

Numero di progetto 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447



# Linee guida per la piattaforma GastroNet.

 [gastronet-edu.eu](http://gastronet-edu.eu)

# Avviso legale



**Cofinanziato dall'Unione Europea. Le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelle dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione Europea o della Fondazione per lo Sviluppo del Sistema Educativo (FRSE). Né l'Unione Europea né la FRSE possono essere ritenute responsabili per tali opinioni.**



**Attribuzione-Non commerciale-Condividi allo stesso modo 4.0  
Internazionale**

**<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>**

**GastroNet - Programma di formazione e istruzione  
professionale**

**Numero di progetto 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447**

# Dettagli sul progetto

## GastroNet - Programma di formazione e istruzione professionale



Numero di progetto 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

Nella formazione professionale nel settore gastronomico, si dispone di un ulteriore insieme di strumenti destinati a migliorare la posizione professionale degli studenti nel mercato del lavoro.

Attraverso il nostro operato, ci proponiamo di dimostrare come i problemi sociali possano essere affrontati. Intendiamo elevare i livelli di istruzione dei diversi gruppi sociali nei paesi in cui operiamo e contribuire ai loro processi di integrazione internazionale. L'istruzione rappresenta l'elemento fondamentale per fornire opportunità di sviluppo e ridurre le disparità sociali.

Il dialogo interculturale è realizzabile attraverso l'educazione. Pertanto, il nostro impegno si concentra sull'istruzione e la formazione, inclusa la sua dimensione di cooperazione internazionale. Inoltre, ci proponiamo di diffondere informazioni su individui connessi alle idee della nostra fondazione.

Ci focalizziamo principalmente sui gruppi a rischio di esclusione sociale legata al mercato del lavoro, quali persone con disabilità, giovani disoccupati e privi di istruzione, adulti poco qualificati e vittime di violenza domestica. I nostri esperti sono specializzati nell'istruzione superiore e nell'educazione degli adulti.

- Ottimizzare il piano di formazione per garantire un'efficace integrazione delle nuove tecnologie e tecniche di vendita.
- Promuovere innovazioni pedagogiche per gli studenti delle scuole di gastronomia, elaborando un piano e un schema di formazione.

