



il Resto del Carlino

PESARO

Domenica 6 giugno 2010

www.ilrestodelcarlino.it
e-mail: cronaca.pesaro@ilcarlino.net



La fotografia



LIONS PESARO HOST E «MENGARONI» INSIEME PER REGINA

IL LIONS Club Pesaro Host ha portato a termine l'ultimo dei suoi «service» per l'anno in corso sostenendo, per la terza volta, il cosiddetto «Progetto Orientabile», che riguarda il percorso effettuato dalla studentessa diversamente abile Regina, che ora frequenta l'ultimo anno dell'Istituto d'arte «Mengaroni» di Pesaro, per la sua riabilitazione ed integrazione sia sociale che lavorativa. Il presidente del Club Renato Zampetti (al centro nella foto) ed il segretario Federico Gentili (a destra) si sono recati in visita alla preside dell'istituto «Mengaroni», professoressa Marcella Meloni Tinazzi (a sinistra), alle insegnanti e al «tutor», per un colloquio e per la consegna del relativo contributo di sostegno.



THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF LIONS CLUBS

DISTRETTO 108 A ITALY
2° CIRCOSCRIZIONE MARCHE
ZONA A

- GOVERNATORE
- PRESIDENTE
- DELEGATO

Antonio Suzzi "Uniti nelle diversità"
Piergiorgio Moscetta
Floro Bisello



L.C. PESARO HOST

Codice club 21149
Omologato il 12/01/1956
Charter Night il 24/03/1956
54° Anno Sociale 2009-2010
Gemellato: L.C: Aigen Elsbethen di Salisburgo
www.lionspesarohost.it

PRESIDENTE

Renato Zampetti
Via Gandhi, 24 - 61122 Pesaro
Tel. 0721.53218
Cell. 334.7711416
e-mail: rzampetti@lionspesarohost.it

SEGRETARIO

Federico Gentili
Via Trento, 70 - 61121 Pesaro
Tel. 0721.65310
Cell. 338.5030251
e-mail: gentfed1947@alice.it

TESORIERE

Adriano Franzoni
Via Leopardi, 10 - 61121 Pesaro
Tel. 0721.30387
Cell. 338.8600504
e-mail: adrianofranzoni@virgilio.it

CERIMONIERE

Roberto Bracci
Via Virgilio, 27 - 61121 Pesaro
Tel. 0721.35028
Cell. 348.2600624
e-mail: robbra53@hotmail.com

ADDETTO STAMPA

Giuliano Albini Riccioli
Via Montello, 4 - 61121 Pesaro
Tel. 0721.64832
e-mail: ricciolialbini@interfree.it

REFERENTE INFORMATICO

Gianluca Cerni
Via Telesio, 10 - 61122 Pesaro
Tel. 0721.391726
Cell. 339.7144674
e-mail: gcerni@unipg.it

RIUNIONI 1° e 3°

GIOVEDÌ DEL MESE
Hotel Flaminio - Via Parigi, 8
61121 Pesaro - Tel. 0721.400303

"il piacere di costruire insieme"

Alla Dott.ssa Marcella Tinazzi
Dirigente Scolastico
Istituto Statale d'Arte
Ferruccio Mengaroni
Corso XI Settembre 201
61121 PESARO (PU)

Pesaro, 31/05/2010

Come preannunciato nella lettera del 25/03/2010 il Lions Club Pesaro Host ha deliberato di sostenere anche per questo anno scolastico 2009-2010 il "Progetto Orientabile" rivolto ad una allieva disabile iscritta al 5° anno del vostro Istituto. A tale scopo allego alla presente un assegno di 3.000,00 euro quale contributo al percorso di orientamento scuola-lavoro da voi realizzato.

Ho letto con piacere la relazione finale redatta dalla tutor Irene Tonucci, dalla quale ho appreso i risultati raggiunti dalla allieva.

