

Apel național de selecție pentru proiectul *Education for Sustainable Cooking / Educație pentru Gastronomie Sustenabilă*

Formular înscriere disponibil la <https://rb.gy/p4I9vm> | Termen: 12 martie 2023, 23:59

Conținutul apelului de selecție

- I. Despre *Fundația WorldSkills Romania (WSRO)*
- II. Descrierea proiectului *Education for Sustainable Cooking*
- III. Despre *Carrefour România*
- IV. Profilul unității școlare VET participante
- V. Profilul membrului echipei de proiect
- VI. Procesul de selecție, calendar
- VII. Criterii de selecție

I. Despre **Fundația WorldSkills Romania (WSRO)**

Fundația WorldSkills Romania este o organizație non-profit, parte a mișcărilor [internationale](#) și [europene](#) WorldSkills. La nivel global, viziunea WorldSkills este de a îmbunătăți lumea prin puterea profesiilor, iar misiunea sa este de a crește recunoașterea profesioniștilor și de a arăta cât de importante sunt profesiile și calificările profesionale în realizarea creșterii economice și a succesului personal.

Toate programele și proiectele WorldSkills sunt implementate în România **în baza protocolului nr. 15310 din 25.10.2021, încheiat între Ministerul Educației și Fundația WorldSkills România.**

Fundația WorldSkills Romania susține performanța profesională în rândul tinerilor, pentru succesul personal și dezvoltarea României prin:

- promovarea excelenței în domeniul profesional;
- oferirea de experiențe de învățare relevante în diverse domenii profesionale;
- facilitarea colaborării între diversele organizații implicate în sprijinirea orientării, formării, integrării și dezvoltării profesionale a tinerilor, pentru o mai bună corelare între sistemul de educație și piața muncii.

WSRO oferă oportunități variate prin care tinerii să își descopere aptitudinile, înclinațiile, pasiunile și să își dezvolte abilități, atitudini și cunoștințe, astfel încât, prin activitatea lor profesională, să contribuie la o lume mai bună. **WSRO** dezvoltă aceste oportunități colaborând cu alte organizații, rolul său fiind de:

- creator de experiențe de învățare în domeniul profesional atât pentru tineri, cât și pentru cei care-i sprijină pe aceștia să-și descopere și valorifice potențialul;
- conector și facilitator al colaborării între organizațiile care pot contribui la descoperirea și dezvoltarea potențialului tinerilor;
- promotor al bunelor practici în domeniul formării, integrării și dezvoltării profesionale a tinerilor.

Viziunea WorldSkills Romania este ca fiecare tânăr să își descopere și dezvolte potențialul profesional, contribuind astfel la o lume mai bună.

Pentru realizarea misiunii noastre, lucrăm alături de instituții de învățământ vocațional și tehnic (VET), de mediul de afaceri, autorități, experți și alte ONG-uri.

II. Descrierea proiectului *Education for Sustainable Cooking (EfSC)*

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.

Obiectivul general al proiectului este de a dezvolta la nivel național 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.

Țintele proiectului

- 10-15 profesori de specialitate formați în *domeniul gastronomiei sustenabile și principiilor de dezvoltare durabilă/economie circulară în domeniul alimentar (sustenabilitate în industria alimentară și în gastronomia modernă)*;
- 10 licee de specialitate implicate în proiect alături de restaurante, firme locale de catering și laboratoare de cofetărie;
- Curriculum actualizat (CDL de *Gastronomie sustenabilă*), adoptat de cele minimum 10 licee;
- Minimum 10 activități de învățare adresate elevilor, susținute de profesioniști în domeniu (din partea Carrefour România). Tipuri de activități:
 - Activități la clasă bazate pe conținutul CDL-ului dezvoltat (*Curriculum în Dezvoltare Locală*);
 - Workshop-uri de cooking/gastronomie organizate de Carrefour în școală, în concordanță cu noua disciplină dezvoltată în proiect (*Gastronomie sustenabilă*);
 - Activități în care elevilor le sunt prezentate modurile de lucru din anumite departamente, în special din zona de gastronomie, managementul deșeurilor, protecția mediului, aprovizionare pe lanțuri scurte în zona de food și gastro etc.
- O Olimpiadă WorldSkills de Gastronomie Sustenabilă cu o fază locală, în fiecare școală parteneră, și fază națională.
- Crearea unei comunități de bune practici și schimb de experiență în cadrul proiectului, adresată profesorilor de specialitate implicați în proiect.

