VET-ECOoking

O projeto Erasmus+ **"VET-ECOoking – Module for VET Degrees on Gastronomy on "Sustainable Cooking"** será implementado desde 2021 a 2023. A parceria inclui parceiros da Alemanha, Áustria, Grécia e Portugal.

O projeto propõe-se a alcançar os seguintes objetivos principais:

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

O projeto alcançará os seguintes resultados:

- Publicação de 4 relatórios nacionais e 1 global sobre o "Estado da Arte e Boas Práticas relativamente à Cozinha Sustentável"
- Criação de 1 módulo de EFP sobre Cozinha Sustentável para ser integrado nos Cursos Profissionais de Gastronomia
- Criação de uma plataforma de formação com os conteúdos e os recursos do módulo
- Uma publicação final sobre como "Promover uma Cozinha Sustentável para lutar por um Mundo melhor"

Funded by the European Union

This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.