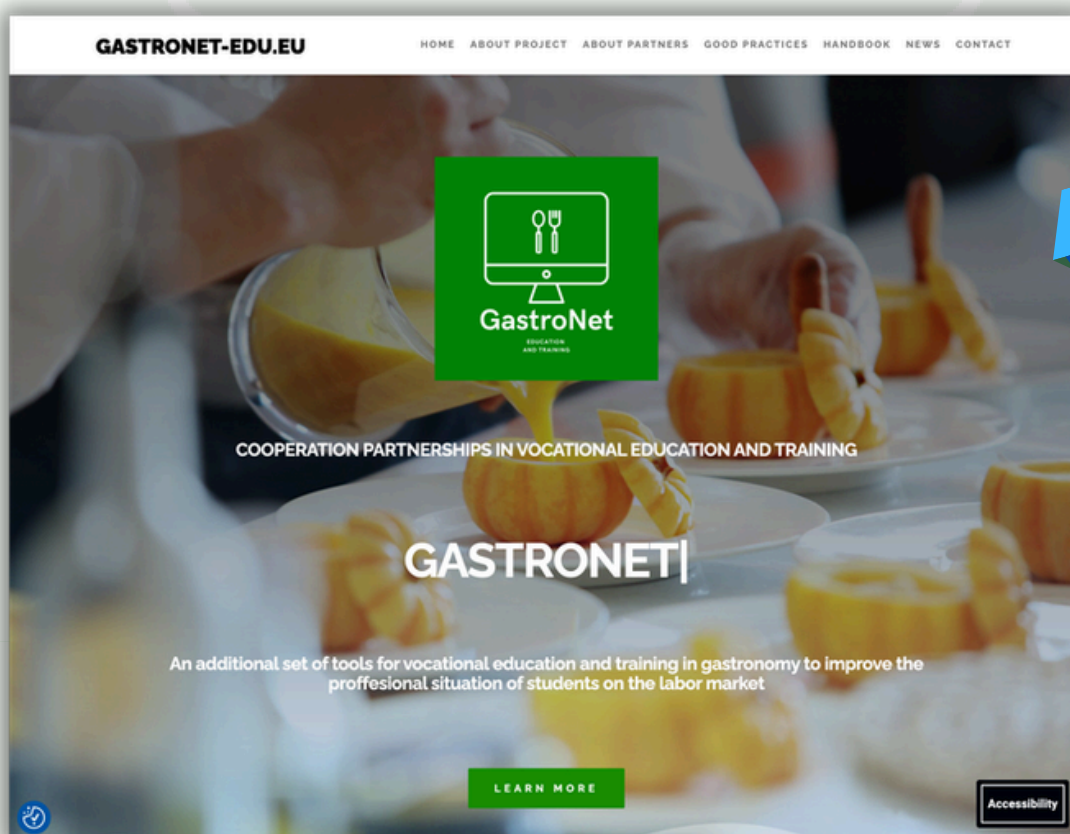


# Il sito web del progetto GastroNet è accessibile nelle quattro lingue native dei partner e in inglese.

Inglese



Polacco



PAGINA PRINCIPALE:

CLICK HERE



portoghese



Italiano

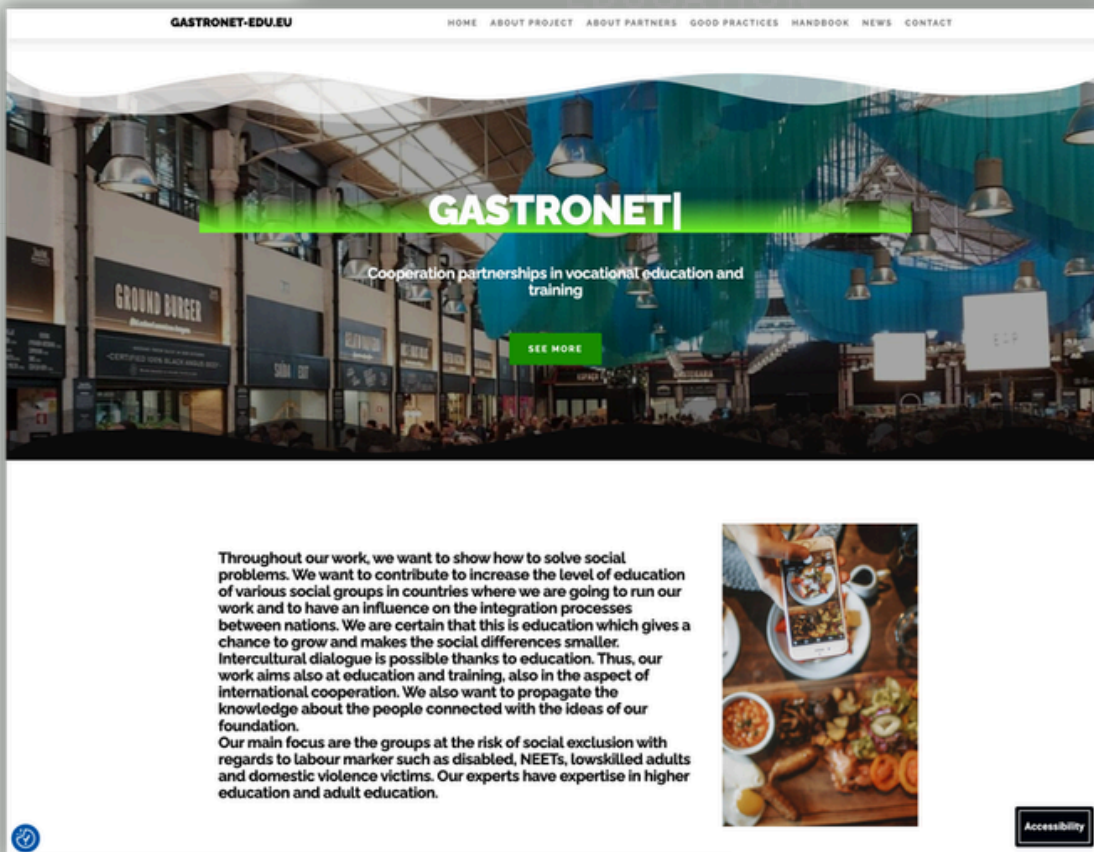
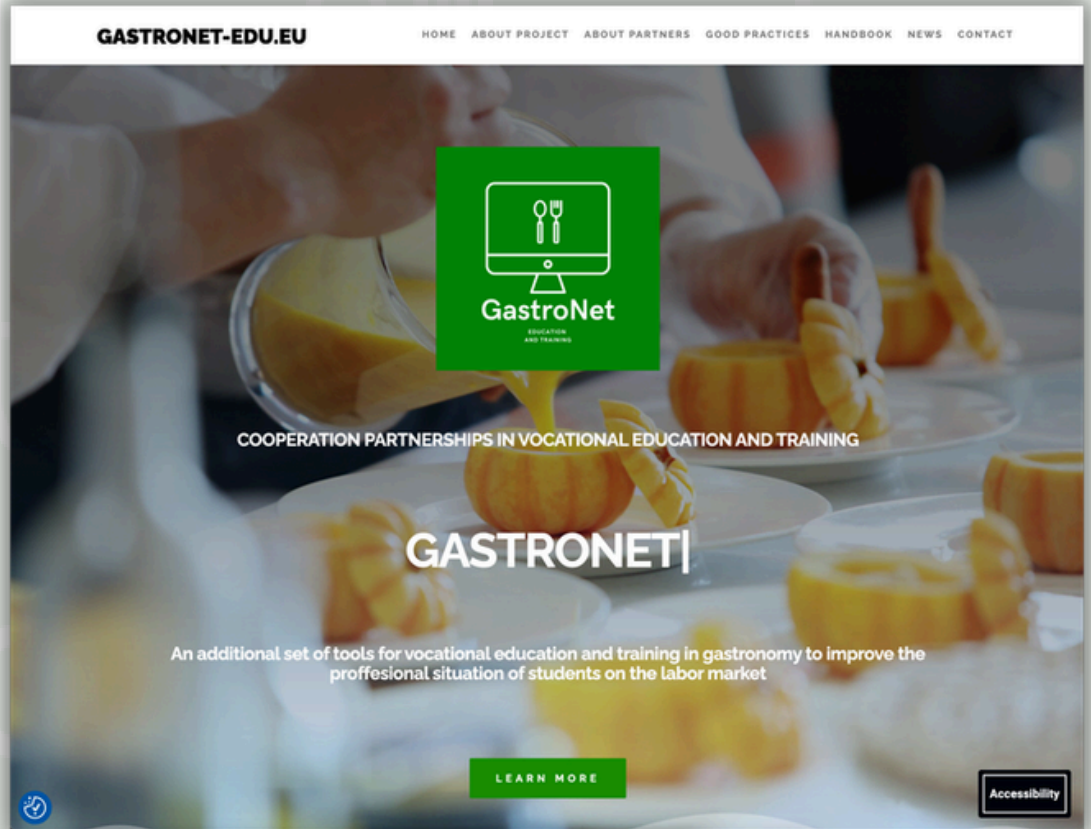