Alla tutrice formulo un sentito ringraziamento per l'opera svolta, alla allieva formulo i migliori auguri affinché possa concretizzare nel prossimo futuro quanto appreso in questi tre anni

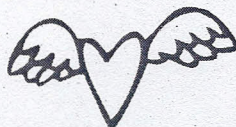
Il Presidente

Pro tempore 2009-2010

Lion Renato Dott. Zampetti



labirinto cooperativa sociale



**Centro Servizi Educativi
"Viale Trieste"**

Centro Educativo e di
Formazione Professionale
Viale Trieste 393 - 61100 - Pesaro
Tel. e fax 0721-400487

OrientAbile

RELAZIONE FINALE

Percorso formativo-lavorativo

Anno scolastico: 2009-2010

Alunna: V. R.

Tutor: Irene Tonucci

Il Progetto Orientabile è rivolto ad alunni disabili che frequentano le scuole superiori, ha l'obiettivo di facilitare l'inserimento sociale e lavorativo degli studenti che vi partecipano. Gli stage si svolgono in ambienti lavorativi o di formazione al lavoro, sono effettuati in orario scolastico e prevedono la presenza di un tutor o dell'insegnante di sostegno, che individua la sede, accompagna l'alunno e funge da mediatore fra le esigenze dell'azienda e lo stagista.

L'allieva V.R. iscritta al 5° anno dell'Istituto Superiore Mengaroni, ha iniziato il suo progetto di alternanza scuola-lavoro all'interno del Progetto Orientabile quando frequentava la classe 3°

R. nell'arco dei tre anni del progetto "OrientAble" ha svolto tre tipologie di stage: il supermercato COOP di villa Fastiggi, la serigrafia "Serigraf" di villa Fastiggi e il ristorante "Da Peppe" a Montecchio.

L'allieva sta frequentando l'ultimo anno scolastico e avendo cominciato lo stage nel ristorante "Da Peppe" a metà anno scorso, in accordo con la ragazza, si è scelto di proseguire il lavoro in tale ditta. Obiettivo primario del progetto è di offrire, attraverso questo stage, un'esperienza lavorativa in un contesto operativo strutturato, che le consenta di accrescere le già buone capacità funzionali/operative oltre ad ottimizzare i tempi e ritmi d'esecuzione, nell'ottica di offrirle più opportunità che ci permettano di verificare e rafforzare le sue competenze e orientarla verso un lavoro adeguato alle sue capacità.

Il ristorante è praticamente nuovo, è composto da una sala da pranzo interna, una esterna e la cucina.

Le mansioni affidate a R. sono quelle di aiuto cuoca, la ragazza infatti durante le giornate di stage deve lavare, sbucciare e tagliare le verdure, tagliare cibi quali: mozzarelle, pomodori, pane per crostini, fare la lavastoviglie, lavare i piatti, preparare impasto per la pasta fresca (gnocchi) ecc...

La ragazza si è subito appassionata al lavoro anche grazie alle gratificazioni da parte dei colleghi che nel corso dello stage si sono dimostrati molto disponibili e cordiali nei suoi confronti.

Date le capacità e l'entusiasmo che R. mette in questo tipo di attività, da gennaio 2010, si è deciso di ampliarle lo stage passando a due giorni a settimana, così come si era ipotizzato nella programmazione iniziale. La seconda uscita, grazie ad una copertura assicurativa scolastica, viene effettuata totalmente in

autonomia, proprio per accrescere e verificare le sue competenze lavorative apprese nel corso di questi anni di stage.

La ragazza infatti, già dall'inizio dell'anno scolastico, si è dimostrata autonoma è in grado di lavorare all'interno di un contesto così laborioso e frenetico come la cucina: a differenza dell'anno scorso è in grado di preparare alcune pietanze seguendo tutti i passaggi, fino alla cottura, è autonoma nell'ambiente di lavoro ed esegue perfettamente i compiti che le vengono affidati dai colleghi.

A livello relazionale R. ha instaurato buoni rapporti interpersonali e professionali sia con i colleghi che con i datori di lavoro.

Si dimostrata attenta e precisa nell'esecuzione delle mansioni a lei affidate, chiedendo aiuto ogni qual volta le si presentano dei problemi e accettando volentieri i consigli dei colleghi.

Partecipe e interessata al lavoro ha appreso in tempi rapidi le consegne acquisendo nel corso dello stage una buonissima conoscenza dell'organizzazione della ditta e delle terminologie specifiche richieste dall'attività. L'entusiasmo e la buona volontà le hanno permesso di svolgere con continuità le attività, manifestando determinazione anche di fronte ai nuovi compiti.

