

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



Instruções para a plataforma GastroNet.



gastronet-edu.eu

Isenção de responsabilidade.



Cofinanciado pela
União Europeia

Cofinanciado pela União Europeia. As opiniões e pontos de vista expressos são, no entanto, da exclusiva responsabilidade do(s) autor(es) e não refletem necessariamente os da União Europeia ou da Fundação para o Desenvolvimento do Sistema Educativo (FRSE). Nem a União Europeia nem a FRSE podem ser responsabilizadas por eles.



Atribuição-NãoComercial-Partilha Igual 4.0 Internacional

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

GastroNet - Formação e Educação Profissional

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

Acerca do projeto

GastroNet - Formação e Educação Profissional



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

Um conjunto suplementar de ferramentas para a educação e formação profissional em gastronomia, com o objetivo de aprimorar a inserção profissional dos alunos no mercado de trabalho.

Ao longo do nosso trabalho, pretendemos demonstrar como abordar problemas sociais. Aspiramos a contribuir para a elevação do nível de educação de diversos grupos sociais nos países onde iremos desenvolver a nossa atividade e a influenciar os processos de integração entre as nações. Estamos convictos de que a educação é a chave para proporcionar oportunidades de crescimento e mitigar as disparidades sociais.

O diálogo intercultural é viável graças à educação. Assim, o nosso trabalho também se orienta para a educação e a formação, incluindo o âmbito da cooperação internacional. Pretendemos ainda promover o conhecimento sobre as pessoas associadas aos ideais da nossa fundação.

O nosso foco principal são os grupos em risco de exclusão social no mercado de trabalho, como pessoas com deficiência, jovens que não estudam nem trabalham (NEETs), adultos com baixa qualificação e vítimas de violência doméstica. Os nossos especialistas têm experiência em ensino superior e educação de adultos.

Aquisição de novos conhecimentos sobre tecnologias emergentes e técnicas de vendas para aprimorar o plano de formação; desenvolvimento de inovações pedagógicas, elaboração de um plano de formação e estrutura para alunos de escolas de gastronomia.

