



APICIUS

Presentació del projecte Apicius

Presentat a la Comissió Europea dins el marc del
programa Leonardo da Vinci

Associació de Cuiners de la Costa Daurada

Apicius és un projecte promogut per l'Associació de
Cuiners de la Costa Daurada.





ESTAT DE QÜESTIÓ:

El projecte Apicius ha estat presentat a la Comissió Europea amb l'objectiu de ser seleccionat per al programa d'acció comunitària Leonardo da Vinci. Aquest programa promou el desenvolupament de la formació professional a través de suport econòmic a projectes de cooperació transnacional.

En aquests moments, el nostre programa Apicius es troba en la seva segona fase, havent rebut ja l'aprovació en la primera fase, i està pendent de la resolució definitiva de Brussel·les.

L'objectiu d'Apicius és facilitar en primer lloc una formació i posteriorment, obtenir la titulació, en grau de diplomatura tècnica, dels cuiners professionals que en l'actualitat estan treballant sense qualificació oficial per bé que amb reconeguda competència i coneixements en els



sectors de l'hosteleria turística i de la restauració de col·lectivitats.

Apicius està integrat per tretze entitats de quatre països: Espanya, Regne Unit, Itàlia i França, i fonamentalment promogut per l'ACCD.



ÍNDIX DEL DOSSIER:

1. El Programa Leonardo Da Vinci
2. El Projecte Apicius
 - 2.1 Punt de partida
 - 2.2 Objectius
 - 2.3 Metodologia
 - 2.4 Prova pilot
3. Promotors i socis d'Apicius
4. Calendari
5. Adreces i telèfons de contacte



1. El Programa Leonardo Da Vinci

Leonardo da Vinci és un programa d'acció comunitària que vol impulsar la creació de noves pràctiques en les polítiques de formació professional d'acord amb determinades mesures.

Els seus objectius principals són:

-Millorar les aptituds i competències individuals per facilitar la inserció i reinserció professional augmentant les possibilitats d'ocupació.

-Vincular la formació professional als processos innovadors i d'empresa per a la competitivitat i ocupabilitat i la nova ocupació.

-Millorar la qualitat i l'accés a la formació professional continuada facilitant l'adquisició d'aptituds i competències al llarg de la vida professional.



Per assolir aquests objectius s'estableixen cinc tipus de mesures:

1. Mobilitat
2. Projectes pilot i accions temàtiques (mesura escollida pel projecte APICIUS)
3. Competències lingüístiques
4. Xarxes transnacionals
5. Documentació de referència

2. El Projecte Apicius

2.1 Punt de partida

La contribució dels cuiners en el foment del turisme de qualitat és fonamental. Per tant, és essencial obrir una via que els permeti obtenir un reconeixement i una titulació de la seva competència professional.



Hi ha un gran nombre de professionals de la restauració que, posseïdors de competències i aptituds professionals més que suficients, adquirides al llarg de la seva experiència laboral, no tenen cap acreditació que els reconegui aquesta qualificació professional.

En l'actualitat, no existeix un ensenyament en matèria culinària destinat a professionals en actiu que s'adapti a les particulars condicions laborals del col·lectiu i que es pugui cursar a temps parcial i parcialment a distància.

Només hi ha diverses diplomatures en hosteleria i turisme que tenen un baix contingut de disciplines culinàries. Per això, pràcticament no interessen a cap cuiner.

2.2 Objectius

Són tres:

- Desenvolupar noves formes de certificació i acreditació dels coneixements i les competències adquirides al llarg de l'experiència laboral i professional.
- Desenvolupar metodologies per a l'aplicació de noves tecnologies de la informació i la comunicació amb finalitats docents i pedagògiques.



- Finalment, i com a conseqüència, estructurar tècnicament l'itinerari necessari per a homologar una diplomatura (carrera tècnica) de cuina, restauració i hosteleria mitjançant ensenyaments adaptats al lloc de treball i a les especificitats del sector (estudis no presencials).

En definitiva, es tracta de resoldre la problemàtica de la qualificació professional mitjançant una tipologia d'ensenyament adaptada a les especialitats del col·lectiu professional i una carrera tècnica (diplomatura) homologada per l'organització universitària que s'escaigui.

La proposta d'Apicius és fer-ho mitjançant uns estudis de nova creació, totalment innovadors (no presencials), que puguin estar a l'abast dels professionals.

2.3 Metodologia

La diplomatura constarà de vint assignatures o mòduls, el contingut de les quals es pactarà entre tots els socis, segons les competències i especialitzacions corresponents.



Un cop es tinguin definits els continguts, es treballarà per adaptar-los a les noves tecnologies de formació, per tal de dibuixar un sistema flexible i obert per als professionals.

