



ESCUELA
“COCINA
CONCIENCIA”
DE COCINA Y SALA

FUNDACIÓN RAÍCES

CON LA ESPECIAL COLABORACIÓN DE OVILLOGASTRO



01

LA FUNDACIÓN

FUNDACIÓN RAÍCES. "COCINA Y
CONCIENCIA"





Fundación Raíces es una organización privada sin ánimo de lucro, establecida en 1996.

Su misión es la atención integral a niños, niñas, adolescentes y jóvenes que padecen exclusión social para conseguir su integración plena en la sociedad y potenciar en ellos alternativas de una vida digna.

Además, busca sensibilizar a la sociedad de los problemas relativos a la infancia y juventud en situación de vulnerabilidad, para suscitar su solidaridad y compromiso.



02

IMPULSANDO LA EMPLEABILIDAD EN LA RESTAURACIÓN

Proyecto de formación para la inserción sociolaboral del Programa "COCINA CONCIENCIA" de Fundación Raíces.





"COCINA CONCIENCIA"

Programa dedicado a la inserción social y laboral de jóvenes en situación de vulnerabilidad en el sector de la restauración en España desde 2010. En 2017 se abre a la industria alimentaria y empieza a impulsar proyectos para poder insertar jóvenes en otras industrias como la agricultura.

UNA SÓLIDA EXPERIENCIA

Desde que arrancó "Cocina Conciencia" en 2010, gracias al apoyo y compromiso de personas vinculadas a la gastronomía y grandes chefs como Andoni Luis Adúriz, Javier Muñoz-Calero, Ramón Freixa, Albert Adriá, Paco Pérez o Francis Paniego etc, el programa de inserción sociolaboral ha podido desarrollar sólidas colaboraciones con más de 90 restaurantes y empresas que han decidido ofrecer una oportunidad de vida a más de 200 jóvenes en situación de vulnerabilidad.

NUESTROS BENEFICIARIOS:

Jóvenes entre los 16-25 años, chicos y chicas, españoles o extranjeros, en situación de vulnerabilidad en España y sin referentes adultos que les acompañen en su paso a la madurez. Algunos son solicitantes de asilo, otros muchos fueron niños y niñas que llegaron solos a España, otros son menores españoles que se encuentran en situación de desamparo. Gran parte de ellos han sido tutelados por el Estado pero al alcanzar su mayoría de edad, son expulsados del Sistema de protección, sin medios para subsistir y con grandes barreras para poder desarrollar una vida independiente y plena. En el caso de los extranjeros, con permiso para vivir en España pero, en muchos casos, sin autorización para trabajar, todos ellos, sin apenas formación, ni medios económicos ni apoyos familiares.



EFFECTOS DEL COVID 19

La Restauración, principal apoyo de los jóvenes de "Cocina Conciencia" para la inserción sociolaboral y quien mayor número de oportunidades laborales ofrecía, ha sufrido un gran impacto económico.

Muchos de los jóvenes que esperaban una oportunidad laboral en la restauración durante 2020, han visto truncadas sus expectativas y jóvenes que ya estaban trabajando han perdido su empleo. Y por ello, **necesitan nuestro apoyo más que nunca.**

03

EXPERIENCIA

FUNDACIÓN RAÍCES. "COCINA Y
CONCIENCIA"



- ▶ **Organizado por Fundación Raíces** con el apoyo del chef **Javier Muñoz-Calero** y su equipo del **restaurante Ovilla**.
- ▶ **3 Cursos trimestrales** teóricos y prácticos, específicos de cocina y sala a lo largo de todo el año.
- ▶ **54 jóvenes en situación de vulnerabilidad** formados al año, que mejorarán su empleabilidad a través de una **formación Intensiva teórico-práctica** impartida por **profesores especializados**.
- ▶ **Nuestro proyecto formativo propio está compuesto por:**
 - **Módulo de Sala: 12 alumnos y alumnas / grupo** formados durante **320h / curso**.
 - **Módulo de Cocina: 6 alumnos y alumnas /grupo** formados durante **320h y 30 h prácticas** de formación complementaria en el **Restaurante Ovilla**.
 - **Módulo de Materias Transversales y Castellano: 55h comunes a ambos grupos**, para reforzar la empleabilidad.
- ▶ **Para asegurar el éxito de la formación, contamos con el apoyo y la colaboración de:**
 - **Los y las profesionales de los Programas Social, Jurídico y de Empleo de Fundación Raíces.**
 - **Chefs, maestros pasteleros, panaderos, y empresarios de la restauración y la industria alimentaria.**
- ▶ **Además, proporcionamos Becas Sociales a los y las jóvenes para asegurar que cubren sus necesidades básicas** (alimentación, alojamiento, ropa, transporte, etc.)



▶ Aquí meter resumen de la formación.

04

JAVIER MUÑOZ-CALERO

Trayectoria y colaboración con la Escuela
"Cocina Conciencia".



Javier Muñoz-Calero, chef y empresario, colabora con el Programa "Cocina Conciencia" desde su inicio en 2010 y ha apoyado a más de 30 jóvenes a encontrar un futuro en la gastronomía. Hoy se une a Fundación Raíces, junto con su equipo de OVILLO, para impulsar la ESCUELA "COCINA CONCIENCIA" y poder ayudar a muchos más jóvenes.

El restaurante Ovillo, ubicado en Madrid, cede a este proyecto de formación el uso de las instalaciones, suministros e infraestructura que sean necesarias.

La dirección de la formación práctica será llevada a cabo, de manera desinteresada, por Javier Muñoz-Calero y su equipo, en el que, entre otros se encuentran profesionales de la talla de Javier Arroyo como Maestro Sommelier y jóvenes que hoy son jefes de partida en la cocina de Ovillo o de rango en la sala y que en su día fueron jóvenes del Programa "Cocina Conciencia".