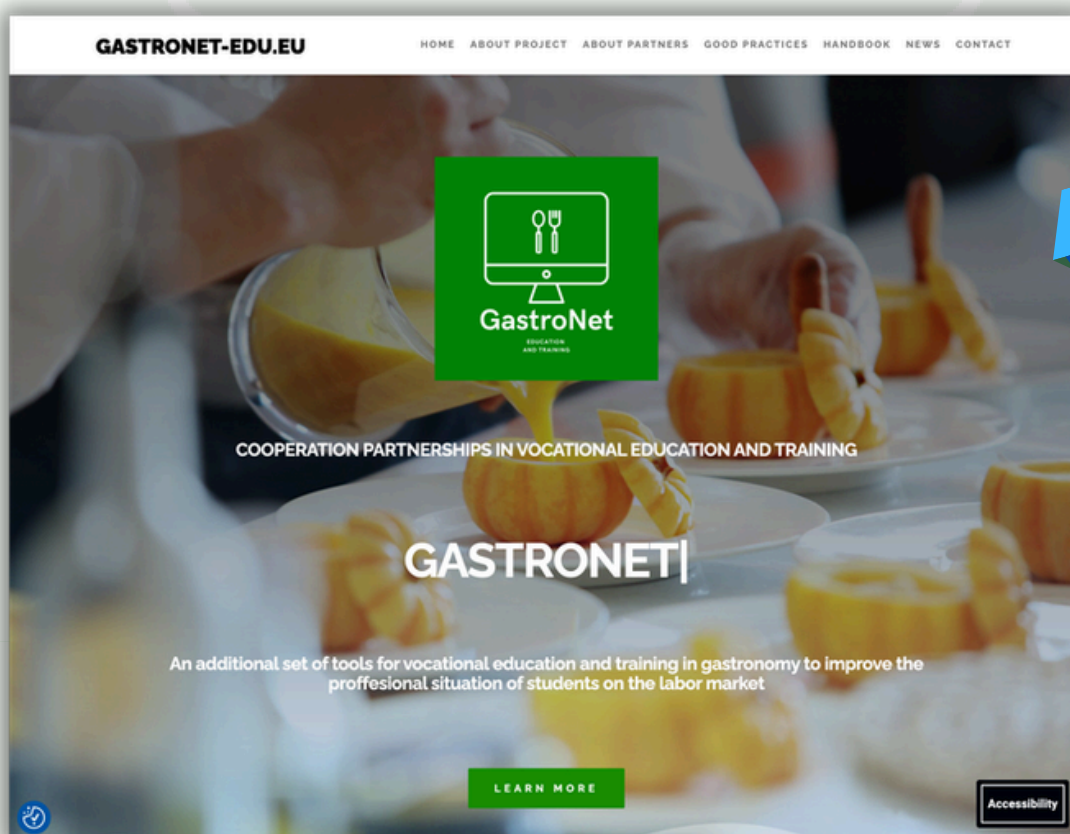


O site do projeto GastroNet está acessível nas quatro línguas nativas dos parceiros do projeto, bem como em inglês.

Inglês



Polonês



PÁGINA PRINCIPAL:

