



Projeto

O projeto atende jovens de 15 a 24 anos em situação de vulnerabilidade social, da região norte da cidade de Campinas, oferecendo curso de capacitação na área da gastronomia, incentivando o protagonismo, a autonomia, o empreendedorismo e o acesso ao mercado de trabalho.



Objetivos

Despertar jovens em situação de vulnerabilidade social para profissões na área da gastronomia, fornecendo-lhes conhecimento e capacitação qualificada para acesso ao mercado de trabalho e noções de empreendedorismo, com vistas à autonomia pessoal.



Público-alvo

Jovens entre 15 e 24 anos.

Resultados esperados

Após o encerramento de cada turma a intenção é a inserção do jovem no mundo do trabalho via empreendedorismo ou emprego formal, oferecendo suporte e os apoios necessários.

Benefícios

Encontrar mão de obra qualificada com oferta de vagas para inserção de jovens no mundo do trabalho.



Projeto inovador

Esse projeto se enquadra no aprimoramento de tecnologia social - inovação incremental, formado a partir de um conhecimento já existente entre os participantes, que é culinária, mas incrementado para aprimoramento dos participantes, com vistas à inserção neste mercado de trabalho que está aberto e à procura de profissionais dedicados.



Sustentabilidade do projeto

Através da busca por novos parceiros financeiros, com oferecimento de donativos ou parceria técnica.

Formas de ajudar

Os parceiros poderão contribuir com doação de matéria prima (alimentos) para confecção das receitas e aprendizado dos alunos, com materiais e equipamentos de cozinha ou mesmo como parceiros técnicos, contribuindo para a realização das oficinas.

Contato

Responsável: Kelly Cristina Parro da Silva
Telefone: +55 19 9 7148 2161
e-mail: kelly.parro@maemariarosa.org.br
Redes: www.maemariarosa.org.br
[@projetojovemchef](https://www.instagram.com/projetojovemchef)

