



12/2018

Conheça o projeto Jovens Chefs

Fruto da parceria entre Instituto Ajinomoto e Instituto Viva Melhor, 3ª edição do curso foi finalizada em novembro

A terceira edição do projeto Jovens Chefs, realizado pelo Instituto Ajinomoto em parceria com o Instituto Viva Melhor, foi concluída. O projeto oferece curso profissionalizante de gastronomia para jovens em vulnerabilidade social. A última edição contou com quase 100 alunos, com idades entre 15 e 18 anos, que saíram do projeto com certificado profissional.

Durante o curso, os jovens participaram de workshops com nutricionistas e chefs da Ajinomoto® Food Service, divisão da Ajinomoto do Brasil voltada à alimentação fora do lar. Os participantes também acompanharam aulas práticas e teóricas sobre o dia a dia de uma cozinha profissional.

Ao fim do curso, os alunos participaram do **Concurso Umami**, fase do projeto que premia o grupo de alunos que apresentar a melhor receita feita com alimentos umami, o quinto gosto básico do paladar humano presente em alimentos como carnes, queijos, tomate, milho e cogumelos. As receitas foram avaliadas por uma banca de jurados composta por especialistas e influenciadores de gastronomia e a receita vencedora desta edição foi um delicioso *donuts* com creme de confeitiro de milho e geleia de cenoura.