

#### Obiettivi

Formazione di nuovi professionisti nel settore della ristorazione al fine di contrastare il lavoro illegale e lo sfruttamento dell'immigrazione; promozione di inclusione sociale e dignità umana

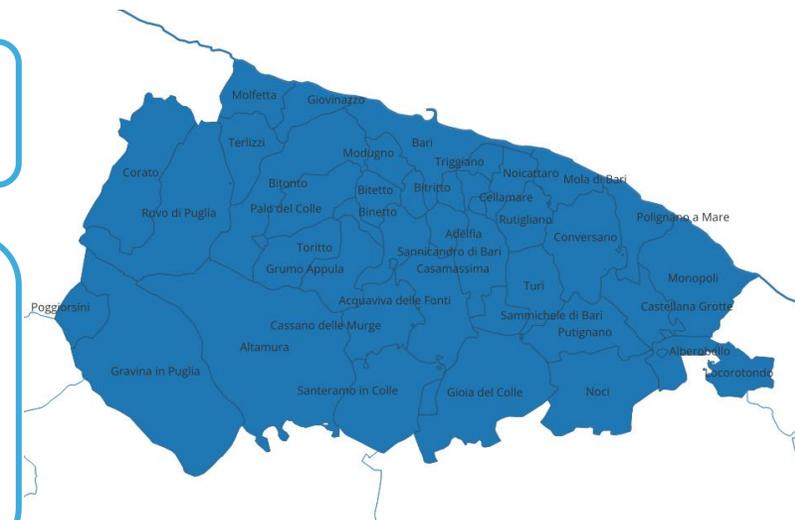
#### Descrizione

Basata sull'azione 7 della Food Policy della Città Metropolitana di Bari , essa mira a identificare e ristrutturare un edificio/struttura per ospitare la Food Academy, ovvero uno spazio accogliente e funzionale per la formazione e l'interazione. Al suo interno saranno organizzati laboratori interattivi, corsi di cucina e corsi HACCP sulla sicurezza alimentare e sarà presente un servizio di chef a domicilio per promuovere l'esperienza culinaria direttamente nelle case delle comunità locali.

Infine, verranno sviluppati un sito web e dei canali social volti a pubblicizzare gli eventi e a coinvolgere i cittadini, le istituzioni e i partner commerciali nei progetti della Food Academy.

#### Risultati attesi

Formazione di nuovi professionisti nel settore della ristorazione attraverso laboratori didattici, corsi di cucina, corsi HACCP e sicurezza degli alimenti



Localizzazione: Tutta l'area metropolitana di Bari

#### Indicatori di risultato

- N. di edifici o strutture recuperati
- N. di servizi creati

#### Principali progetti

Progetto per l'istituzionalizzazione di una "Food Academy metropolitana"

#### Tipologia

Governance

#### Orizzonte temporale

Inizio: 2024 T2

Fine: 2030 T4

2023



2030

#### Investimenti attesi

Da definire