A més dels requisits necessaris per a l'homologació de la diplomatura, es valoraran els mòduls i sistemes docents d'acord amb les normes europees vigents, establertes per la Fundació Europea per a l'Acreditació d'Estudis Hotelers (EFAH).

2.4 Prova pilot

Per tal de comprovar la validesa i correcte funcionament del sistema, es preveu fer una experiència pilot amb dos grups, un a Espanya i un altre al Regne Unit, que cursaran la diplomatura en castellà i anglès respectivament.



4. Promotors i socis d'Apicius

1. Associació de Cuiners de la Costa Daurada (Espanya)
2. Two Thousand Two, SL (Espanya)
3. Il.lustre Col.legi Oficial de Veterinaris de Tarragona (Espanya)
4. Complex Educatiu de Tarragona (Espanya)
5. Escola d'adults de Tarragona (Espanya)
6. Federació Espanyola d'Hosteleria, FEHR (Espanya)
7. Fundació per la Formació, Investigació i Desenvolupament en Hosteleria, FIDHOS (Espanya)
8. Haynes Idiomes (Espanya)
9. Institut Regional de Tourisme et d'Hotellerie-Chambre de Commerce et d'Industrie de Tarbes (França)
10. Academy of Food and Wine Service, AFWS (Regne Unit)
11. Hospitality and Leisure Manpower LTD, HLM (Regne Unit)
12. School of Hospitality Studies—Thames Valley University (Regne Unit)
13. Associazione Giovani Europei (Itàlia)

Associació de Cuiners de la Costa Daurada (Espanya)

Promotora del projecte, aplega professionals de l'hostaleria i de la restauració de col.lectivitats, principalment cuiners. Amb seu a Salou, és una entitat molt activa, que organitza cursos de formació, concursos, conferències, congressos i jornades tècniques. El seu paper a Apicius consistirà en:



- Desenvolupar quatre de les assignatures
- Donar suport administratiu i lingüístic
- Realitzar el control financer

Two Thousand Two, SL (Espanya)

Empresa amb una gran experiència en la formació en hosteleria, avalada per més de cent cursos impartits i un miler d'alumnes. Ells mateixos s'encarreguen de la creació de nous cursos, coordinant tots els aspectes referents a la redacció, producció i realització. El seu paper a Apicius consistirà en:

- L'organització general del projecte
- La redacció dels procediments operatius i dels requisits de qualitat
- La selecció i control dels subcontractistes
- La direcció dels grups de treball
- La redacció dels informes

Il.lustre Col.legi Oficial de Veterinaris de Tarragona (Espanya)

Fundat l'any 1904. Entre els veterinaris que aplega hi ha els inspectors de sanitat, encarregats d'efectuar el control



higiènic-sanitari de tots els establiments on es manipulen, emmagatzemen o venen els aliments. Aquesta entitat està autoritzada per a la formació dels manipuladors d'aliments, i entre les seves finalitats destaca la formació, tant de veterinaris com d'altres professionals, en matèria higiosanitària. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Detectar les necessitats formatives del sector de l'hosteleria

Desenvolupar els programes docents específics per a la formació de professionals en el marc de la seguretat alimentària.

Complex Educatiu de Tarragona (Espanya)

Centre de Formació Professional, amb 2090 alumnes, dels quals 520 són interns. Disposa d'una gran superfície destinada a l'activitat docent, així com d'instal·lacions de cuina renovades recentment, perfectament adaptades per a la realització de cursos de cuina. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Acollir el grup pilot en llengua castellana format per 15 participants



- Oferir l'entorn i les instal·lacions per al desenvolupament de la prova pilot, amb els corresponents suports d'estructura i logística
- Oferir suport administratiu
-

Escola d'adults de Tarragona (Espanya)

Des de la seva creació, l'any 1995, ha intentat donar resposta a les demandes de formació permanent en diferents camps professionals. Es tracta d'un centre municipal descentralitzat, compta amb aules i espais de treball tant al centre de Tarragona com a les zones de creixement i als barris de la ciutat. Treballen de forma coordinada amb altres centres educatius i associacions, gremis professionals i col·lectius. L'estructura dels cursos que s'hi fan, la dinàmica i els horaris es dissenyen en funció de les necessitats dels alumnes, amb el suport de sistemes informàtics. El seu paper a Apicius consistirà en:

- La presentació homogènia i uniforme del material de treball
- L'estructuració dels temaris en crèdits i cicles
- La transformació dels continguts en unitats temàtiques i en sessions de treball



- Definir la durada i la distribució temporal dels continguts
- La seqüenciació dels continguts en funció de la seva complexitat i dels coneixements previs dels alumnes
- Establiment dels criteris d'avaluació dels coneixements, la dinàmica i els procediments
- Suport i coordinació de l'equip docent i del treball pedagògic

