

Lavoro e inclusione sociale: quindici barman dopo il corso

AREZZO

■ Nei locali della scuola di cucina Chef al 17 di via Spallanzani 17 ad Arezzo Fiere e Congressi, al termine delle ore di lezione teoriche e pratiche, i 15 allievi hanno ricevuto l'attestato del corso di formazione Barman Inclusivo. Un diploma dal doppio valore: lavorativo e sociale. In aula hanno imparato i segreti dell'arte del mestiere ma le ore trascorse insieme sono state preziose anche per rafforzare i legami di amicizia e inclusione. "Il corso di formazione Barman inclusivo" spiega Chiara Crociani direttrice dell'Agenzia Cescot "ha visto sedersi sui banchi della scuola di cucina Chef al 17, ragazze e ragazzi provenienti anche dalla Casa Gialla. Gio-



Atto finale I diplomi consegnati nei locali della scuola di cucina Chef al 17

vani che hanno lasciato alle loro spalle, esperienze di vita non semplici, e per i quali la cooperativa sociale Mentelocale è impegnata a rafforzare le basi sia formative che

relazionali per offrire loro un futuro virtuoso. È quindi con l'obiettivo anche di fornire un avvenire occupazionale che l'agenzia formativa ha organizzato il corso da barman,

utile ad acquisire le basi per la professione di barman". Per i corsisti l'esperienza è risultata positiva anche per rafforzare legami di amicizia. Le ragazze e i ragazzi hanno seguito con entusiasmo e attenzione le lezioni del docente Danny Del Monaco, esperto professionista di fama internazionale nell'arte della preparazione dei cocktail. Alla cerimonia di consegna degli attestati oltre alla direttrice dell'Agenzia Cescot di Confesercenti Chiara Crociani, hanno partecipato il presidente di Confesercenti Arezzo Mario Landini, Anna Pernici coordinatrice del progetto 'Siamo tutti Care Leavers' e Danny Del Monaco docente del corso insieme allo staff della Cocktail Mixology.

f.a.