# Linee guida per la piattaforma GastroNet:

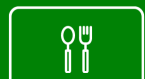
[www.gastronet-edu.eu](http://www.gastronet-edu.eu)

PAGINA PRINCIPALE:

CLICK  
HERE



# Puoi approfondire il nostro progetto qui. Lo troverete qui:



**GastroNet**  
EDUCATION  
AND TRAINING

## • Obiettivi

Attraverso la progettazione e l'implementazione di questo progetto e del relativo concetto formativo, intendiamo accrescere le competenze degli studenti di formazione professionale diplomati presso le scuole di gastronomia, in particolare riguardo alle nuove tecnologie, alle tecniche di vendita online e all'acquisizione di clienti. Grazie alla nostra formazione, le loro qualifiche miglioreranno, rendendoli più preziosi per i datori di lavoro e rafforzando il loro senso di stabilità professionale. Anche i formatori stessi amplificheranno le loro competenze.

## • APPLICAZIONE

Le attività principali del progetto comprenderanno tre workshop focalizzati sulla condivisione di esperienze e nuove tecnologie, sullo sviluppo del concept e del programma formativo, nonché sulla preparazione del piano e della bozza di formazione. I workshop includeranno i seguenti aspetti:

- Ricerca tramite gruppo focale
- Mappa delle competenze professionali
- Seminari sui Sistemi Integrati delle Qualifiche
- Promuovere l'innovazione didattica
- evento di impatto
- Le riunioni internazionali di progetto saranno impiegate per finalità di gestione del progetto.

