



VET-ECooking

2.^a Newsletter

Bem-vindo ao projeto VET-ECooking!

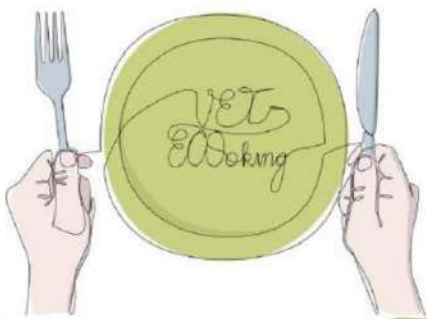
O projeto Erasmus+ VET-ECooking - Módulo para os cursos de cozinha do Ensino e Formação Profissional sobre "Cozinha Sustentável" está a ser implementado de 2021 a 2023. A parceria inclui parceiros da Alemanha, Áustria, Grécia e Portugal.



O projeto VET-ECooking está empenhado em melhorar o ambiente através da cozinha sustentável. Este projeto irá colmatar uma lacuna existente nos cursos de formação profissional no domínio da cozinha, através do desenvolvimento de um módulo de formação sobre cozinha sustentável.

A nossa última reunião transnacional decorreu em Viena, nos dias 4 e 5 de Outubro de 2022. Os parceiros discutiram as atividades já concluídas, nomeadamente a pesquisa sobre os currículos existentes, boas práticas sobre cozinha sustentável e as entrevistas que foram realizadas com mais de 100 participantes. Abordaram-se os próximos passos e começámos a planear as mesas redondas com especialistas em formação profissional, sustentabilidade ambiental e indústria gastronómica. Pode ler mais sobre estas atividades abaixo!





VET-ECooking

2.ª Newsletter

O QUE HÁ DE NOVO?


O consórcio VET-ECooking tem o prazer de partilhar que a primeira atividade levada a cabo foi a avaliação comparativa. O objetivo foi identificar os currículos do EFP existentes sobre cozinha sustentável e outros conteúdos relevantes relacionados. Através de uma pesquisa documental intensiva, estas iniciativas foram listadas e categorizadas, considerando os objetivos, grupos-alvo, níveis e uma descrição dos currículos.

A atividade seguinte foi a recolha de estudos de caso e boas práticas sobre cozinha sustentável. As entrevistas para este resultado visaram: proprietários, gestores de restaurantes; produtores; peritos em sustentabilidade; profissionais do setor retalhista; e formadores do EFP na área da gastronomia. O principal objetivo era recolher informações sobre estudos de casos e boas práticas em matéria de cozinha ecológica/sustentável. Pretendia-se que as informações recolhidas servissem de inspiração para a definição de um quadro de formação e de uma estrutura curricular sobre "cozinha sustentável" para os cursos de formação profissional em cozinha.



VET-ECooking

2.^a Newsletter



A terceira atividade foi a organização de mesas redondas para promover um debate sobre a cozinha sustentável e o seu futuro e, como tal, os participantes foram selecionados tendo em conta as suas competências e antecedentes: proprietários de restaurantes, gestores, produtores, peritos em sustentabilidade, profissionais do retalho, formadores de EFP na área da gastronomia.

Foram então preparados relatórios nacionais para resumir as atividades acima descritas, apresentando uma panorâmica geral dos materiais recolhidos e das conclusões alcançadas.

Um relatório global sobre o "Estado da Arte e Boas Práticas relativas à Cozinha Sustentável" compilou as principais conclusões dos relatórios nacionais.

O consórcio terminou recentemente a definição do currículo VET-ECooking para o EFP sobre cozinha sustentável.



VET-ECooking

2.^a Newsletter

O QUE SE SEGUE?

Para o resultado 2 do projeto, estão previstas as seguintes atividades:

- Desenvolvimento do módulo de formação;
- Criação da Plataforma de Formação;
- Teste-piloto do Módulo de Formação;
- Publicação de "Promover a Cozinha Sustentável para lutar por um mundo melhor"



FIQUE ATENTO ÀS NOVIDADES!



<https://www.facebook.com/vetecooking>



<https://vet-ecooking.eu>

