



**Cooking with waste Food – CHEF**  
**Formare la nivel european**  
**Curs despre alimentația sustenabilă**

***Colegiul tehnic "Mihai Băcescu" Fălticeni***

**OBIECTIV:** Procedura de selecție pentru profesorii de la Colegiul Tehnic "Mihai Băcescu" Fălticeni, România, care vor urma cursul de formare privind abilitățile și competențele în gătit fără risipă, din cadrul acțiunii KA210 VET a programului Erasmus+, anul de program 2022/2023 intitulat "BUCĂTAR-Să gătim din reziduuri alimentare"

**Programul Erasmus+ al Uniunii Europene în domeniul educației, formării, tineretului și sportului**

**PROIECT NR.: 2021-2-IT01-KA210-VET-000049591**

**CUP: G79J21018020006**

**Coordonatorul proiectului: SOLUZIONI SRL**

<b>Nr. crt</b>	<b>Titlul modului</b>	<b>Tipologia modului</b>	<b>Profil profesional necesar</b>
1	„Să gătim din reziduuri alimentare”	Laborator creativ și artizanal pentru valorizarea	Profesor de turism/alimentație/gastronomie/altă specialitate

	Bucătărie și Teritoriu între inovație și tradiție	tendințelor locale în alimentație	Abilități / experiențe certificate privind utilizarea și gestionarea noilor metodologii și tehnologii de predare și IT.
2	Alimentație, biodiversitate și teritoriu	Laborator de educație alimentară	Profesor de turism/alimentație/gastronomie/altă specialitate Abilități / experiențe certificate privind utilizarea și gestionarea noilor metodologii și tehnologii de predare și IT.

## DESCRIEREA MODULULUI

Cursul își propune să transfere cunoștințe, conștientizare, abilități și competențe către profesorii/formatorii implicați pentru a identifica și rezolva problema risipei alimentare în sectorul alimentației. Plecând deci de la o tratare teoretică a problemelor risipei alimentare de la general la particular, analizând contextul european și în special pe cel al celor 2 țări implicate în proiect, activitatea de formare care vizează un număr selectat de cadre didactice din institutele implicate este fundamentală pentru realizarea obiectivelor proiectului.

Prin această pregătire de prim nivel vor putea fi formați pe termen scurt elevii, bucătarii și profesioniștii în alimentație de mâine, în procesul lor de dezvoltare a competențelor ecologice care să le sporească șansele de angajabilitate pe viitor.

### Se vor atinge următoarele obiective:

- a) Dezvoltarea unui model calificat și transferabil pentru prevenirea și minimizarea risipei alimentare, pentru a încuraja adoptarea de practici durabile în sectorul alimentației prin formare profesională;
- b) O mai mare sensibilitate la risipa alimentară și adoptarea unor comportamente durabile vor avea efecte de mediu și economice asupra persoanelor implicate;
- c) Crearea de noi practici și schimburi între cadrele didactice din România și Italia, în vederea unor viitoare colaborări;
- d) Cooperarea transnațională a partenerilor.

## **Cursul va acoperi următoarele subiecte macro:**

1. Sistemul alimentar și dilema risipei alimentare.
2. Deșeuri alimentare în sectorul restaurantelor și lanțul alimentar.
3. Strategii și soluții pentru prevenirea și gestionarea risipei alimentare
4. Ierarhia deșeurilor alimentare și principii circulare aplicate sectorului de catering
5. Meniul ca instrument de planificare
6. Echilibrarea meniului (costul alimentelor, echilibrul nutrițional, managementul resurselor umane și al echipamentelor)
7. Instrumente și elemente de planificare, mise en place, rețetă parametrică, managementul depozitării (primul intrat - primul ieșit, etichetarea)
8. Simularea antrenamentului la proiectarea meniului/grupului de lucru
9. DIY alimentare: rezistență și adaptabilitate în preparare și servire
10. Rețete ale celei de-a doua vieți
11. Calitatea materiilor prime și abordarea ingredientelor ca întreg
12. Deșeurile ca și concept modern, organizarea valorificării alimentelor
13. Povestiri în rețea, educație în tradiție: cum să îmbunătățim alegerile durabile
14. Comunicarea și narațiunea durabilității unui fel de mâncare
15. Eficacitatea comunicării (adică corespondența dintre ceea ce este cheltuit și ceea ce este perceput)

Cursul va fi organizat, coordonat de la distanță în limba italiană de către Coordinator Solutions Srl și susținut de profesorii identificați de Soluzioni Srl.

Va dura 30 de ore, împărțite în 10 ședințe a câte 3 ore.

### **1. Scopul selecției**

Acest anunț are scopul de a realiza o selecție a cadrelor didactice pentru participarea la cursul de formare „**BUCĂTAR-Să gătim din reziduuri alimentare**”.

Acești profesori vor participa la rândul lor în calitate de formatori ai elevilor la un curs de specializare pe temele menționate mai sus în „descrierea modulului”.