Etapele de implementare a proiectului:

#	Etapa	Perioada
1	Înscrierea liceelor partenerere și a profesorilor participanți	27 feb – 12 mar 2023
	Preselecția liceelor partenerere și a profesorilor participanți	13 – 19 mar 2023
2	Evaluarea aplicațiilor de către un juriu independent, selecția liceelor partenerere și a profesorilor participanți și publicarea rezultatelor	20 - 24 mar 2023
3	Întâlnire online de lansare a proiectului cu profesorii selectați	27 mar 2023, 17:00 – 19:00
	Avizarea CDL-ului de <i>Gastronomie sustenabilă</i> la nivelul fiecărui județ (cu suportul Ministerului Educației)	mar – apr 2023

4	Atelier de formare a profesorilor în domeniul <i>Gastronomie sustenabile</i> (locația și detaliile urmează să fie stabilite), cu durata de o săptămână	mai – iun 2023
5	Elaborarea conținuturilor CDL-ului de <i>Gastronomie sustenabilă</i>	mai – iul 2023
7	Implementarea la clasă a CDL-ului de <i>Gastronomie sustenabilă</i>	sept 2023 - iul 2024
8	Întâlniri lunare de mentorat și schimb de bune practici adresate profesorilor de specialitate	oct 2023 – iun 2024
9	Olimpiada WorldSkills de <i>Gastronomie sustenabilă</i> – faza locală	Ex: apr/mai 2024. <i>Perioada exactă se va stabili împreună cu școlile selectate.</i>
10	Olimpiada WorldSkills de <i>Gastronomie sustenabilă</i> – faza națională	Ex: iun 2024. <i>Perioada exactă se va stabili împreună cu școlile selectate.</i>
11	Constituirea lotului național WorldSkills de competitori în <i>Gastronomie sustenabilă</i>	iun 2024
12	Pregătirea intensivă a lotului național pentru Olimpiadele WorldSkills Europene și Internaționale de <i>Gastronomie sustenabilă</i>	începând cu iun 2024
13	Reprezentarea României la Olimpiadele WorldSkills Europene și Internaționale	începând cu sept 2024

Înscrierea liceelor partener și a profesorilor participanți este coordonată de Fundația WorldSkills România și se derulează în perioada **27 februarie – 12 martie 2023**.

Formarea profesorilor în domeniul *Gastronomie sustenabilă* va fi realizată de un specialist în domeniu, *are o durată de o săptămână*, se va derula în perioada **mai-iunie 2023** (perioada exactă urmează să fie stabilită) și cuprinde următoarele etape:

- Atelier de formare a profesorilor în domeniul *gastronomiei sustenabile* (locația și agenda vor fi transmise profesorilor selectați);
- Evaluarea participanților la programul de formare, realizată de formator la finalul săptămânii de formare.

Fiecare profesor participant va avea obligația să transmită mai departe – colegilor (profesorilor de specialitate), elevilor din școală și agenților economici cu care colaborează în domeniul gastronomiei informațiile dobândite în cadrul formării organizate în proiectul *Education for Sustainable Cooking*.

Taxa de participare la cursul/programul de formare de o săptămână e de 700EUR/participant, dar este subvenționat 100% (gratuit) pentru profesorii participanți. Cursul va fi susținut de un specialist în domeniul gastronomiei sustenabile.**

****Costurile de cazare, transport, masă și participare la curs sunt acoperite de organizatori.**

Profesorii de specialitate participanți la formarea în domeniul *gastronomiei sustenabile* implementează în anul școlar 2023-2024 **CDL-ul *Gastronomie sustenabilă***, elaborat ca urmare a participării la proiectul ***Education for Sustainable Cooking***, și iau parte la întâlnirile lunare de mentorat/schimb de bune practici.

