



# VET-ECooking

## 3.<sup>a</sup> Newsletter

Bem-vindo ao projeto VET-ECooking!

O projeto Erasmus+ VET-ECooking - Módulo para os cursos do EFP em "Cozinha Sustentável" está a ser implementado de 2021 a 2023. O consórcio inclui parceiros da Alemanha, Áustria, Grécia e Portugal.

O projeto VET-ECooking está empenhado em melhorar o meio ambiente através da cozinha sustentável. Este projeto irá colmatar uma lacuna existente nos cursos de formação profissional na área da cozinha, através do desenvolvimento de um módulo de formação sobre cozinha sustentável dirigido aos alunos do Ensino e Formação Profissional.



A nossa terceira reunião transnacional realizou-se em Atenas, nos dias 3 e 4 de maio 2023. O trabalho presencial foi, como sempre, produtivo e complementou as reuniões online mensais. O foco principal foi o desenvolvimento dos conteúdos e recursos de formação, e permitiu-nos fazer um ponto de situação relativamente ao desenvolvimento da plataforma de formação e sobre a implementação do teste-piloto que acontecerá em breve.



Cofinanciado pela  
União Europeia



euroTRAINING



wir schaffen zusammen



die Berater  
ZUKUNFT LERNEN



# VET-ECooking

## 3.<sup>a</sup> Newsletter



### O que já completamos?

- Avaliação comparativa para identificar os currículos de formação profissional existentes sobre cozinha sustentável e outros conteúdos relacionados relevantes
- Recolha de estudos de caso e boas práticas sobre cozinha sustentável através de 100 entrevistas com especialistas em formação profissional, sustentabilidade ambiental e indústria gastronómica
- 4 mesas redondas com 12 especialistas em formação profissional, sustentabilidade ambiental e indústria gastronómica
- 20 Boas Práticas sobre Cozinha Sustentável
- 4 relatórios nacionais e 1 relatório global sobre o "Estado da Arte e Boas Práticas relativas à Cozinha Sustentável"
- Definição dos currículos dos cursos de formação profissional em cozinha sobre "cozinha sustentável"
- Criação de um módulo de formação profissional sobre cozinha sustentável para os cursos de formação profissional em gastronomia



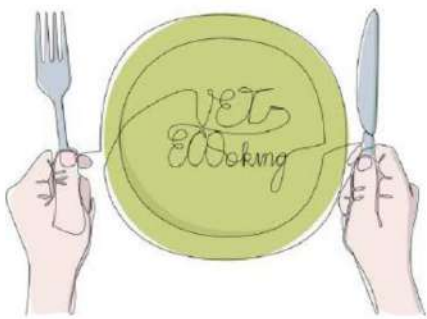
# VET-ECooking

## 3.<sup>a</sup> Newsletter

Os Eventos Multiplicadores do VET-ECooking tiveram lugar presencialmente nos países parceiros em janeiro e fevereiro de 2023. Estes eventos foram organizados com o objetivo de apresentar e divulgar as atividades desenvolvidas no primeiro ano do projeto. Além disso, o objetivo do evento era reunir os grupos-alvo e criar sinergias.



Nas últimas semanas, o consórcio tem estado a trabalhar na primeira atividade do Resultado 2, nomeadamente no desenvolvimento dos conteúdos e recursos de formação para o módulo sobre Cozinha Sustentável. O módulo está dividido em sete unidades: Sustentabilidade: Comida Orgânica; Desperdício Alimentar, Nutrição, Energia e recursos hídricos, Produtos embalados, Condições reais de trabalho e Cozinha sustentável prática. Inclui apresentações, exercícios práticos, orientações sobre temas como a preparação de refeições, factos nutricionais e pratos sustentáveis. Será validado pelo chamado triângulo de especialistas "Ambiente-Educação-Mercado" e fornecido a formadores e professores. Fique atento aos materiais finais!



# VET-ECooking

## 3.<sup>a</sup> Newsletter

### QUAIS SÃO OS PRÓXIMOS PASSOS?

- Elaboração de uma plataforma de formação com os conteúdos e os recursos do módulo
- 12 Reuniões de Avaliação e Validação com 36 especialistas em Formação Profissional, Sustentabilidade Ambiental e Indústria Gastronómica
- Testes de funcionalidade e usabilidade da plataforma com pelo menos 40 pessoas interessadas
- Publicação final de "Promover a Cozinha Sustentável para lutar por um Mundo melhor"



**SIGA-NOS NO FACEBOOK E  
VISITE A NOSSA PÁGINA WEB  
PARA MAIS ATUALIZAÇÕES!**



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



<https://vet-ecooking.eu>