## • Risultati

I risultati che ci proponiamo di conseguire sono i seguenti:

- Il progetto si propone di elevare il livello di competenza del personale dedicato alla formazione delle organizzazioni coinvolte, facilitando la condivisione delle esperienze tra i partner.
- • Mantenersi informati sulle nuove tecnologie e strategie di vendita per elaborare un piano di formazione più efficace.
- Creare un programma di formazione per gli studenti delle scuole di ristorazione.
- promuovere l'innovazione didattica
- Elaborazione di un programma di studi e di un piano per gli studenti delle scuole di gastronomia.

CLICK  
HERE

**GASTRONET-EDU.EU**

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK NEWS CONTACT



## About project

### Objectives:

Through the project and creation and then implementation of the training concept, we want to increase the competences of VET learners graduating from gastronomic schools in the field of sales techniques and customer acquisition based on new technologies and the Internet. Thanks to our training, they will improve their qualifications, which will make them more valuable to employers. Their sense of professional stability will also increase. Educators will also improve their competences.

### Implementation:

The main activities of the project will be three workshops devoted to the exchange of experiences and new technologies, creating the concept and program of the training, and the formulation of the training plan and outline. Between the




Accessibility



**Qui troverete informazioni su chi ha concepito il nostro progetto. Offriamo una breve descrizione dei nostri partner, accompagnata dai link ai loro siti web e alle loro piattaforme social.**

**Lo troverete qui:**

- Fondazione Zofia Zamenhof (Polonia)
- Scuola di opportunità professionali EMPRALIMA (Portogallo)
- ZDZ Kielce-Istituto di Sviluppo Professionale (Polonia)
- Camera di Commercio e Industria di Staropolska (Polonia)
- CNIPA Puglia -Istituto di Formazione Professionale (Italia)



**GASTRONET-EDU.EU**    HOME   ABOUT PROJECT   **ABOUT PARTNERS**   GOOD PRACTICES   HANDBOOK   NEWS   CONTACT

**About partners**



**Zofia Zamenhof Foundation**    Accessibility

**CLICK  
HERE**



**Migliori pratiche - In questa sezione, presentiamo i risultati del progetto e le pratiche ottimali raccomandate per la sua implementazione.**

**Buone pratiche:**

**CLICK  
HERE**

**GASTRONET-EDU.EU** HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK NEWS CONTACT

**Good practices**

<https://gastronet-edu.eu/wp-content/uploads/2025/05/Labor-market-PL-UE.pdf>

**Pedagogical Innovation**

**Pedagogical Innovation for VET Schools. Push and Pull sales techniques using AI technologies in gastronomy in order to gain more customers and improve the quality of services**

Project number 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

Accessibility

**GASTRONET-EDU.EU** HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK NEWS CONTACT

**Labor market PL UE:**

Report – Adaptation of vocational education and training to the needs of the labor market Improvement of quality assurance in vocational education and training. Contribution to innovation in vocational education and training VET Report – The situation on the labor market and education in the EU prepared by the partner Staropolska Izba Przemystowo Handlowa

<https://gastronet-edu.eu/wp-content/uploads/2025/05/Labor-market-PL-UE.pdf>

**GASTRONET - Partnership in vocational education and training**

**GastroNet**  
EDUCATION AND TRAINING

Adapting vocational education and training to the needs of the labor market  
Improving quality assurance in vocational education and training.  
Contributing to innovation in VET

Accessibility





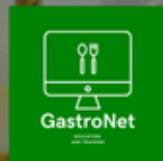
## Vi invitiamo a consultare il nostro **MANUALE** del progetto **GastroNet**:

"Un kit di strumenti supplementare per elevare lo status professionale degli studenti nel mercato del lavoro" fornisce una guida per potenziare le competenze dei diplomati delle scuole di cucina, con un focus particolare sulle tecniche di vendita e sull'acquisizione di clienti attraverso le nuove tecnologie e Internet.

**GASTRONET-EDU.EU**

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES **HANDBOOK** NEWS CONTACT

**CLICK  
HERE**



**Handbook**

### **We invite you to read our GastroNet Project HANDBOOK:**

**"An Additional Toolkit for Improving Students' Professional Situation in the Labor Market"**

which provides a guide for improving the competencies of culinary school graduates, with a particular emphasis on sales techniques and customer acquisition using new technologies and the Internet.



Accessibility





## Manuale del progetto GastroNet (italiano):



GASTRONET-EDU.EU

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK

Our GastroNet Project HANDBOOK in English:

Project number 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

# Handbook

An additional set of tools to improve the professional situation of students on the labor market.

