

1 SETTEMBRE 2023 - 29 FEBBRAIO 2024

DIALOGARE, FORMARE, CONTRATTARE: IL LAVORO COME STRUMENTO DI PACE AID 11604

Newsletter n. 10

IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI MASSAWA, IL SOCIAL MEDIA CENTRE DI ASMARA E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE



Completata la fornitura di equipaggiamenti, beni e materiali per i Centri di Formazione Professionale (Social Media Center di Asmara ed il Centro di Formazione Professionale di Massawa-MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center) per l'implementazione di corsi di formazione professionale, previsti dal progetto **“Dialogare, formare, contrattare: il lavoro come strumento di pace – AID 11604”**, e di eventi per la promozione della formazione, il dialogo, il lavoro e percorsi di Pace.

IN QUESTA NEWSLETTER

- **Il Social Media Center di Asmara e il Centro di Formazione Professionale di Massawa: Massawa Workers Vocational Training Center (MWVTC)**

Completato l'allestimento e la riqualificazione.

- **Ospitalità, protocollo HACCP, incontro tra la cucina Eritrea e Italiana**
- **La formazione professionale**
- **Verso la conclusione del progetto e il seminario finale “Il lavoro come strumento di Pace”**

IL SOCIAL MEDIA CENTER DI ASMARA E IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI MASSAWA, (MWVTC) MASSAWA WORKERS VOCATIONAL TRAINING CENTER

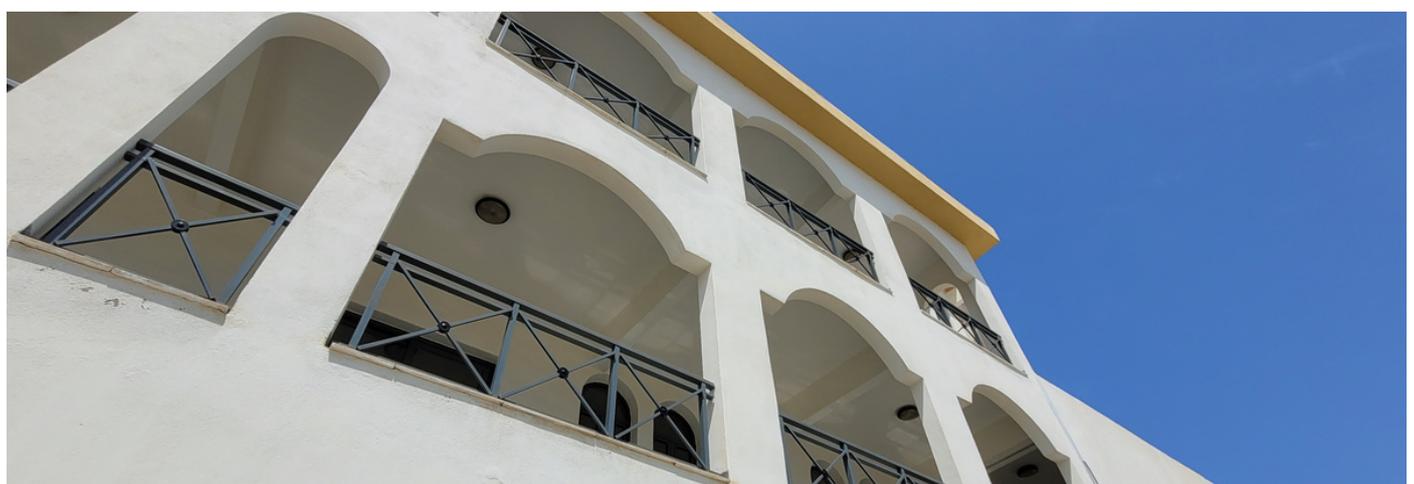
Gli acquisti dei primi sei mesi del 2023 ci hanno permesso di inviare in Eritrea diverse attrezzature ed equipaggiamenti necessari per la **riabilitazione e riqualificazione di parte del centro professionale di Massawa e per completare l'allestimento della cucina professionale presente nel Social Media Center di Asmara.**

