



Quỹ tài trợ của một ca sĩ nổi tiếng sẽ giúp Chương trình Chuyển tiếp Cộng đồng (Community Transition Program – CTP) xây dựng nhà bếp

Học sinh trong Chương trình Chuyển tiếp Cộng đồng của Trường Công lập Portland sẽ được học các kỹ năng nấu nướng có giá trị, một phần nhờ vào sự quyên tặng từ một ca sĩ truyền thuyết này.

Sử dụng một khoản tiền trợ cấp 5 ngàn đô được cấp bởi tổ chức của Paul Simon, của Simon & Garfunkel và danh tiếng của “Graceland,” cùng với 5 ngàn đô của [Oregon Community Foundation \(Tổ chức Cộng đồng Oregon\)](#), CTP sẽ trang bị một nhà bếp toàn diện trong khuôn viên trường Southeast Portland. CTP phục vụ các học sinh trong chương trình giáo dục đặc biệt mà đã hoàn thành ít nhất bốn năm trung học và giúp các em chuyển tiếp sang cuộc sống sau trung học.

Thelina O’Daniel, hiệu trưởng CTP cho biết, “Chúng tôi thiết nghĩ rằng đó là điều thật tuyệt vời khi xây một nhà bếp đào tạo ở đây vì nhiều học sinh của chúng tôi muốn tham gia vào lĩnh vực bếp núc.”

5 ngàn đô này là một phần của khoản tài trợ 10 ngàn đô dành cho PPS từ Simon, người mà đã đóng góp cho các tổ chức địa phương tại mỗi điểm dừng của tua trình diễn chia tay gần đây trên toàn thế giới, bao gồm Trung tâm Moda của Portland vào ngày 19 tháng 5. Nửa còn lại của khoản tài trợ này đã được chuyển đến trường Trung học cấp hai Lane, cách CTP không xa lắm.

Jonathan Garcia, Giám đốc cấp cao về quan hệ đối tác chiến lược và đối ngoại, chia sẻ, “Chúng tôi rất biết ơn Paul Simon vì sự rộng lượng của ông. Sự đầu tư của ông vào các trường học của chúng tôi là một lợi ích lớn cho học sinh của chúng tôi tại CTP và Lane.

Nhà bếp tại CTP sẽ cho phép học sinh học các kỹ năng nấu nướng, như cách sử dụng dao và chuẩn bị thức ăn, từ các thành viên của Community Chef (Đầu bếp Cộng đồng), những người đã đồng ý cung cấp các bài học ngắn gọn. Thiết kế của nhà bếp sẽ tuân thủ Đạo luật Người Khuyết tật Hoa Kỳ, với một bồn rửa và đảo trung tâm thấp hơn để cho phép học sinh ngồi xe lăn lăn xe thẳng vào đó.

Nhà bếp sẽ cho phép học sinh sử dụng các nông sản được trồng tại vườn ươm Green Thumb của trường, nơi học sinh trồng nhiều loại cây được bán ra trong suốt cả năm.

“Rất nhiều nguyên liệu cho bánh sandwich và xà-lách sẽ là những nguyên liệu trực tiếp từ nông trại mang thẳng đến bàn ăn,” O’Daniel đã nói. “Học sinh sẽ chọn các nguyên liệu ngoài vườn ươm và mang vào bếp, rửa sạch, chế biến chúng, sau đó sử dụng những nguyên liệu tươi đó cho bánh mì và salad.”

Khoảng 50 học sinh sẽ sử dụng bếp này, sẽ bắt đầu xây dựng vào tháng 1 và hoàn thành vào tháng 3 hoặc tháng 4. Học sinh CTP sẽ có thể làm bánh sandwich, pha cà phê và chế biến các thực phẩm khác và, theo thỏa thuận với Trường Lane, sẽ bán và giao chúng cho các giáo viên và nhân viên của trường Lane.

“Điều đó sẽ cung cấp những cơ hội lớn cho học sinh của tôi để học các kỹ năng dịch vụ khách hàng cũng như nhiều kỹ năng mềm khác nhau trước khi chúng tôi dần xếp cho các em vào chương trình thực tập với một đối tác cộng đồng,” O’Daniel đã phát biểu. “Đây là một điều thực sự thú vị”