

Educație pentru gastronomie sustenabila

Proiectul "**Educație pentru gastronomie sustenabilă**" este o inițiativă Carrefour România și WorldSkills România, care se adresează elevilor și profesorilor din învățământul profesional și tehnic.

Scopul proiectului este de a crea contextul în care **următoarea generație de profesioniști în gastronomie să fie formată după standardele internaționale din domeniu, în acord cu principiile sustenabilității** dezvoltând o curriculă nouă, aprobată de **Ministerul Educației**, implementată deja în 28 de unități de învățământ tehnologic.

Obiectivul general al proiectului este de a dezvolta la nivel național **minimum 10 Centre de Excelență în domeniul gastronomiei sustenabile**, în cadrul liceelor de specialitate, în care elevii să poată lucra cu profesori aliniați la standardele internaționale din domeniu, să aibă acces la resurse pentru activități practice de formare și curriculum aliniat la nevoile din industrie, cu focus pe dezvoltarea competențelor cerute pe piața muncii.

Tema centrală a proiectului este **reducerea risipei alimentare și educația pentru gătit și consum responsabil**. Pe lângă profesori și elevi, fiecare școală selectată a adus în proiect și o companie parteneră profesională (restaurant/catering/companie de evenimente), iar împreună acestea furnizează o educație de calitate bazată pe programele de gătit sustenabil dezvoltate de WSRo prin acest proiect și recunoscute de Ministerul Educației.

Durata/perioada de desfășurare a campaniei: **sept. 2023 – prezent**.

Impactul social și educațional: Dezvoltând Centre de Excelență în domeniul gastronomiei sustenabile în școli de specialitate, proiectul promovează accesul la educație de calitate și la resurse pentru formare practică, contribuind la creșterea nivelului de educație și pregătire a viitoarei generații de profesioniști în gastronomie.

Sustenabilitatea și responsabilitatea față de mediu: tema centrală a proiectului este reducerea risipei alimentare și educația pentru gătit și consum responsabil. Aceste aspecte sunt cruciale în lupta împotriva schimbărilor climatice și a problemelor legate de mediu. Prin promovarea practicilor de gătit sustenabil și responsabil, proiectul contribuie la reducerea impactului negativ al industriei alimentare asupra mediului înconjurător.

Relevanța și inovația: Proiectul adoptă standarde internaționale în domeniul gastronomiei sustenabile și dezvoltă o curriculă nouă în liceele tehnologice, recunoscută de Ministerul Educației. Prin aceasta, nu doar că oferă oportunități de învățare la standarde ridicate, dar și contribuie la modernizarea și îmbunătățirea sistemului de învățământ profesional și tehnic din România, adaptându-l la nevoile actuale și viitoare ale industriei alimentare.

Rezultate:

28 implicate în derularea propriu-zisă a proiectului în anul școlar 2023-2024;

1.128 de elevi implicați în derularea proiectului;

Peste **30** de profesori implementează proiectul la clasă în anul școlar 2023-2024, iar feedback-ul din partea acestora și al elevilor este foarte bun;

CDL-ul a fost avizat și introdus în cele 28 de școli implicate în proiect;

Suplimentar, a fost dezvoltat un **manual de gastronomie sustenabilă** (pornind de la CDL-ul de Gastronomie Sustenabilă), astfel încât profesorilor și elevilor să le fie mai ușor să implementeze proiectul la clasă începând cu anii următori. Lucrăm ca în următoarele luni să avem acest manual de Gastronomie Sustenabilă aprobat și recunoscut de Ministerul Educației din România.

Resurse online:

<https://worldskills.ro/gastronomiesustenabila/>

<https://dezvoltamromania.ro/2024/06/20/educatie-sanatoasa-pentru-gastronomie-sustenabila/>

<https://jurnaldesustenabilitate.ro/carrefour-si-fundatia-worldskills-romania-continua-proiectul-educatie-pentru-gastronomie-sustenabila/>

<https://www.romaniapozitiva.ro/coltul-verde/proiectul-de-educatie-pentru-gastronomie-sustenabila-dedicat-elevilor-si-profesorilor-din-invatamantul-profesional-si-tehnic/>