Federació Espanyola d'Hosteleria, FEHR (Espanya)

Organització empresarial del sector de l'hosteleria que integra les associacions nacionals, provincials i autonòmiques de tot el territori espanyol. Membre de la Comissió Peritaria Sectorial d'Hosteleria i del Consell Promotor de Turisme, s'encarrega, entre d'altres coses, de negociar l'Acord Laboral Estatal per a l'Hosteleria. A més, assessora les administracions públiques. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Investigar i desenvolupar el sistema de validació de coneixements i estudis previs



- Desenvolupar el temari i el material docent per a dues assignatures

Fundació per a la Formació, Investigació i

Desenvolupament en Hosteleria, FIDHOS (Espanya)

Vinculada a La Universidad de Alcalá (Madrid) en la promoció d'Estudis Universitaris d'Hosteleria (EUH). El seu paper a Apicius consistirà en:

- Assessorar pel que fa als requisits d'homologació en relació al nivell d'estudis, durada, crèdits, etc.
- Validar i homologar la titulació com a diplomatura privada
- Desenvolupar el sistema de valoració i examens
- Assessorar al comitè tècnic sobre aspectes relatius als estudis *on-line*
- Ubicació dels paquets docents al seu servidor durant la prova pilot
- Desenvolupar el temari i el material docent per a dues assignatures

Haynes Idiomes (Espanya)



Reconeguts experts lingüístics, especialistes en traduccions formals i simultànies. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Donar suport lingüístic durant les visites de les delegacions a Espanya
- Traducció dels informes, procediments i altres documents de funcionament
- Traducció del material docent

Institut Regional de Tourisme et d'Hotellerie-Chambre de Commerce et d'Industrie de Tarbes (França)

Reconegut centre d'alts estudis hotelers, impulsors dels estudis i qualificacions en el lloc de treball. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Informar sobre el sistema francès de reconeixement d'estudis, així com del material docent disponible
- Homologar la diplomatura a França

Academy of Food and Wine Service, AFWS (Regne Unit)

Des del 1988, és el centre de formació oficial en hosteleria del Regne Unit. Té més de 650 membres i entre els seus



directors i patrocinadors hi ha directius de les cadenes d'hotels i restaurants més prestigioses del país. Organitzen cursos i seminaris d'alt nivell, editen publicacions especialitzades, i promouen concursos professionals. A més, són experts en el desenvolupament de paquets d'autoestudi per a personal en actiu. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Oferir l'entorn físic per al grup pilot en anglès format per quinze participants

Hospitality and Leisure Manpower LTD, HLM (Regne Unit)

Assessors i gestors per a les indústries del turisme, hostaleria i oci. Amb seu a Londres, treballen per a l'administració, les agències de desenvolupament, grans empreses, sindicats, associacions de professionals, oficines de turisme i educadors. Promouen un gran nombre d'inicatives estratègiques en formació i titulació. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Assessorament sobre la metodologia de formació *on-line*
- Desenvolupament de quatre assignatures



- Dur a terme l'experiència del grup pilot en anglès format per quinze participants

School of Hospitality Studies—Thames Valley University (Regne Unit)

Reconegut centre d'alts estudis hotelers, impulsors dels estudis i qualificacions en el lloc de treball. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Proporcionar informació sobre el sistema de reconeixement d'estudis al Regne Unit i del material docent disponible
- Homologar la diplomatura en anglès

Associazione Giovani Europei (Itàlia)

Assessors i gestors de formació amb experiència en la indústria del turisme. Promouen un alt nombre d'iniciatives estratègiques de formació i titulació en l'àmbit europeu. El seu paper a Apicius consistirà en:

- Proporcionar informació sobre el sistema de reconeixement d'estudis a Itàlia i del material docent disponible
- Homologar la diplomatura en italià



5. Calendari

El projecte Apicius es va presentar el mes de novembre del 2002.

Superada la fase de preselecció a Espanya, ha estat presentat a la Comissió Europea, a Brussel·les, en la segona fase de selecció.

Queden pendants:

- L'aprovació definitiva de propostes: juny 2003
- El desenvolupament del projecte: 2003-2006



6. Adreces i telèfons de contacte

Apicius és un projecte promogut i presentat per l'Associació de Cuiners de la Costa Daurada:

Centre Cívic Salou

Advocat Gallego, 2

43840 Salou

Tel. (+34) 977 36 95 08

Fax (+34) 977 36 95 91

a/e: proyectoapicius@terra.es

Persones de contacte:

Àngel Jiménez Duran

President de l'Associació de Cuiners de la Costa Daurada

Tel. (+34) 646 747 904



APICIUS

Robin Alexander Matyjasek

Coordinador del proyecto Apicius

Tel. (+34) 629 767 111