degli ambienti e del materiale utilizzato
- individuazione di problemi organizzativi e di possibili soluzioni

COMPETENZE E PROFESSIONALITÀ ACQUISIBILI DAI VOLONTARI DURANTE L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, CERTIFICABILI E VALIDI AI FINI DEL CURRICULUM VITAE:

CIFVicopisano, come agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana, effettuerà il *riconoscimento delle competenze non formali* e rilascerà un attestato di frequenza per la formazione generale e specifica.

I moduli di formazione specifica **Sicurezza nei Luoghi di Lavoro e Addetto ad attività alimentari complesse** sono corsi obbligatori per legge e riconosciuti per i quali la Regione Toscana rilascia un attestato di frequenza. Anche per l'autoformazione sulla piattaforma TRIO la Regione Toscana rilascia un attestato per i moduli superati con profitto.

Ulteriori attestati di partecipazione a seminari e convegni, incontri presso il CIF, presso altre organizzazioni o Enti pubblici, saranno rilasciati dai singoli Enti.

FORMAZIONE GENERALE

Il programma si articolerà in moduli didattici suddivisi per tema trattato:

| Modulo | Contenuti | Durata in ore |
|---------------------|--|----------------------|
| 1 | Costruzione dell'identità del gruppo in formazione. Conoscenza reciproca. Patto formativo | 1 |
| 2 | Mission e Vision del CIF Vicopisano. Il ruolo del volontariato del non profit sul territorio regionale e locale | 4 |
| 3 | Il servizio civile: storia ed evoluzione in Italia. Dall'obiezione di coscienza, al servizio civile nazionale, al servizio civile regionale | 4 |
| 4 | Approfondimento giuridico sul servizio civile. Principi e fondamenti costituzionali e normativi. Identità e differenze tra servizio civile nazionale e servizio civile regionale | 8 |
| 5 | Diritti e doveri dei giovani volontari di servizio civile regionale | 4 |
| 6 | La difesa civile non armata e nonviolenta. L'esperienza della nonviolenza attraverso i suoi testimoni. Esperienze attuali di difesa civile non armata. La protezione civile | 4 |
| 7 | La progettazione di servizio civile: dalla presentazione alla realizzazione | 16 |
| 8 | Giovani e servizio civile. L'esperienza civica, le opportunità per i giovani | 4 |
| - TOTALE ORE | | 45 |

FORMAZIONE SPECIFICA

Il percorso di formazione specifica comprende 6 moduli articolati con indicato nella tabella seguente:

| | Durata in ore | Tipologia | Obiettivo del percorso | Competenze in uscita |
|--------------------|--------------------------|---|--|--|
| I | 23 | formazione per le attività educative e socializzanti con i ragazzi | Favorire la crescita individuale e professionale dei volontari, attraverso l'acquisizione di competenze che metteranno il giovane nella condizione di potersi interfacciare sia con i ragazzi che gli adulti | Gestire una postazione operativa efficiente |
| II | 11 | formazione per le attività di formazione non formale di adulti/senior | | Fornire formazione e assistenza Acquisire stili relazionali di gruppo |
| III | 5 | formazione per attività socializzanti con gli anziani | Acquisire competenze relative alla progettazione e alla realizzazione di interventi di animazione rivolti a persone anziane | Organizzare, gestire e promuovere iniziative rivolte ai senior Acquisire stili relazionali specifici |
| IV | 7 | Strumenti di monitoraggio e valutazione | Acquisire competenze per la valutazione di interventi educativi/formativi | Conoscere strumenti e metodi di monitoraggio e valutazione |
| V | 12 | formazione per addetto alle attività alimentari complesse | Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro Percorsi formativi, le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale/regionale, che preparano all'esercizio di specifiche attività anch'esse disciplinate per legge | Conoscere/controllare i rischi e pericoli alimentari Igiene e conservazione degli alimenti |
| VI | 4 | formazione per la sicurezza sui luoghi di lavoro | | Conoscere il sistema legislativo: le normative di riferimento in materia di prevenzione, sicurezza e salute dei lavoratori Classificazione e valutazione dei rischi |
| Tot. ore 62 | | | | |