CLICK HERE



Português



italiano

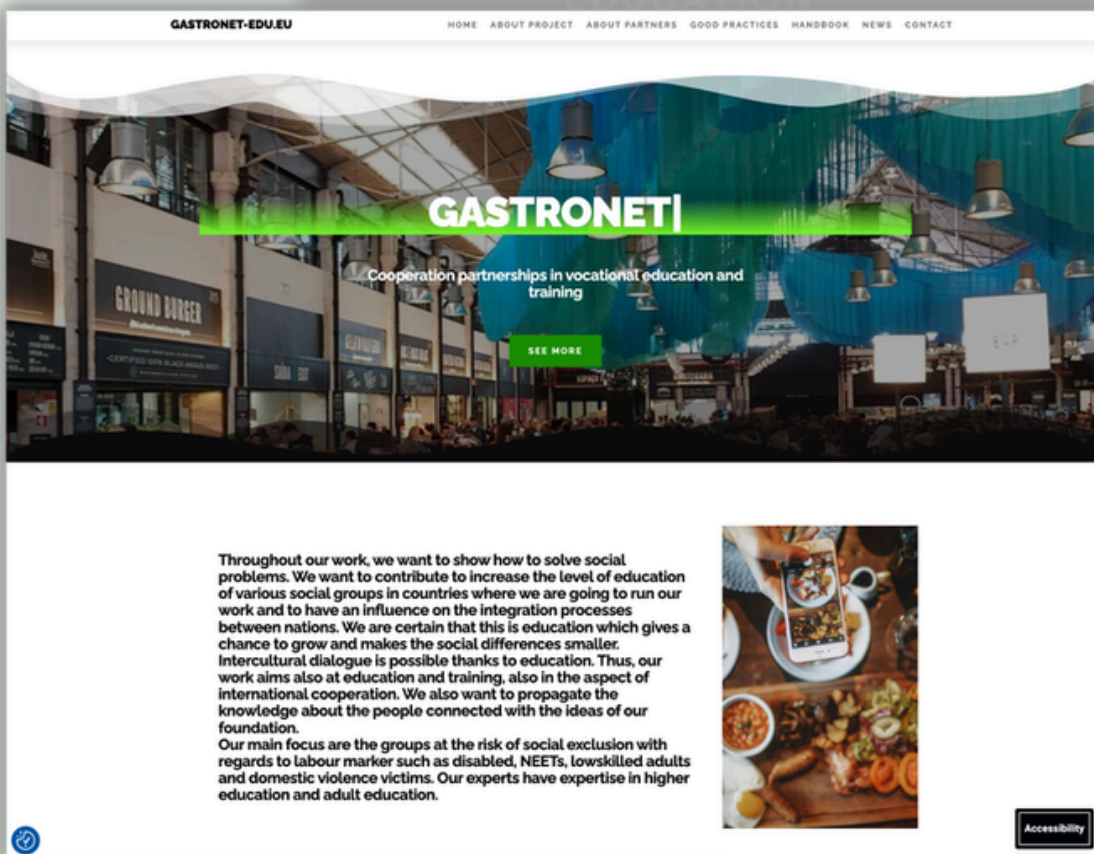
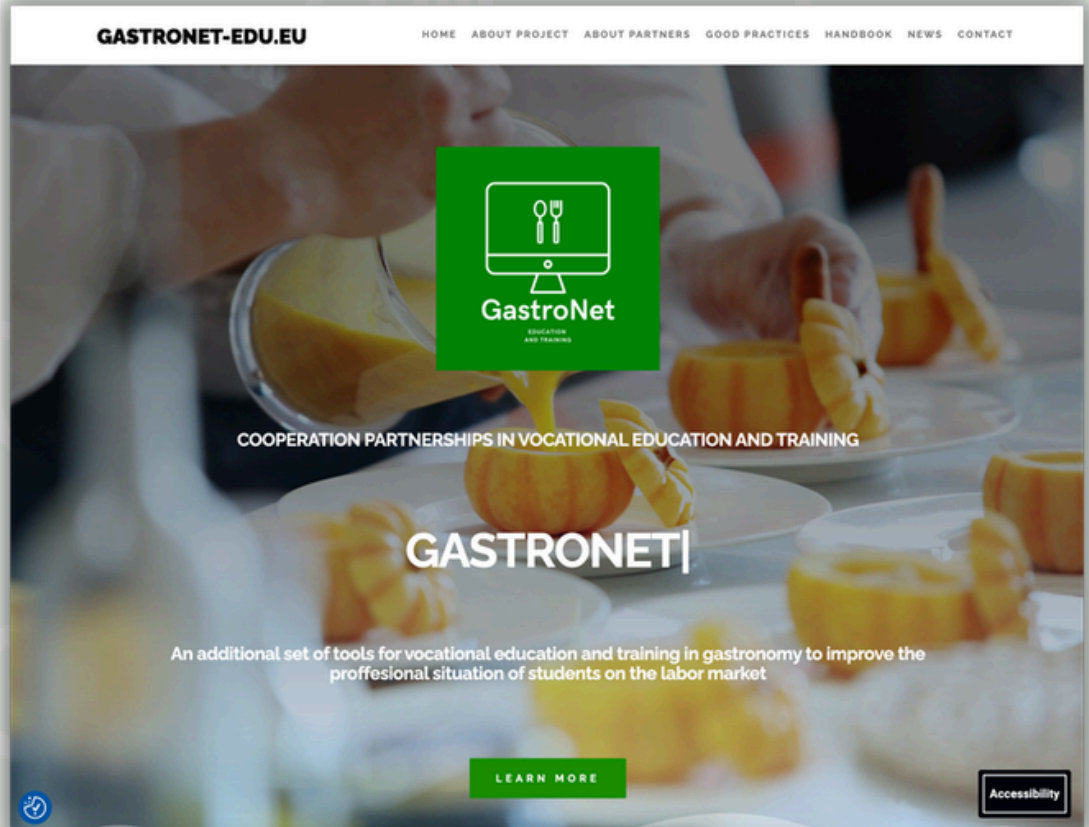


Instruções para a plataforma GastroNet:

www.gastronet-edu.eu

PÁGINA PRINCIPAL:

CLICK
HERE



Aqui pode descobrir qual é o nosso projeto.

Vocês se reunirão aqui:



GastroNet
EDUCATION
AND TRAINING

• Objetivos

Por meio do projeto, da criação e da implementação do conceito de formação, pretendemos aumentar as competências dos alunos de cursos profissionalizantes de gastronomia na área de técnicas de vendas e captação de clientes, utilizando novas tecnologias e a internet. Graças à nossa formação, eles aprimorarão suas qualificações, tornando-se mais valiosos para os empregadores. A sua segurança profissional também será incrementada. Os educadores, por sua vez, desenvolverão as suas competências.