Arrivati al porto di Massawa, nel corso dell'ottobre 2023, la pronta assistenza in loco di tecnici specializzati dell'azienda italiana fornitrice dei materiali, ha permesso l'allestimento di ringhiere, porte, pergole e altri equipaggiamenti per la riabilitazione di parte del centro di Massawa e l'allestimento degli infissi (interni ed esterni) nel Social Media Center di Asmara. Inoltre, la fornitura di materiali e utensili ha permesso di migliorare la capacità e la qualità produttiva della cucina industriale installata presso il Social Media Centre di Asmara.

Sin dalla sua messa in opera, la cucina è stata usata per realizzare corsi professionalizzanti rivolti ai beneficiari del progetto (e non solo) e per preparare cibi venduti nel bar-ristorante adiacente al centro: un'occasione per creare nuove professionalità e posti di lavoro, servizi e attività generatrici di reddito, con il fine ultimo non solo di creare occupazione dignitosa, ma anche introiti per l'auto-sostenibilità del Social Media Centre di Asmara



Centro di Formazione Professionale di Massawa-MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center



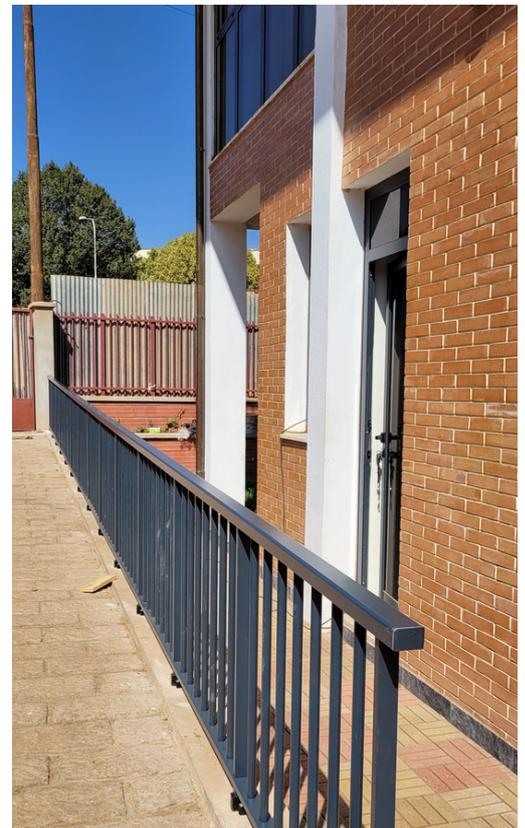
Ringhiere esterne del Centro di Formazione Professionale di Massawa



Porte di ingresso e Allestimento esterno (pergole) del Centro di Formazione Professionale di Massawa



Allestimento esterno (pergole) del Centro di Formazione Professionale di Massawa



Allestimento esterno (ringhiere esterne) del Social Media Centre di Asmara



Lavori in corso per l'allestimento del Social Media Centre di Asmara



Allestimento degli spazi interni del Social Media Centre di Asmara



Materiali e utensili per la cucina professionale del Social Media Center di Asmara



Magazzino della cucina professionale del Social Media Center di Asmara

La fornitura di nuovi e moderni tavoli e sedie, smart TV e sistemi audio-video hanno consentito al bar-ristorante adiacente alla cucina del Social Media Centre di Asmara di divenire, oltre ad uno spazio ricreativo del centro, anche un club dotato di spazi interni ed esterni, un luogo di ritrovo, aperto tutti i giorni, rivolto alla cittadinanza e che, nell'arco di pochi mesi, è diventato anche un luogo che accoglie feste, matrimoni, eventi pubblici e privati.

