

Проект „Обучението по кулинарни изкуства в подкрепа на младежката заетост и социалното включване“ (CASYS)

Culinary Arts Education in Support of Youth Employment and Social Inclusion (CASYS)

Договор № 2015-1-BG01-KA204-014346

Проект по ПРОГРАМА ЕРАЗЪМ +

КЛЮЧОВА ДЕЙНОСТ 2: СЪТРУДНИЧЕСТВО ЗА ИНОВАЦИИ И ОБМЕН НА ДОБРИ ПРАКТИКИ

ПРЕСИНФОРМАЦИЯ

С международен работен семинар в Рига (Латвия) стартира изпълнението на проект „Обучението по кулинарни изкуства в подкрепа на младежката заетост и социалното включване (CASYS)“, по Договор № 2015-1-BG01-KA204-014346. Проектът се реализира в рамките на Програма ЕРАЗЪМ+ като е отличен с най-високия резултат от трите одобрени за финансиране български проекта по Ключова дейност 2: Сътрудничество за иновации и обмен на добри практики, в обхвата на Стратегическите партньорства в областта на образованието за възрастни. Периодът на изпълнение на проекта е две години - от 01.09.2015 г. до 31.08.2017 г.



Инициативата е плод на съвместните усилия на **партньори от 7 държави**, в т.ч.: Литва, Латвия, Словения, Италия, Испания, Великобритания и България. Водещ партньор е българската организация „**Международен колеж**“ ООД, гр. Добрич – утвърдена учебна институция и лицензиран център за професионално обучение с над 10 годишна история, която заедно с партньорството на **Асоциация „Кулинарни изкуства и гостоприемство“ (АКИГ)**, гр. Добрич представлява българското участие в проекта. Чуждестранните партньори също са центрове за продължаващо и професионално обучение, организации, предоставящи образование за възрастни, висши училища, мрежи от неправителствени и младежки организации и т.н.

Специфичните цели на проекта са насочени към:

- (1) Повишаване на качеството и пригодността на образованието за възрастни, предлагано в областта на кулинарните изкуства;
- (2) Повишаване на съответствието с изискванията на пазара на труда на програмите за обучение на възрастни и придобиване на квалификация в областта на кулинарните изкуства;
- (3) Подпомагане на насочването на процесите по учене през целия живот и преминаването на обучаеми по кулинарни изкуства през различни нива и видове формално и неформално образование чрез прилагането на референтни европейски инструменти за припознаването и валидирането на придобитата предходна квалификация.
- (4) Насърчаване на младежката заетост и постепенното преориентиране на кулинарния бизнес към социални цели и отговорности, в частност - чрез интегриране в програмите за обучение по кулинарни

изкуства на социални, иновативни и устойчиви аспекти на бизнеса, и чрез създаването на социален инкубатор за кулинарния бизнес.



Дейностите по проекта са обединени в няколко функционално свързани **работни пакета (РП)**:

РП1: В рамките на първия работен пакет ще бъде разработен **Пилотен курс за обучение на възрастни „Управление на кулинарните изкуства и на кулинарния бизнес“**. Основната цел на новия курс е да съобрази преподаването с нуждата от определени умения в кулинарния бизнес и същевременно да стимулира бизнеса да проявява по-голяма отзивчивост към социални въпроси като подобряване на общественото здраве, развитие на общността, устойчиви трудови практики, създаване на заетост (сред младежите), устойчивост на средата и социално включване.

РП2: Обмен на добри практики за насърчаване на социалната роля на кулинарния бизнес. В рамките на втория работен пакет ще бъдат осъществени обмен на добри практики в областта на кулинарните иновации с фокус върху здравословния начин на живот и общественото здраве, както и обмен на добри практики за засилване на приноса на кулинарния бизнес към местната заетост, социалното включване, устойчивостта на средата и развитието на общността. Като резултат от съвместните усилия на консорциума от партньорски организации при реализацията на този работен пакет ще бъде разработен **компендиум с добри практики** и ще се проведе **съвместно обучение на персонала на партньорите** в България, както и 7 национални конференции за промотиране на учебния план за курса и компендиума с добри практики във всяка от партньорските държави.