CC BY NC SA

www.gastronet-edu.eu

Download the HANDBOOK file

CLICK  
HERE





# Guida all'uso del progetto GastroNet (italiano):



GASTRONET-EDU.EU

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK

Il nostro MANUALE del Progetto GastroNet in italiano:

Numero progetto 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

# Manuale

Un ulteriore set di strumenti per migliorare la situazione professionale degli studenti sul mercato del lavoro.

CC BY NC SA

www.gastronet-edu.eu

Scarica il file del MANUALE

CLICK  
HERE





## Manuale del progetto GastroNet (polacco):



GASTRONET-EDU.EU

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK

Nasz Podręcznik projektu GastroNet w języku polskim:

Numer projektu 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

# Podręcznik

Dodatkowy zestaw narzędzi mających na celu poprawę sytuacji zawodowej studentów na rynku pracy.

CC BY NC SA

www.gastronet-edu.eu

Pobierz plik Podręcznik

CLICK  
HERE





## Guida portoghese per il nostro progetto GastroNet:



GASTRONET-EDU.EU

HOME ABOUT PROJECT ABOUT PARTNERS GOOD PRACTICES HANDBOOK

### Guia do nosso projeto GastroNet em português:

Número do projeto: 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447

# Manual

Um conjunto suplementar de ferramentas para aprimorar a situação profissional dos estudantes no mercado de trabalho.