Gli spazi esterni del Social Media Centre di Asmara



Le ultime attrezzature acquistate e inviate in Eritrea (computer, stampanti e relativi accessori) hanno permesso di rinnovare gli equipaggiamenti di laboratori e spazi necessari per la formazione professionale dei giovani eritrei; laboratori e spazi già presenti in entrambi i centri ma che necessitavano di attrezzature idonee per lo svolgimento di corsi di informatica (di diversi livelli).

I due centri, quello di Massawa e Asmara, nel corso degli anni sono stati costruiti, riabilitati, allestiti e adeguati alle esigenze non solo dei beneficiari del progetto AID 11604 ma di tutta la cittadinanza: promuovono la formazione professionale, incentivano l'aggregazione di giovani e creano opportunità lavorative.

OSPITALITÀ, PROTOCOLLO HACCP, INCONTRO TRA LA CUCINA ERITREA E ITALIANA

Grazie al progetto "Dialogare, formare, contrattare: il lavoro come strumento di pace" è stato possibile valorizzare le professionalità eritree che da anni lavorano nel settore dell'accoglienza e della ristorazione. Un settore messo in difficoltà negli ultimi anni dal mutato contesto internazionale (soprattutto a causa del Covid-19), ma che è per l'Eritrea uno dei settori di sviluppo certamente degno di attenzione, sia per il possibile indotto che potrebbe creare, sia per la creazione di nuovi posti di lavoro. Per tale motivo, anche grazie allo Chef Daniele Paralovo, è stato possibile, nei primi giorni di Dicembre 2023, organizzare il **corso sul protocollo "Hazard Analysis and Critical Control Points" - HACCP - "Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici"** e rivolto a più di 40 lavoratori/trici Eritrei/e del settore della ristorazione.



Corso sul protocollo "Hazard Analysis and Critical Control Points" - HACCP - "Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici"



Corso sul protocollo "Hazard Analysis and Critical Control Points" - HACCP - "Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici"

La formazione, curata dallo Chef Daniele Paralovo, ha approfondito tematiche legate al protocollo HACCP, norme igienico-sanitarie per la preparazione degli alimenti, prevenzione delle tossinfezioni alimentari e contaminazioni durante i diversi processi di cottura e somministrazione dei cibi, la conservazione degli stessi, l'approvvigionamento/stoccaggio delle materie prime, le procedure per una corretta disinfezione e disinfestazione degli ambienti e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

La formazione ha visto anche la possibilità di applicare in pratica i concetti trasmessi dallo Chef Paralovo, grazie all'uso della cucina professionale del Social Media Center di Asmara, gestita da NCEW e allestita grazie al progetto AID 11604.



Corso sul protocollo "Hazard Analysis and Critical Control Points" - HACCP - "Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici"

Una formazione professionalizzante e innovativa per il contesto Eritreo che si aggiunge a quelle già terminate e che ha visto in prima linea professionisti eritrei di diversa provenienza ed estrazione socio-culturale.

Le giornate formative e l'evento di consegna degli attestati di partecipazione al termine delle lezioni è solo uno dei tanti momenti di incontro tra la cultura italiana ed eritrea; occasione che ha permesso non solo di valorizzare un potenziale ambito ristorativo eritreo, ma anche di sostenere un settore – quello dell'ospitalità e del turismo – che ha tutte le prerogative per essere un settore trainante del paese, creare nuovi posti di lavoro ed essere un altro passo avanti per una buona e inclusiva occupazione.

Allo Chef Daniele Paralovo vanno i nostri ringraziamenti per la collaborazione, la professionalità e l'esperienza che ha saputo trasmettere ai beneficiari dei corsi svolti nel corso degli ultimi due anni.

Potete guardare il video di uno dei corsi realizzati ad Asmara dello Chef Daniele Paralovo a questa pagina: [LINK](#)

LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Sono stati tre i settori sui quali si è concentrata la formazione professionale:

- Ospitalità/turismo;
- ICT (Information and Communication Technologies);
- Catena del freddo/sistemi di refrigerazione.

