

www.albergoetico.it - cell.3203375555

UOVO

quotidiano



il progetto "Albergo Etico" è ideato da: chef antonio de benedetto, arch. maurizio galosso, dr.andrea cerrato, debora biglia, giustino negro...unisciti a noi!
www.albergoetico.it piazza roma 13, asti

partner: compagnia del gusto, ristorante tacabanda, enoteca regionale di canelli, gente&paesi onlus, gelateria veneta, dezzani vini, azienda agricola f.lli durando, consorzio operatori turistici asti e monferrato. si ringrazia il comune di asti e tutti coloro che lavorano e sognano con noi!

DOWNLOAD, RISORSE DISPONIBILI E UTILI ALBERGO ETICO

l'handicap supera gli ostacoli e diventa una risorsa per tutti

un albergo a tutti gli effetti, capace di affrontare il mercato offrendo servizi di qualità, fatto da professionisti del settore, il cui obiettivo è l'utilizzo dello strumento albergo per il recupero delle persone con handicap sensoriali e fisici.

una scuola di formazione attiva, full immersion con la realtà del lavoro in albergo.

una casa dove le persone con handicap sensoriali e fisici possono imparare attraverso le mansioni alberghiere ad essere autonomi nella conduzione ordinaria della propria vita.

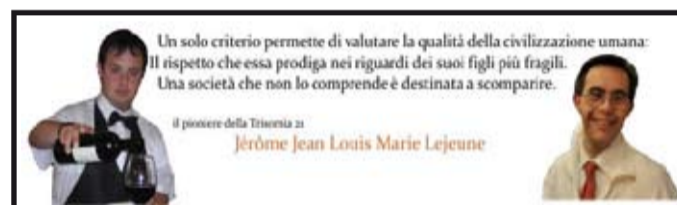
un futuro nella società civile attiva come volontario, lavoratore, cittadino indipendente.

"**DOWNLOAD**" è il termine informatico che identifica l'operazione con cui un utente dalla rete trasporta sulla sua stazione di lavoro una risorsa disponibile ed utile; secondo questo principio i promotori del progetto "DOWNLOAD" intendono creare una struttura alberghiera che permetta di trasportare nel mondo del lavoro le persone affette dalla Sindrome di Down, come risorsa realmente operativa, senza ipocrisie assistenzialistiche, considerando i disabili persone che hanno un potenziale notevole di capacità operative e relazionali che per essere espresse necessitano solo di una guida, di un percorso formativo più paziente e di mansioni settoriali con compiti specifici.



non solo un hotel per una casa scuola

Il progetto "Albergo Etico" prevede la costruzione di un albergo di medie/grandi dimensioni (allo stato attuale sono ipotizzate 100 camere) con un'area specificatamente dedicata al centro benessere che comprenderà piccole piscine, palestra e parco.



Una grande casa dove le persone con SD possano lavorare in modo visibile alla società, con l'obiettivo di raggiungere una propria autonomia casalinga. Consapevoli delle differenze, delle esigenze e delle potenzialità di ogni singolo soggetto, le mansioni si suddivideranno in 2 tipologie: front office e back office.

Il primo gruppo di lavoro, dedicato al front office, si occuperà delle mansioni a diretto contatto con il cliente (ricevimento, servizio ai piani, servizio colazioni, bar, servizio alle conferenze ecc.), il secondo gruppo invece, il back office, gestirà tutte le mansioni di produzione (preparazione delle colazioni, lavanderia, giardinaggio, servizio di pulizia ecc.).

Per lo svolgimento di tutte le funzioni è indispensabile la presenza e il supporto di "caposervizi e/o educatori".

segue su: www.albergoetico.it



Il progetto "Albergo Etico" prevede la costruzione di un albergo di medio/grandi dimensioni con un settore dedicato al centro benessere con piccole piscine, palestra e parco. Nella gestione sarà inserito un programma di terapia-lavoro per portatori di Handicap.

Scarica il progetto



Appuntamenti:
SEI BOLLITO O FRITTO?
week del gusto a febbraio e marzo 2010
GOLOSARIA
13-14 marzo 2010
OSVALDO, A CULTURAL BLEND
festival internazionale di culture - giugno 2010

Info e prenotazioni:
VINTAGE TOUR - 0141 599468
www.terredasti.it

albergoetico.it
un albergo, una scuola, una casa, un futuro...

RACCOLTA FONDI
gente&paesi onlus
IT97I060854761000000021853
CAUSALE: ALBERGO ETICO
per contribuire alle attività
etiche - formative dei ragazzi

UOVA FRESCHE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA - CATEGORIA A
UOVA DI CALIBRO DIFFERENTE. PESO MINIMO 233 gr.
Raccolte e confezionate da: Azienda agricola F.LLI DURANDO
Viale Attilio Degiani, 33
14037 Portacomaro (AT) - Tel. 0141 202103

4 UOVA FRESCHE CATEGORIA A	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100G DI UOVA SENZA GUSCIO	VALORE ENERGETICO	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
		Kcal 128 Kj 535	g 12,4	g 0,5	g 8,7

C. IMB. IT005020

IT
D6Y6C
CE