III. Despre *Carrefour România*

Proiectul **Education for Sustainable Cooking** este derulat de Fundația WorldSkills România în parteneriat cu Carrefour România și cu suport financiar din partea Fundației Carrefour din Franța.

Despre Carrefour România

Carrefour România oferă clienților săi un univers de posibilități de a face cumpărături în siguranță: direct în cele peste 400 de magazine din țară, unde, cu aplicația Carrefour și casele de marcat Self Service, sesiunea de shopping devine rapidă și ușoară sau prin serviciile de online shopping cu livrare acasă sau Click & Collect: www.carrefour.ro și platformele BRINGO și Glovo, disponibile gratuit în Google Play și App Store.

Carrefour susține comunitățile în care activează prin programe și inițiative naționale pe termen lung, cu impact pozitiv în societate: Cooperativa Agricolă Vărăști, prima de acest gen fondată de retailer în România, Deschidem Vinul Românesc și Creștem România BIO, în cadrul căreia a introdus în premieră în România, eticheta “în conversie la bio”. Totodată, a lansat programul Act For Good, care transformă cumpărăturile într-o experiență personalizată cu impact social: prin fiecare sesiune de shopping și nu numai, utilizatorii primesc puncte Act For Good, prin care pot face fapte bune, dar pot și beneficia de reduceri și oferte personalizate.

Carrefour România operează în România prin patru entități juridice: Carrefour S.A., Artima S.A., Columbus Operațional SRL și Supeco Investment SRL.

Mai multe detalii pot fi consultate pe <https://carrefour.ro/>

IV. Profilul unității școlare VET participante

În proiect se pot înscrie **unități școlare VET din România**, acreditate și autorizate, **care au în oferta lor educațională specializări din domeniul *Alimentație și/sau Turism și alimentație* și care se angajează să deruleze, în anul școlar 2023-2024, CDL-ul de *Gastronomie sustenabilă* la cel puțin o clasă.**

Alte criterii de eligibilitate:

- Motivația și disponibilitatea pentru adoptarea CDL-ului **Gastronomie sustenabilă** în anul școlar 2023 – 2024, 1-2h/săptămână, clasele a IX-a, a X-a, a XI-a și/sau a XII-a;
- Motivația și disponibilitatea pentru organizarea fazei locale a *Olimpiadei WorldSkills de Gastronomie sustenabilă*;
- Motivația și disponibilitatea pentru participarea la *Olimpiada Națională WorldSkills de Gastronomie sustenabilă*.

V. Profilul membrului echipei de proiect

În candidatură, fiecare unitate școlară VET trebuie să propună câte un membru pentru fiecare dintre cele trei poziții în echipa de proiect.

Poziția 1: Director sau Director adjunct - profil

- experiență dovedită în structura și dinamica sistemului VET;
- experiență dovedită în organizarea de evenimente și competiții educaționale;
- motivația și disponibilitatea de a organiza o competiție de profesii cel puțin la nivel de școală;
- disponibilitate pentru adoptarea CDL-ului *Gastronomie sustenabilă*;
- disponibilitate pentru supervizarea derulării activităților prevăzute în proiect.

Rolul directorului / directorului adjunct în echipa de proiect:

- facilitează adoptarea CDL-ului *Gastronomie sustenabilă*;
- gestionează și asigură baza materială pentru derularea CDL-ului *Gastronomie sustenabilă*;
- asigură derularea fazei locale a Olimpiadei de *Gastronomie sustenabilă*;
- se implică în organizarea *Olimpiadei Locale de Gastronomie Sustenabilă* și în cea a *Olimpiadei Naționale WorldSkills de Gastronomie sustenabilă*.