05

COLABORA

Únete a nuestro objetivo de impulsar la empleabilidad de los jóvenes en el sector de la restauración.



- ▶ Vincula tu marca y/o empresa y forma parte de un proyecto de apoyo a jóvenes en situación de vulnerabilidad en España, sin referentes adultos.
- ▶ Ejerce la responsabilidad social como empresa convirtiéndote en agente de cambio social.
- ▶ Participa en una "Masterclass".



PARA SER PATROCINADOR PRINCIPAL:

Patrocina el proyecto con donaciones a partir de 20.000€ (pudiendo ser parte en especie).

Y si lo deseas tendrás:

- ▶ Presencia de la marca en todos los materiales de comunicación que se realicen que hagan referencia al proyecto, en una posición principal.
- ▶ Disponibilidad preferente del espacio de la escuela para un máximo de 6 personas, para la organización de comidas de empresa, ofrecido por el equipo de jóvenes de la ESCUELA COCINA CONCIENCIA, dirigidos por equipo de OVILLOGASTRO.
- ▶ Deducción en cuota en el Impuesto sobre Sociedades del 35%.

CÓMO SER COLABORADOR:

Colabora con el proyecto con donaciones valoradas entre 10.000€ y 20.000€

Y si lo deseas tendrás:

- ▶ Presencia de la marca en todos los materiales de comunicación que se realicen, que hagan referencia al proyecto en una posición predominante.
- ▶ Deducción en cuota en el Impuesto sobre Sociedades del 35%.

CÓMO SER ENTIDAD AMIGA:

Apoya el proyecto con donaciones por valor de 2.000€ a 10.000€.

Y si lo deseas tendrás:

- ▶ Presencia de la marca en materiales de comunicación que se realicen.
- ▶ Deducción en cuota en el Impuesto sobre Sociedades del 35%.



Plan de comunicación y de RRSS de las actividades realizadas en la escuela. Nota de prensa de presentación de la escuela. Gestión de entrevistas en medios especializados. Participación en la entrega de diplomas a definir.

Nota de prensa con resultados e impacto de LA ESCUELA "COCINA CONCIENCIA".

06

EMPRESAS QUE APOYAN EL PROGRAMA





EMPRESAS QUE APOYAN EL PROGRAMA "COCINA CONCIENCIA"

Fundación Raíces abre la posibilidad a todo tipo de empresas, marcas del sector, organismos públicos y privados para ejercer su responsabilidad social, realizando aportaciones (económicas o en especie) o/y ofreciendo puestos de trabajo para apoyar la inserción laboral de jóvenes en situación de vulnerabilidad, sin referentes adultos.

FUNDACIÓN
MUTUAMADRILEÑA

EG
EGUÍA GROUP
Servicios Corporativos



ALGUNOS DE LOS RESTAURANTES QUE HAN CONTRATADO A JÓVENES DEL PROGRAMA “COCINA CONCIENCIA”



OTRAS EMPRESAS QUE HAN CONTRATADO A JÓVENES DEL PROGRAMA "COCINA CONCIENCIA"



CULTIVO
quesos con rostro

iberfruta[®]



 **Smurfit Kappa**

PAN.DELIRIO.

Panod.

CATERING
SAMANTHA
DE ESPAÑA

Cortés de Moraga
CATERING &
Wedding decor



*Pescaderías
Coruñesas*
CASA FUNDADA EN 1911

FINANCIADORES Y COLABORADORES DE LA ESCUELA "COCINA CONCIENCIA"

FUNDACIÓN
MUTUAMADRILEÑA

EG
EGUÍA GROUP
Servicios Corporativos

LiMASKOA
SOCIEDAD LIMITADA



BRAGARD
Be your best

Cofresco[®]



*Pescaderías
Coruñesas*
CASA FUNDADA EN 1911

CULTIVO
quesos con rostro

URÍA
MENÉNDEZ



PREVINTEGRA
Servicios integrales en seguridad y salud laboral

06

PREMIOS

Premios a Fundación Raíces y a su programa de inserción social y laboral “Cocina Conciencia” durante su trayectoria.



- ▶ Premio Especial a la Defensa de los Derechos de la Infancia del Consejo General de la Abogacía Española. Año 2009.
- ▶ Premio de Derechos Humanos de la Asociación de Jóvenes Abogados de España. Año 2009.
- ▶ Premio Especial Derechos de la Infancia de Mensajeros de la Paz. Año 2009.
- ▶ Premio Especial de Derechos Humanos "Nacho de la Mata" por la defensa de los derechos de la infancia del Consejo General de la Abogacía Española. Año 2012.
- ▶ Premio UNICEF Comité Español "Joaquín Ruiz-Giménez". Año 2013.
- ▶ Premio Rodolfo Benito Samaniego a los Valores de la Convivencia. Año 2016.
- ▶ Premio ABC Solidario. Año 2015.
- ▶ Premio UBS. Años 2010, 2012, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020.
- ▶ Premios Gourmet Fuera de Serie. Año 2019.
- ▶ Premio Child 10. Año 2020.
- ▶ Premio Medalla de Oro CRUZ ROJA ESPAÑOLA. Año 2020.



07

CONTACTO

María Areces Espolita

Coordinadora Programa "Cocina Conciencia"

maria.areces@fundacionraices.eu

cocinaconciencia@fundacionraices.eu

C/ Pantoja, 8. 28002 Madrid

669 09 86 01 / 919 076 270



FUNDACION



GRACIAS
SIEMPRE GRACIAS

WWW.FUNDACIONRAICES.ORG