All'interno del ristorante R. è benvoluta da tutti per la sua educazione, per la disponibilità e l'impegno dimostrato nel lavoro.

A livello esecutivo la ragazza organizza e pianifica in modo adeguato il lavoro, sempre molto precisa e ordinata, R. è migliorata anche nei tempi d'esecuzione. È capace di auto-criticarsi e correggersi, diverse volte ho lasciato lavorare R. in autonomia, monitorandola a distanza, e la ragazza ha dimostrato di essere in grado di lavorare senza la mediazione costante del tutor. Lavorando su procedimenti logico-matematici astratti, come le proporzioni o i piccoli problemi (trasformare i chilogrammi in etti, peso lordo, netto e tara ecc...) a livello pratico nel lavoro e teorico a scuola, ha per esempio imparato ad usare correttamente la bilancia.

La ragazza è inoltre completamente autonoma negli spostamenti con l'autobus, dopo un primo periodo in cui insieme abbiamo individuato il tragitto e le fermate si è sempre recata da sola in sede di stage.

Questo percorso sta consentendo a R. di conoscere ambienti nuovi e diversi da quello scolastico, di mettersi alla prova e saggiare attitudini ed abilità non ancora sperimentate, favorendo una maggiore consapevolezza delle proprie capacità.

Per la positiva attitudine al lavoro e le buone competenze acquisite nel corso di questi anni, si propone al termine degli anni scolastici un inserimento lavorativo vero e proprio agevolato dalla legge per i diritti dei lavoratori disabili. La ragazza infatti avendo compiuto 18 anni ha avviato le pratiche per la richiesta di invalidità civile, che se riconosciuta le consentirà di accedere alle liste del collocamento mirato previste dalla legge 68/99.

In tale prospettiva il ristorante Da Peppe si è reso disponibile ad attivare un tirocinio formativo, nel periodo estivo, quando l'allieva avrà concluso il ciclo scolastico, che, se risultasse positivo, come gli stages, potrebbe concludersi con un'eventuale assunzione.

In data 13-04-2010 il percorso di alternanza scuola lavoro è terminato, sicuramente l'occasione che si prospetta di continuare un percorso professionalizzante, attraverso l'attivazione di un tirocinio formativo, ci fa ben sperare in una concreta possibilità lavorativa.

Per ora il nostro obiettivo è stato raggiunto, ed è stato possibile anche grazie all'interessamento e al supporto economico del LION CLUB di Pesaro con il quale si è instaurata una buonissima collaborazione che ci ha permesso di seguire R. per due anni consecutivi.

Pesaro, 15 aprile 2010

LA TUTOR
Irene Tonucci

La Coordinatrice del
Centro Servizi Educativi
Simonetta Secchiaroli

il nuovo

n° 22

www.ilnuovoamico.it

COPIA OMAGGIO

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE DIOCESI DI:
PESARO • FANO, FOSSOMBRONE, CAGLI, PERGOLA • URBINO, S. ANGELO IN VADO, URBANIA
Anno LXVI - 13 giugno 2010 - € 1,00

IL SERVICE PROGETTO ORIENTABILE

Il Lions Club Pesaro Host ha concluso la serie dei service dell'anno in corso, con il sostegno conferito, per la terza volta, al "Progetto Orientabile", vale a dire, al percorso effettuato dalla studentessa, diversamente abile, Regina, ora frequentante l'ultimo anno dell'Istituto d'Arte Mengaroni, per la sua riabilitazione ed integrazione a livello sociale e lavorativo. L'Istituto Mengaroni ha un numero abbastanza elevato di studenti diversamente abili, perché il personale docente e dei servizi è particolarmente attento ai percorsi di questi allievi, al loro orientamento, alla loro integrazione lavorativa. La caratteristica del progetto è di renderli consci delle proprie risorse. Regina ha provato da tre anni più stage, prima in un supermer-



cato, quindi, alla ditta Serigraf, sempre a Villa Fastiggi, poi, al ristorante "Da Peppe" a Montecchio e quest'ultimo approccio si è rivelato il più idoneo.

gar

Nella foto: La preside Marcella Meloni Tinazzi, il presidente Renato Zampetti, il segretario Federico Gentili