I tre settori sono stati identificati precedentemente dalla ricerca "Inchiesta sul mercato del lavoro in Eritrea: riqualificazione e formazione professionale nei settori dell'informatica, turismo/ospitalità e catena del freddo" che potete leggere in versione integrale in italiano ed inglese al seguente link: [LINK](#)

Le formazioni, divise per settore, sono state realizzate nei 3 centri di formazione professionale di Massawa, Asmara e Keren, gestiti dalla controparte, il National Confederation of Eritrean Workers (NCEW).

Un primo aggiornamento professionale è stato rivolto a più di 20 esperti che hanno successivamente svolto i moduli formativi rivolti a 300 giovani eritrei (occupati in aziende, disoccupati e/o occupati nell'economia formale) al fine di migliorare, rafforzare e aggiornare le loro competenze professionali.

I giovani partecipanti ai corsi sono stati selezionati da un team composto da rappresentanti di NCEW, enti e istituzioni pubbliche e organizzazioni della società civile. Quando possibile, è stata agevolata anche la partecipazione di persone con disabilità e/o che non avessero completato il ciclo obbligatorio degli studi (scuola secondaria – scuola superiore).

L'obiettivo di formare 300 giovani Eritrei è stato quasi raggiunto nel mese di Ottobre 2023, mese durante il quale abbiamo avuto anche la possibilità di trascorrere due giorni in classe con alcuni dei beneficiari dei corsi.

Durante la nostra permanenza, **abbiamo partecipato anche a una delle cooking class**, organizzate nel centro di formazione professionale di Massawa (MWVTC – Massawa Workers Vocational Training Center) per la parte teorica e presso il Centro AMHL Professional Training Center di Massawa (per la parte pratica), con il quale NCEW ha siglato una convenzione per l'utilizzo degli spazi per lo svolgimento del corso di cucina rivolto ad aspiranti cuochi/e e assistenti di cucina.

L'accoglienza è stata ottima come anche il cibo, direttamente preparato in nostra presenza e consumato assieme ai/alle presenti.



Cooking class a Massawa



Tra il mese di agosto e settembre sono stati attivati la maggior parte dei corsi previsti in ICT e ospitalità/turismo, mentre il corso per la riparazione e la manutenzione dei sistemi di refrigerazione è stato attivato dal mese di novembre. Tutti i corsi, della durata di circa 3-4 mesi, hanno avuto una componente teorica (30%) e pratica (70%) e, indipendentemente dal settore, hanno previsto un **modulo sulla salute e sicurezza sul luogo di lavoro** e un modulo sulle metodologie e pratiche per **l'attivazione e la gestione di start up**.

I partecipanti ai corsi sono stati divisi mediamente in classi di massimo 30 persone e ogni 4 settimane circa hanno dovuto superare un test di apprendimento. Al termine del corso, a chi ha completato il percorso formativo e superato l'ultimo test finale, è stato consegnato un certificato di frequenza riconosciuto dal Ministero dell'Educazione. In particolare, per il settore "Ospitalità e turismo" il certificato è molto importante, perché qualifica il percorso curriculare delle persone alla ricerca di occupazione presso bar, ristoranti, alberghi e altre strutture ricettive.

A dicembre 2023, i/le giovani formati/e che avevano già completato i corsi erano più di 220 mentre coloro ancora impegnati nei corsi, 75. Complessivamente circa il 72% sono donne mentre il 28% uomini.

Di seguito le tematiche trattate nei diversi corsi:

- **Catena del freddo/sistema di refrigerazione**

Il corso iniziato a ottobre 2023 è stato rivolto a circa 20 persone, maggior parte delle quale già impiegate in aziende oppure nel settore informale di riferimento. Gestione dei sistemi elettrici, meccanici, tecniche di riparazione e manutenzione dei sistemi di refrigerazione sono stati gli ambiti principali del corso.

- **ICT(Information and Communication Technologies)**

La formazione sull'utilizzo di strumenti e tecnologie riguardanti i sistemi integrati di telecomunicazione, audio-video e relativi software che permettono agli utenti di creare, gestire e scambiare informazioni.