### **2. Compensarea prestației**

Pentru serviciul prestat, formatorul va fi remunerat cu 70,00 € pentru fiecare oră de activitate desfășurată cu elevii care urmează cursul. Decontarea remunerației preconizate va avea loc la încheierea activităților și în urma primirii efective a sumei alocate partenerului de proiect.

### **3. Perioada de implementare**

Cursul se va desfășura probabil din octombrie 2022 până în decembrie 2022 (formare de nivel I); în lunile

următoare și nu mai târziu de 31 octombrie 2023, aceiași profesori pregătiți vor fi implicați în formarea elevilor.

Activitățile se vor desfășura în ore extracurriculare conform unui program stabilit de Organismul propunător al companiei Solutions și convenit Directorul școlii, de regulă, la fiecare două zile.

#### 4. Cerințe de eligibilitate pentru aplicații

Solicitanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe de eligibilitate:

- Gradul aferent domeniului de studiu;
- experiențe didactico-practice și/sau de predare dovedite referitoare la disciplină;
- cunoștințe de bază informatice necesare participării la cursul online.

#### 5. Criterii de selecție

Evaluarea aplicațiilor primite se va efectua pe baza procedurilor și criteriilor identificate prin compararea curriculei, cu punctajul relativ.

#### Grila de evaluare:

Capitole	Punctaj
<b>Cursuri de formare</b>	Maxim 10 puncte
Posesor al diplomei: -de licență -de Definitivare în învățământ -de Gradul II didactic -de Gradul I didactic	Maxim 22 puncte
Posesor al diplomei: -de masterat -de doctorat	12 puncte pentru fiecare activitate/18
<b>Formare/Autoformare</b> <b>Max 30 puncte</b>	
Activitate de formator	1 punct pentru fiecare activitate/20
Activitate de membru în echipa de proiect internațional/național/regional/local de minimum 20 ore	1 punct pentru fiecare activitate/10
Publicații/articole cu ISBN în domeniul de activitate, cu ISBN, indicând editura și data publicației	1 2 puncte pentru fiecare activitate/10
Cursuri de formare cu credite transferabile, certificate prin	0,50 puncte pentru fiecare activitate de

Atestat/Diplomă de absolvire	la 16 la 25 ore 1 punct pentru fiecare activitate de peste 26 de ore/20
------------------------------	--

## 6. Cerere de participare

Pesoanele interesate vor depune la Secretariatul liceului un dosar care să conțină:

- Cerere conform modelului atașat prezentului anunț (Anexa 1);
- Formular de autoevaluare a calificărilor și experienței în muncă (anexa 2) + Curriculum vitae;
- Copia actului de identitate valabil cel târziu la data de 14.07.2022, ora 13.00

## 7. Inadmisibilitate

Lipsa condițiilor de admitere prevăzute la art. 4 din prezentul anunț, transmiterea candidaturii într-un mod diferit de cel cerut de art. 6 din prezentul aviz, cererile fără semnătură sau depuse după termenul limită.

## 8. Rezultatul procesului de selecție:

Având în vedere caracterul internațional al parteneriatului european, vor exista două Comisii de evaluare a calificărilor profesorilor aspiranți: o comisie, formată din ONG Solutions și una prezidată de către Directorul Colegiului Tehnic Mihai Băcescu Fălticeni. Comisiile vor decide rezultatul final al Procesului de selecție, astfel stabilind profesorii participanți cursul din cadrul proiectului european CHEF. În cazul existenței unor mai multe cereri de participare decât locuri disponibile, (10 pentru fiecare școală parteneră în proiect), cele două Comisii pot decide în mod excepțional, fiecare, extinderea numărului de participanți până la 15.

## 9. Publicarea rezultatelor finale

Rezultatele finale trimise de Soluzioni SRL vor fi publicate pe site-ul web al Coordonatorului de Proiect Soluzioni Srl ([www.soluzioni-srl.it](http://www.soluzioni-srl.it)) și al fiecărei școli partener. Publicarea rezultatelor va avea valoare de notificare către părțile interesate. Ulterior, fiecare școală va anunța prin procedurile administrative corespunzătoare, cadrele didactice interesate despre rezultatele procesului de selecție. Promovarea Concursului de selecție constituie o obligație de convocare de către Coordonatorul Proiectului care va comunica celor interesați începutul, programul și modalitățile de desfășurare a cursului în septembrie 2022.

## 9. Prelucrarea datelor

În conformitate cu Regulamentul UE (GDPR) care reglementează protecția datelor cu caracter personal în

programele Erasmus + și Corpul European de Solidaritate, datele personale furnizate de candidați vor fi prelucrate în scopul îndeplinirii procedurii de selecție. Aceste date pot fi comunicate, în aceleași scopuri exclusive, subiecților cărora le este recunoscut, prin lege, dreptul de acces la acestea.

#### **11. Persoana responsabilă cu procedura**

Managerul de proces este coordonatorul de proiect, Soluzioni SRL.

#### **12. Publicitatea anuntului**

Acest anunț se va face public prin afișare la avizier, publicare pe site-ul instituției și prin toate mijloacele de difuzare aflate la dispoziția Școlii.

Soluzioni SRL

Colegiul Tehnic "Mihai Băcescu" Fălticeni