• Implementação

As principais atividades do projeto incluirão três oficinas focadas na troca de experiências e novas tecnologias, na elaboração do conceito e programa da formação, e na definição do plano e estrutura da formação. Entre as oficinas, serão desenvolvidas as seguintes atividades:

- Investigação direcionada
- Mapeamento de competências profissionais
- Seminários acerca do Sistema Integrado de Qualificações
- Desenvolvimento da inovação educacional
- Evento multiplicador
- Considerando que as Reuniões Internacionais do Projeto serão empregues para a gestão do projeto.

• Resultados

Os resultados que pretendemos atingir são:

- troca de experiências entre parceiros, com o objetivo de aumentar o conhecimento do corpo docente das organizações envolvidas no projeto.
- Aquisição de novos conhecimentos sobre tecnologias emergentes e técnicas de vendas para aprimorar o plano de formação;
- Desenvolvimento de um conceito de formação para estudantes de escolas de gastronomia.
- desenvolvimento da inovação educacional
- Formulação de um plano e estrutura de formação para alunos de escolas de 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



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



Aqui encontrará informações sobre os criadores do nosso projeto. Apresentamos os parceiros do projeto, acompanhados de uma breve descrição e links relevantes para os seus sites e plataformas de redes sociais.

Vocês se reunirão aqui:

- Fundação Zofia Zamenhof (Polónia)
- EMPRÁLIMA Escola Profissional de Oportunidades (Portugal)
- ZDZ Kielce - Instituto de Desenvolvimento Profissional (Polónia)
- Câmara de Indústria e Comércio de Staropolska (Polónia)
- CNIPA Puglia - A escola profissional de oportunidades (Itália)



**CLICK
HERE**



Boas práticas - Boas práticas - nesta seção, apresentamos os resultados do projeto e as boas práticas recomendadas para a sua implementação.

Boas práticas:



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>

Funded by the European Union

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





Convidamo-lo a ler o MANUAL do Projeto GastroNet:

“Um conjunto suplementar de ferramentas para otimizar a situação profissional dos alunos no mercado de trabalho”, que oferece um guia para desenvolver as competências de graduados de escolas de culinária, com especial ênfase em técnicas de vendas e captação de clientes através de novas tecnologias e da 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





O nosso MANUAL do Projeto GastroNet em inglês:



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

CLICK
HERE

Download the HANDBOOK file





O nosso MANUAL do Projeto GastroNet em 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





O nosso Manual do Projeto GastroNet em polaco:



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.

www.gastronet-edu.eu

Pobierz plik Poręcznik

CLICK
HERE





Guia do nosso projeto GastroNet em língua portuguesa:



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



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




NOTÍCIAS:

Aqui pode saber mais sobre as nossas atividades durante a implementação do projeto.

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


28.03.2025 Large event in the GastroNet project.



On Friday, March 28, the Zofia Zamenhof Foundation and ZDZ Kielce organized a large event in the GastroNet project. The interest exceeded our expectations. 🙌

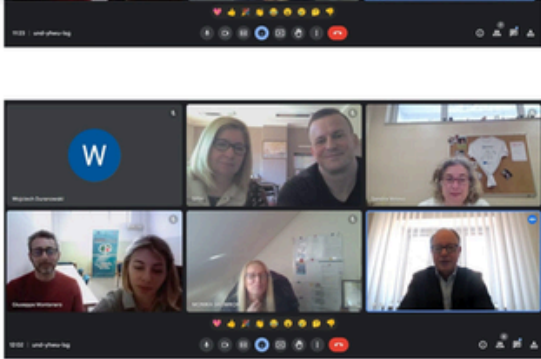
In the photos, our listeners from Kielce in one of the schools belonging to the hospitable ZDZ Kielce and the speakers Monika Skowron representing ZDZ Kielce and Paweł Kochański from the Zofia Zamenhof Foundation