РП3: В рамките на третия работен пакет ще бъде създаден **Пилотен социален инкубатор за кулинарния бизнес**, който да подкрепя с експертиза нуждаещите се целеви групи. Ще бъдат осъществени и редица пилотни инициативи, сред които: (1) Разработване на **процедури за валидиране**, даващи възможност за признаване на уменията в областта на кулинарното изкуство, придобити чрез неформално и самостоятелно учене, както и чрез професионален опит, и гъвкави пътеки към курса „Управление на кулинарните изкуства и кулинарния бизнес“. Ще бъдат набелязани пътеки за кариерно развитие, като се акцентира върху знанието, придобито чрез ИКТ; (2) Ще бъде проведено **етнографско кулинарно изследване**, целящо да се издири и съхрани набор от традиционни автентични рецепти, представящ кухните на различните етноси, регионалните различия в традиционните рецепти и местно произведените продукти; (3) Работният пакет предвижда разработването на **регионален план за действие (РПД)** за развитието на социално отговорен кулинарен бизнес; (4) Организиране на събитие за разпространение на резултатите с цел популяризиране на РПД и кулинарното изследване, посредством провеждането на кулинарно изложение в Добрич. В допълнение ще бъдат използвани и съвременните средства на социалните медии за популяризиране на продуктите и резултатите от проекта, като ще бъдат създадени и поддържани интернет блог с кулинарни иновации и YouTube канал, където всички заинтересовани страни ще могат да споделят видео и мултимедийни ресурси.

РП 4: В рамките на последния работен пакет ще бъде организирано и проведено пилотно обучение съгласно разработения по проекта учебен план за обучение на възрастни. За целта ще бъде разработена **онлайн платформа за дистанционно обучение**, осигуряваща достъп до курса за обучение на възрастни, ориентирането в системата на ученето през целия живот и модела на валидиране. Дейността ще приключи с организиране на смесена мобилност за възрастни обучаеми, част от която ще бъде подготовката и участието в кулинарното изложение.

В рамките на първия **работен семинар**, състоял се в **Рига (Латвия)** в периода **29-30 октомври 2015 г.**, група от експерти от „Международен колеж“ ООД и Асоциация „Кулинарни изкуства и гостоприемство“ представи пред партньорските организации предложение за формата и съдържанието на първия интелектуален продукт по проекта, а именно: **учебния план на курса за обучение на възрастни „Управление на кулинарните изкуства и кулинарния бизнес“**. Всички участници в работната среща се обединиха около мнението, че съществуващите обучителни програми в европейски мащаб към момента не са актуални спрямо изискванията на пазара на труда и действителните потребности на кулинарната индустрия, тъй като обучаемите не придобиват ключови за тяхната последваща реализация знания и умения, продиктувани от напредъка на съвременните технологии, тенденции и достижения на науката.



Интерес в партньорите предизвикаха липсващите в традиционните образователни програми в областта на кулинарните изкуства и гастрономията теми като: **„Иновативни готварски техники и продукти в подкрепа на здравословния начин на живот“**, **„Управление на отпадъците и рециклиране в кулинарна бизнес“**, **„Органично земеделие и устойчив кулинарен туризъм“**, **„Енергийна ефективност в кулинарния бизнес“** и др.

Усилията на всички партньори на този основополагащ етап ще бъдат насочени към разработването на гъвкава обучителна програма, която да може да бъде адаптирана от различни образователни и обучителни организации, според различното образователно ниво, което те предлагат.

Този проект е финансиран от Европейският съюз.

Тази публикация отразява единствено позицията на нейният автор („Международен колеж“ ООД). Националната агенция и Европейската комисията не са отговорни за употребата и съдържашата се в тази публикация информация.