CC BY-NC-SA

www.gastronet-edu.eu

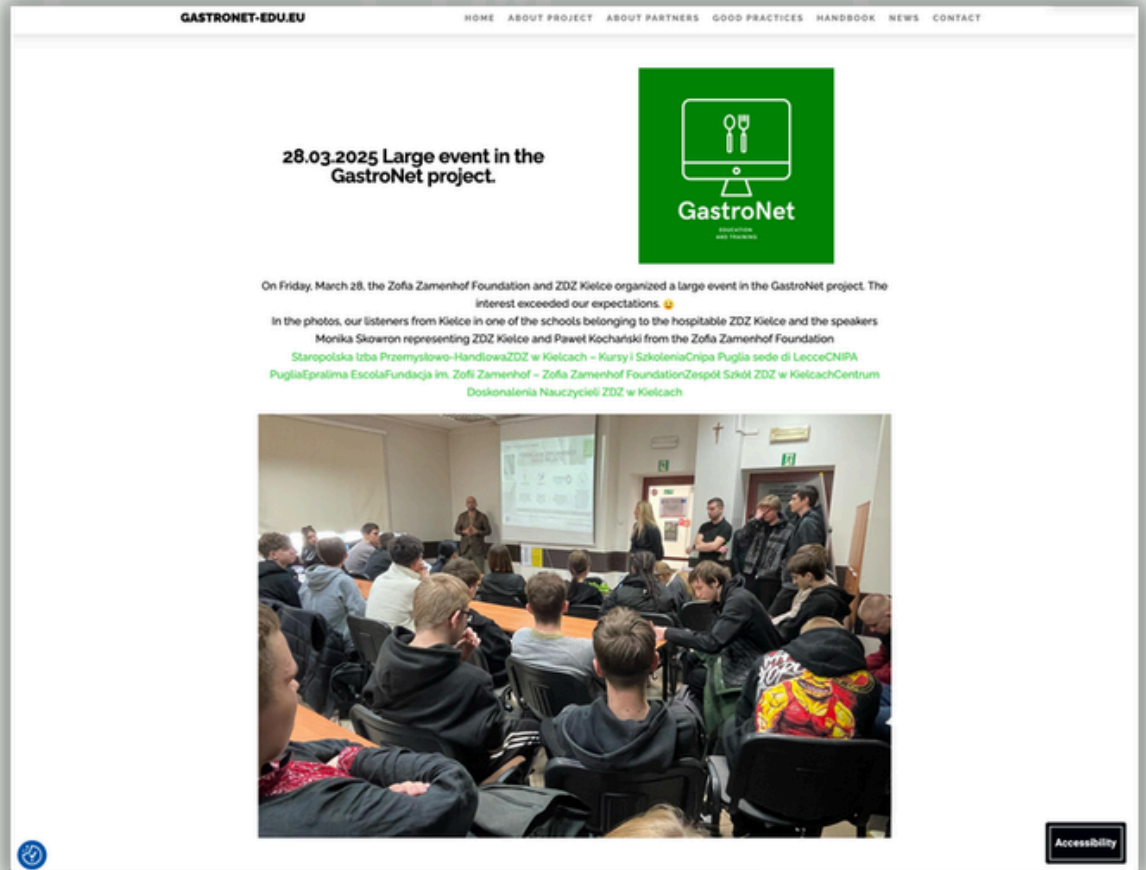
Descarregue o ficheiro do MANUAL

CLICK  
HERE





# NOTIZIA: Qui puoi trovare informazioni sulle nostre attività riguardanti il processo di attuazione del progetto.



Notizia:

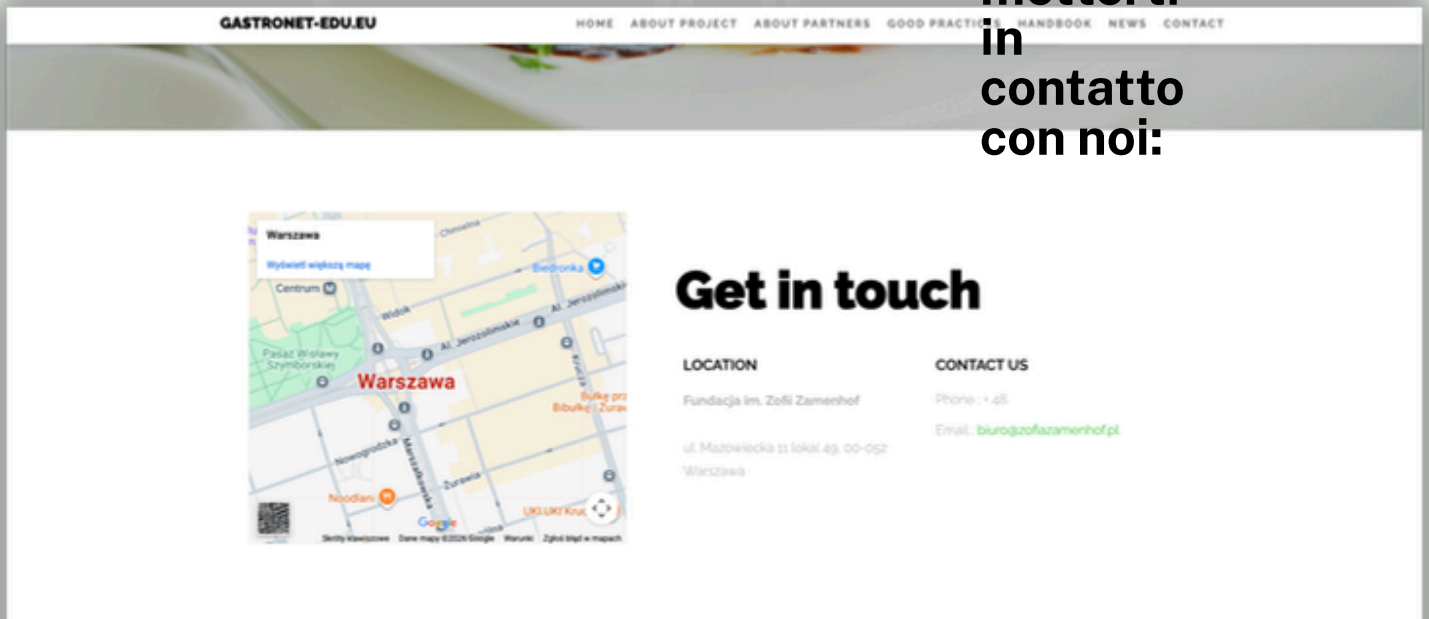




Puoi anche esplorare ulteriori contenuti interessanti che condividiamo sulle nostre piattaforme social, insieme ai progetti che stiamo realizzando o a cui stiamo collaborando.