Staropolska Izba Przemysłowo-Handlowa ZDZ w Kielcach - Kursy i Szkolenia Crupa Puglia sede di Lecce CNIPA Puglia Epralima Escola Fundacja im. Zofii Zamenhof - Zofia Zamenhof Foundation Zespół Szkół ZDZ w Kielcach Centrum Doskonalenia Nauczycieli ZDZ w Kielcach



Accessibility

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



Accessibility

Notícia
s:
**CLICK
HERE**



Follow Us! 

Funding  Co-funded by the European Union

About  About project
 About partners
 Contact

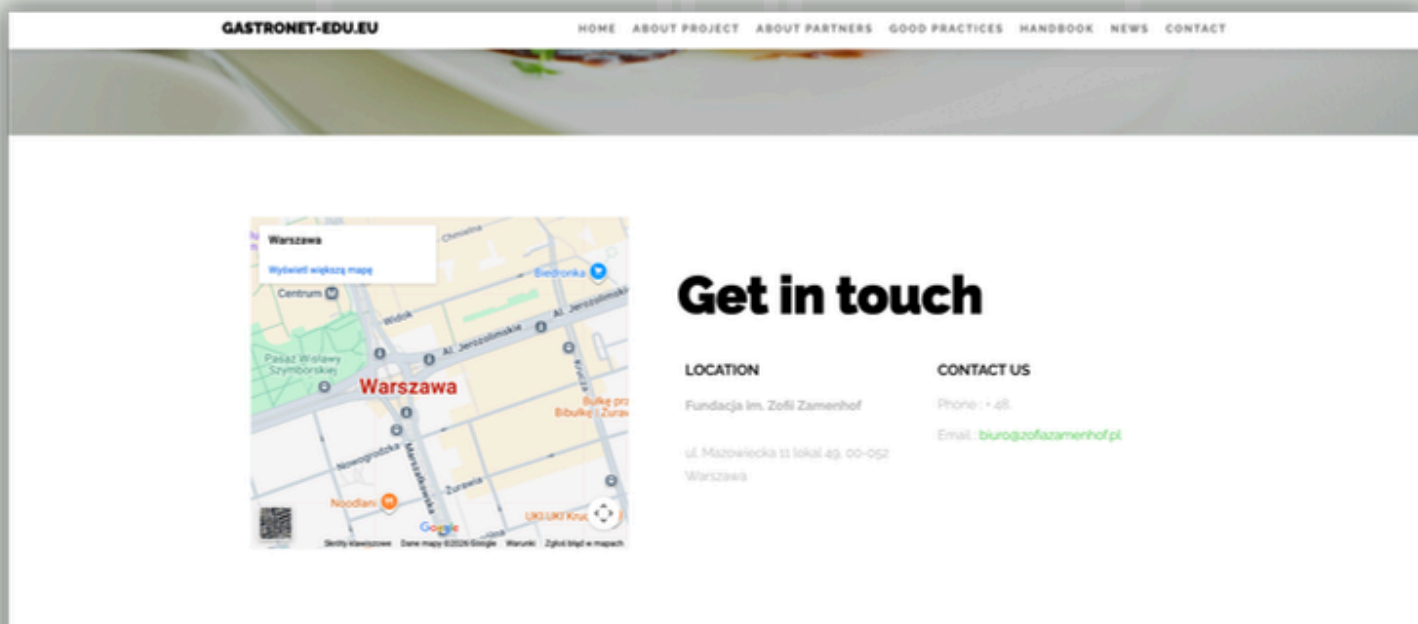
Copyright © 2024 - GastroNET

Accessibility



Você também pode explorar outros materiais e projetos interessantes que desenvolvemos ou nos quais somos parceiros, os quais publicamos em nossos canais de mídia social.

