

# VET-ECooking

## 1ª Newsletter

Bem-vindo ao projeto VET-ECooking!

O projeto Erasmus+ VET-ECooking - Módulo para Cursos Profissionais em Gastronomia sobre "Cozinha Sustentável" está a ser implementado de 2021 a 2023. A parceria inclui parceiros da Alemanha, Áustria, Grécia e Portugal.



A Comissão Europeia partilha as mesmas preocupações que impulsionam este consórcio e pretende reduzir os resíduos alimentares para metade, propondo objetivos juridicamente vinculativos em toda a UE até 2023. No âmbito da sustentabilidade alimentar, a FAO (Organização para a Alimentação e Agricultura) apresentou cinco eixos principais para desenvolver o tema:

1. Melhorar a eficiência na utilização dos recursos;
2. Ter uma ação direta para conservar, proteger e melhorar os recursos naturais;
3. Proteger os meios rurais de subsistência e melhorar a equidade e o bem-estar social;
4. Melhorar a resiliência das pessoas, comunidades e ecossistemas, especialmente as alterações climáticas e a volatilidade dos mercados;
5. Promover a boa governação para uma melhor sustentabilidade dos sistemas naturais e humanos.



Cofinanciado pela  
União Europeia



euroTRAINING



wir schaffen chancen










# VET-ECooking

## 1ª Newsletter

O projeto **VET-ECooking** está empenhado em melhorar o ambiente através de uma cozinha sustentável. Vai colmatar uma lacuna existente nos cursos de formação profissional na área da cozinha, desenvolvendo um **módulo de formação sobre cozinha sustentável** dirigido a alunos de formação profissional.



Em resumo, este projecto visa a realização dos seguintes objetivos principais:

-  Criar um módulo de formação em "Cozinha Sustentável" para alunos do EFP na área da cozinha
-  Desenvolver competências duras e suaves dos estudantes de EFP para preparar uma gastronomia sustentável e de alta qualidade e sensibilizar para a importância de combater as alterações climáticas
-  Preparar melhor os estudantes do EFP para enfrentarem os desafios no local de trabalho, com enfoque nas opções alimentares mais ecológicas
-  Aumento da notoriedade do EFP no domínio da cozinha
-  Utilizar a cozinha como ponto de partida para sensibilizar para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (nomeadamente os nº 2, 3, 6 e 12)



Cofinanciado pela  
União Europeia

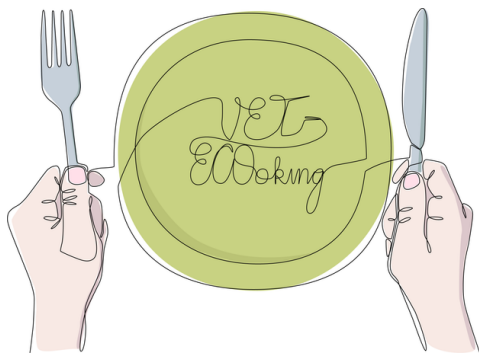


euroTRAINING



wir schaffen chancen





# VET-ECooking

## 1ª Newsletter



A reunião de lançamento teve lugar em Espinho, Portugal, nos dias 22 e 23 de março de 2022, e foi crucial para planear e definir a metodologia para as atividades seguintes do projeto.

Desde então, os parceiros realizaram pesquisas sobre currículos existentes e boas práticas de Cozinha Sustentável, e realizaram entrevistas a mais de 100 pessoas em áreas alimentares relevantes.

No passo seguinte, os resultados dessas entrevistas foram compilados em relatórios nacionais. Nos dias 4 e 5 de outubro de 2022, o consórcio reuniu-se novamente para a segunda reunião de parceiros em Viena, Áustria. O consórcio encontra-se atualmente na fase de planeamento das mesas redondas com peritos em formação em EFP, sustentabilidade ambiental e indústria gastronómica.



<https://vet-ecooking.eu>



Cofinanciado pela  
União Europeia



euroTRAINING



wir schaffen chancen



APSU  
Associação Portuguesa de Estudos de  
Marketing



die Berater  
ZUKUNFT LERNEN