I beneficiari hanno potuto frequentare due corsi differenti (di base o avanzato) sulla base delle loro pregresse conoscenze in materia. A seconda del livello, le tematiche hanno spaziato dall'approccio con le diverse interfacce del computer e social media, all'utilizzo della mail, pacchetto office ed altri metodi e strumenti per ricerche di mercato.

- **Ospitalità/turismo/accoglienza e preparazione cibi**

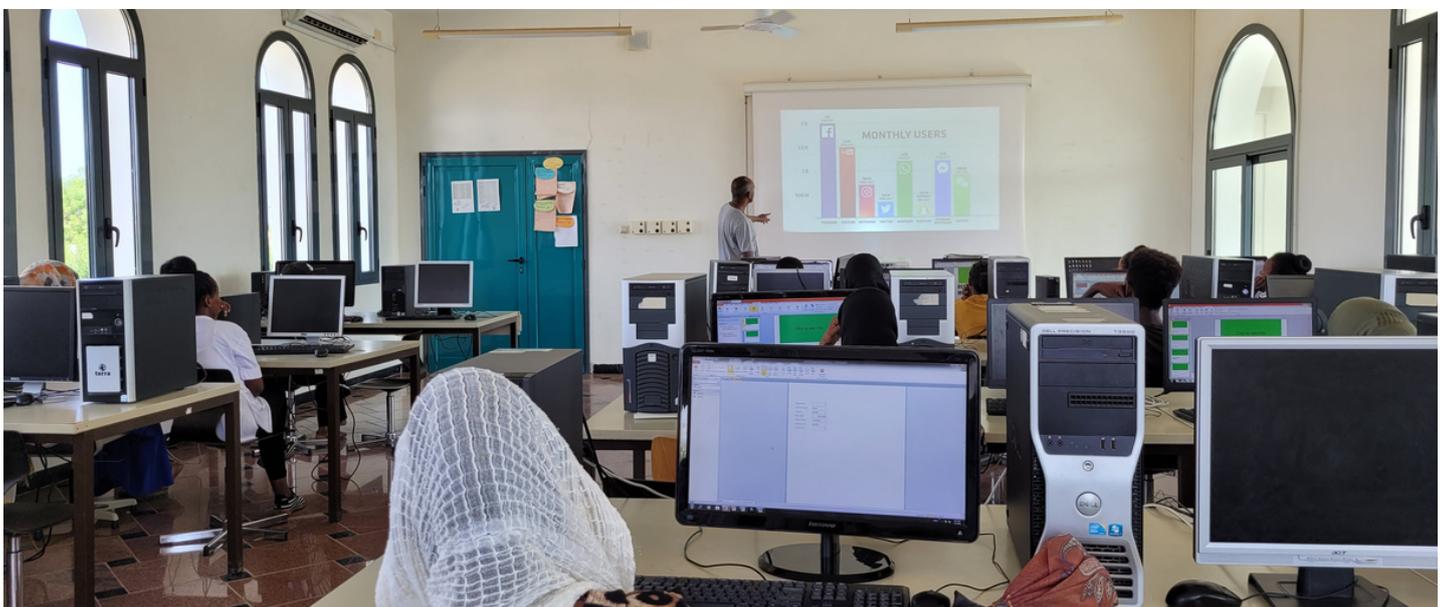
Iniziati tra agosto e settembre i corsi sono stati realizzati per la parte pratica anche grazie all'utilizzo del Centro AMHL Professional Training Center di Massawa. La maggior parte delle partecipanti erano donne disoccupate oppure occupate nel settore informale.

Le tematiche trattate sono state diverse:

gestione cucina e magazzino, selezione dei mercati per l'acquisto di materiali e materie prime, gestione delle scorte, mantenimento cibi, pulizia ambienti, gestione del cliente/accoglienza, uso e pulizia di utensili e apparecchiature da cucina (frigo, friggitrice, forno, ecc.), sicurezza degli ambienti, tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei cibi.