CLICK  
HERE

Per  
metterti  
in  
contatto  
con noi:



Segui i nostri ulteriori eventi sui social media:

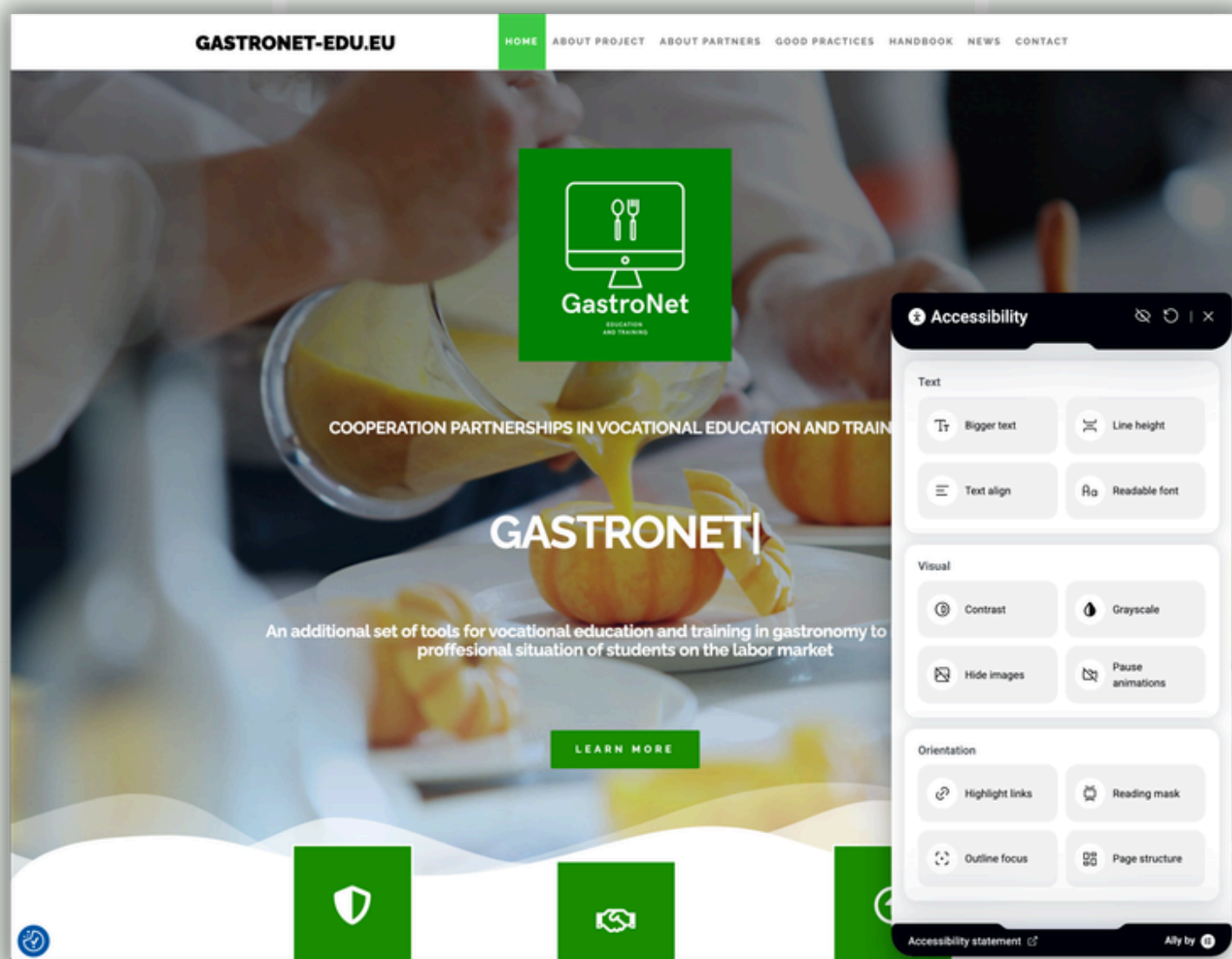




## Informazioni supplementari:

### Annuncio di accessibilità

Dichiarazione di accessibilità per [gastronet-edu.eu](http://gastronet-edu.eu): la Fondazione Zofia Zamenhof si impegna a garantire l'accessibilità digitale per le persone con disabilità. Ci dedichiamo a migliorare continuamente l'esperienza utente per tutti e ad adottare standard di accessibilità appropriati.





Cofinanziato  
dall'Unione europea

**In caso di difficoltà o ulteriori domande, si  
prega di contattare il coordinatore del  
progetto all'indirizzo e-mail sottostante:**

[biuro@zofiazamenhof.pl](mailto:biuro@zofiazamenhof.pl)

**Coordinatore del progetto:**



[gastronet-edu.eu](http://gastronet-edu.eu)