

CASYS - Kulinarische Ausbildung zur Unterstützung von Jugendbeschäftigung und sozialer Eingliederung

Quelle / Link: : <http://www.casys-bg.com>

Thematischer Bereich:

- Klima
 Ernährung
 Umwelt

Art des guten Beispiels:

- Projekt
 Initiative
 Programm
 Produktion
 Information
 Bildung
 Sonstiges

Zielgruppe:

- Kinder bis 14 Jahre
 Jugendliche
 Lehrer*in / Erzieher*in
 Jugendbetreuer*in
 Junge Flüchtlinge und
Asylbewerber*innen

Zusammenfassung:

Das Projekt konzentriert sich auf:

- junge Menschen, insbesondere solche, die nicht in Beschäftigung, Bildung oder Ausbildung sind (NEETs)
- die Entwicklung höherer Kompetenzen in der Kulinarik, mit besonderem Augenmerk auf Innovation und dem aufkommender Geschäftstrend, sozial verantwortlich zu handeln.

Beschreibung:

Die Ziele des Projekts sind:

- die Qualität und Relevanz der Erwachsenenbildung in der Kochkunst durch die Entwicklung neuer und innovativer Ansätze und die Verbreitung von guten Beispielen zu verbessern;
- Beitrag zur Erhöhung der Arbeitsmarktrelevanz von Erwachsenenbildungsprogrammen und Qualifikationen im Bereich der Kochkunst zu erhöhen;
- Verbesserung der Beratung für lebenslanges Lernen und Erleichterung des Übergangs von Lernenden im Bereich der Kulinarik durch verschiedene Ebenen und Arten der formalen und nicht-formalen Bildung, insbesondere durch die Verwendung europäischer Referenzinstrumente für die Anerkennung und Validierung von Qualifikationen;
- Beitrag zur Steigerung der Produktivität von Abschlüssen in Bildungseinrichtungen, die Erwachsenenbildung und andere Formen der Aus- und Weiterbildung in der Kochkunst anbieten;
- Förderung der Jugendbeschäftigung und der schrittweisen Neuausrichtung des kulinarischen Gewerbes auf soziale Ziele, Auswirkungen und Verantwortung (insbesondere durch die Integration der sozialen, nachhaltigen und innovativen Dimensionen der Wirtschaft in die Ausbildung in der Gastronomie, um so ein sozialer Inkubator für die Gastronomie zu werden).



In diesem innovativen Projekt wurden die Ziele erreicht durch:

- Entwicklung eines interdisziplinären kulinarischen Ausbildungskurses, der geeignet und leicht anpassbar ist für tertiäre und berufliche Bildung. Die Themen beziehen sich auf die Nachhaltigkeit sowie soziale und innovative Aspekte der Kochkunst. Der Kurs wird ergänzt durch flexible Lernwege in Aus- und Fortbildungsarten. Der Kurs wird in Form von E-Learning angeboten, wobei die Online-Trainingsplattform digital mit einem Blog über kulinarische Innovationen ergänzt wird, um Auszubildende zu Mitgestaltern im Lehrprozess zu machen;

- Schaffung eines sozialen Inkubators, der kulinarischen Unternehmen, die an Innovationen beteiligt sind oder Aktivitäten mit sozialer Wirkung durchführen wollen, Beratung und Unterstützung bietet bei der Umsetzung von Initiativen zur sozialen und ökologischen Verantwortung.
- Der soziale Inkubator setzte eine Reihe von Pilotaktivitäten um, die darauf abzielten, den sozialen Einfluss der kulinarischen Unternehmen zu mobilisieren und die Zusammenhänge zwischen dem Arbeitsmarkt einerseits und der formalen und nicht-formalen Bildung, der Berufsausbildung und anderen Formen des Lernens andererseits, aufzuzeigen.

Zugriffsdatum: 23.09.2020