A dicembre circa il 10% delle persone che hanno frequentato i corsi nel 2023, sono state inserite/occupate in aziende in particolare del settore turismo/ospitalità.

Corso ITC livello base





Corso ITC livello avanzato



Corso ospitalità/turismo/accoglienza, parte teorica



VERSO LA CONCLUSIONE DEL PROGETTO E IL SEMINARIO FINALE: “IL LAVORO COME STRUMENTO DI PACE”

Sono stati diversi i fattori che hanno ritardato l'implementazione delle attività previste: l'emergenza Covid-19, i recenti conflitti che hanno coinvolto l'Europa e l'intera regione del Corno d'Africa e del vicino Medio Oriente, il conseguente aumento del costo delle materie prime e dei servizi per la produzione e la consegna di beni e attrezzature, i blocchi e le chiusure della rotta di navigazione da/per i porti del Mar Rosso, l'aumento dei tempi di consegna dei beni, ecc. Fattori non dipendenti dalla nostra volontà, che ci hanno costretto a rimodulare alcune attività e riprogrammarne altre nel corso degli anni, ma che non ci hanno mai fatto perdere di vista l'obiettivo finale.



Siamo arrivati così al termine del progetto “Dialogare, formare, contrattare: il lavoro come strumento di pace” che vedrà la sua conclusione nell'Aprile 2024 e che ha visto impegnati tanti soggetti: dalla controparte locale NCEW (National Confederation of Eritrean Workers), i partner di progetto (ISCOS-Istituto sindacale per la cooperazione allo sviluppo, Progetto Sud ETS, VIS-Volontariato Internazionale per lo Sviluppo, ITUC-CSI Africa-African Regional Organisation of the International Trade Union Confederation), le confederazioni sindacali italiane CGIL-Confederazione Generale Italiana del Lavoro, CISL-Confederazione Italiana Sindacati Lavoratori, UIL-Unione Italiana del Lavoro. Inoltre, il progetto ha potuto contare sulla preziosa collaborazione dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS sede di Khartoum) e dell'Ambasciata d'Italia in Eritrea.

Vogliamo tagliare il traguardo organizzando un seminario conclusivo che si terrà presso il Social Media Center di Asmara nel corso del mese di Aprile. Sarà un'occasione per confrontarsi sull'**importanza della formazione professionale**, quale elemento fondamentale per la creazione di posti di lavoro inclusivi e opportunità di crescita personale e sociale, e sull'**importanza della promozione dei diritti dei lavoratori**, quale motore del dialogo sociale, della costruzione di percorsi di Pace concreti e stabili e di cambiamenti che possano favorire concrete ricadute socio-economiche a favore di giovani, lavoratori e tutta la cittadinanza. Restituiranno il resoconto del seminario nella brochure finale del progetto.

NEXUS EMILIA-ROMAGNA ETS

Via Marconi 69, 40122 Bologna
 er.nexus@er.cgil.it
 www.nexusemiliaromagna.org
 Facebook: Nexus Emilia Romagna
 Twitter: @ONGNexus

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Sede di Khartoum - Ufficio di Asmara
 Ambasciata d'Italia ad Asmara
 Street 171-1-171 N. 11
 www.khartoum.aics.gov.it
 Facebook: @AICSKHARTOUM
 Twitter: @AicsKhartoum
 Instagram: AICS_Khartoum

Progetto finanziato da**Realizzato da****PARTNER LOCALE**

**CON IL SOSTEGNO DI
 CGIL CISL UIL CSI-Africa**

Questa newsletter è stata realizzata nell'ambito del progetto "DIALOGARE, FORMARE E CONTRATTARE: IL LAVORO COME STRUMENTO DI PACE AID11604" finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità degli autori e Nexus Emilia Romagna ETS e non riflettono necessariamente il punto di vista dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

L'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo non è responsabile delle informazioni ritenute errate, incomplete, inadeguate, diffamatorie o in qualche modo riprovevoli.