



**AIAB LIGURIA**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



## PROGETTO REKUK

Formazione professionale dedicata  
A cuochi responsabili di mense pubbliche  
| Cibo sostenibile e Gestione delle cucine |

ReKuk è un progetto di formazione destinato a cuochi, chef e manager di mense pubbliche e dedicato alla prevenzione dei rifiuti, all'efficientamento energetico delle strutture, al corretto utilizzo delle materie prime, alla formulazione di menù sostenibili e alle nozioni sulla comunicazione e il marketing. I materiali che verranno prodotti per la formazione sono: un manuale descrittivo (*handbook*), un testo di spiegazione (*script*), slide di presentazione a supporto degli insegnanti, e un quaderno di esercizi con test di apprendimento a conclusione di ogni argomento/modulo trattato. La formazione inoltre verrà testata tramite cinque workshop in ogni paese di appartenenza dei partner di progetto, ovvero in Italia, in Austria, in Repubblica Ceca e in Germania.

Il capofila di progetto è Resource Management Agency - RMA (AT), e i partner aderenti sono: la Jihočeská Univerzita (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (IT).

### Premessa

Cuochi e manager che operano nelle ristorazioni collettive pubbliche lavorano costantemente sotto la pressione dell'aumento dei costi. La formazione sviluppata all'interno del progetto risponde alla necessità di fornire cibo di qualità ad un prezzo contenuto e una maggiore efficienza delle risorse. Viene incentivato l'uso di prodotti biologici, locali, freschi e di stagione, una politica di acquisto intelligente, una accurata pianificazione del menù, la riduzione degli sprechi e l'efficientamento energetico, così da ridurre in modo sostanziale sia il costo di gestione che le risorse impiegate, al fine di migliorare la qualità del servizio.

### Destinatari

Il progetto è destinato a cuochi, manager e decisori politici che lavorano presso le refezioni collettive poiché dispongono di conoscenze professionali di base e privilegiano una posizione strategica per avviare i cambiamenti ipotizzati dal progetto.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



RMA  
Resource Management Agentur



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Obiettivi

Il progetto mira a elaborare una formazione professionale per cuochi e manager delle refezioni collettive, che molto spesso hanno difficoltà nel trovare una formazione specialistica e specifica sui temi della sostenibilità. Inoltre, non in tutti i Paesi aderenti al progetto vi è un'offerta formativa per i cuochi e i manager delle refezioni. L'obiettivo consiste perciò nel migliorare ed ampliare la loro formazione di base attraverso 5 moduli: Utilizzo di materie Prime alimentari, Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di comunicazione e marketing.

## Contenuti

I materiali per la formazione sono redatti da tutti i partner aderenti con la supervisione delle Istituzioni di ogni paese. I materiali sono verranno adattati in base alle specifiche di ogni stato (ad esempio la stagionalità dei prodotti, la reperibilità e le condizioni regionali). La formazione è composta da 4 unità di apprendimento per modulo, ognuna di 60 minuti. Le prime 3 unità sono suddivise in lezioni da 45 minuti e una discussione di 15 minuti. La quarta unità serve per l'elaborazione di esercizi pratici da svolgere insieme al docente. Per testare i materiali della formazione verranno organizzati 5 Worskhop da almeno 5 partecipanti per Paese.

## Obiettivi formativi

Le competenze acquisite dai partecipanti comprendono sia la parte teorica che gli strumenti pratici per l'attuazione delle misure in ciascuna delle 5 aree tematiche verso una cucina sostenibile e conveniente. Inoltre verranno acquisite le competenze per analizzare il funzionamento della propria cucina, la capacità di progettare dei menù stagionali, capacità per motivare il personale di cucina per azioni innovative e le competenze necessarie per implementare le misure per un maggiore efficientamento energetico. I partecipanti potranno acquisire il certificato di formazione frequentando almeno due moduli.

### *Disclaimer*

*Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti che riflettono le opinioni degli autori. La Commissione non può essere pertanto ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.*



Per maggiori info:  
**Aiab Liguria** – Via Caffaro, 1 Genova (IT)  
[info@aiabliguria.it](mailto:info@aiabliguria.it)  
+39 010-2465768