Poziția 2: Profesor de specialitate (într-unul dintre domeniile Alimentație și/sau Turism și alimentație)

- experiență de cel puțin 3 ani în domeniu;
- titular în disciplină – preda deja discipline de specialitate la clasele cu calificări/specializări din domeniile *Alimentație și/sau Turism și alimentație*;
- experiență profesională într-o unitate de alimentație sau turism și alimentație;
- motivație crescută pentru participarea la programul de formare adresat profesorilor;
- motivație crescută pentru implementarea la clasă a CDL-ului *Gastronomie sustenabilă*;
- motivație crescută pentru pregătirea elevilor în vederea participării la *Olimpiada WorldSkills de Gastronomie sustenabilă – faza locală și faza națională* – și implicarea în organizare.

Rolul profesorului de specialitate în echipa de proiect:

- participă la programul de formare în domeniul *Gastronomie sustenabilă*;
- elaborează și adaptează CDL-ul *Gastronomie sustenabilă* la nivelul cognitiv al elevilor;
- implementează CDL-ul *Gastronomie sustenabilă*;
- participă la întâlnirile lunare de mentorat și bune practici adresate profesorilor de specialitate, în perioada octombrie 2023 – iunie 2024;
- pregătește elevii pentru faza locală a *Olimpiadei de Gastronomie Sustenabilă* și cea națională a *Olimpiadei Naționale WorldSkills de Gastronomie sustenabilă*;
- se implică în organizarea *Olimpiadei Locale de Gastronomie Sustenabilă* și în cea a *Olimpiadei Naționale WorldSkills de Gastronomie sustenabilă*.

Poziția 3: Tutore de practică dintr-o unitate de Alimentație/Turism și alimentație, parteneră a școlii și în care elevii desfășoară stagiile de practică

- experiență de cel puțin 3 ani în domeniu;
- disponibilitatea și motivația de a coordona activitățile practice de învățare din domeniul gastronomiei sustenabile care se derulează în unitatea sa;
- ideal cunoașterea limbii engleze (cel puțin B1).

Rolul tutorelui din unitatea de Alimentație/Turism și alimentație în echipa de proiect:

- primește elevii și profesorii în unitatea de Alimentație/Turism și alimentație;

- coordonează activitățile practice de învățare din domeniul gastronomiei sustenabile care se derulează în unitatea sa;
- se implică în organizarea *Olimpiadei Locale de Gastronomie Sustenabilă*;
- contribuie la pregătirea elevilor pentru olimpiadă – faza locală și faza națională.

VI. Procesul de selecție, calendar

Procesul de înscriere se derulează la nivel național și se adresează unităților școlare VET care au în oferta lor educațională calificări/specializări *într-unul din domeniile Alimentație și/sau Turism și alimentație*.

Selecția școlilor se desfășoară în patru etape, prin evaluarea candidaturilor depuse de unitățile școlare VET (candidaturile se depun prin completarea formularului electronic de înscriere).

Activitate	Data/Perioadă
Depunerea candidaturilor/Completarea formularului de înscriere	27 februarie – 12 martie 2023
Preselecția liceelor partenere și a profesorilor participanți (verificarea criteriilor de eligibilitate)	13 – 19 mar 2023
Evaluarea formularelor de candidatură de către un juriu independent, selecția liceelor partenere și a profesorilor participanți	20 - 24 martie 2023
Afișarea rezultatelor	24 martie 2023

Înscrierile se realizează prin completarea **formularului de înscriere** disponibil la <https://rb.gy/p4l9vm>

VII. Criterii de selecție

Criteriu	Detalii	Punctaj
Experiența echipei de proiect	Cele mai importante realizări profesionale în raport cu profilul membrului echipei de proiect (a se vedea formularul de înscriere)	50
Motivația echipei de proiect	Motivația privind elaborarea și implementarea CDL-ului și participarea la Olimpiada Națională WorldSkills de Gastronomie sustenabilă	50
TOTAL		100

Vă încurajăm să ne contactați în cazul în care aveți întrebări și/sau nelămuriri.

Persoană de contact:

Evelina Bălu
Tel.: 0746.546.231

Director de programe, Fundația WorldSkills Romania
E-mail: evelina.balu@worldskills.ro