Contato:



E siga as nossas outras atividades nas redes sociais:

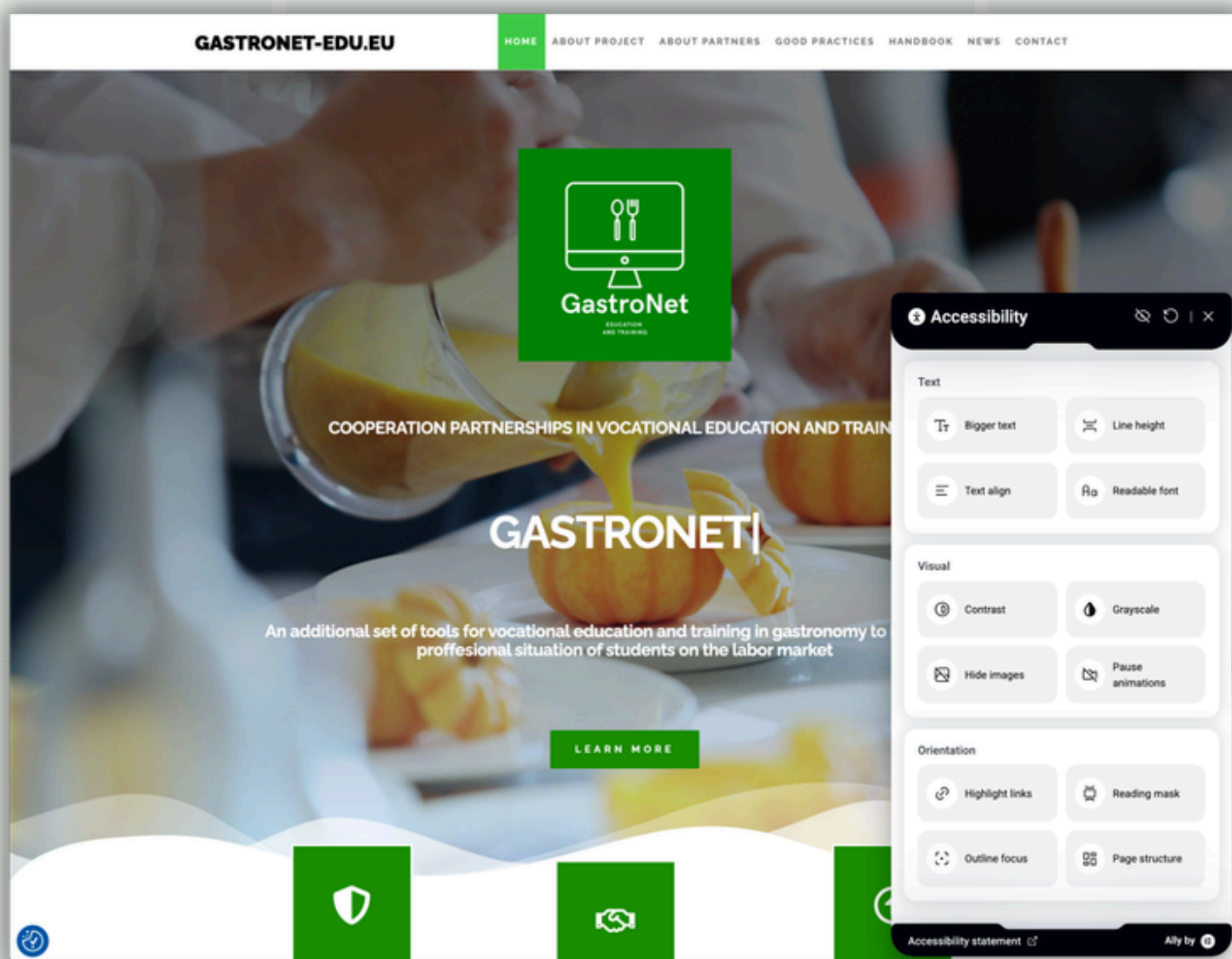




Informação adicional:

Declaração de acessibilidade

Declaração de Acessibilidade para gastronet-edu.eu A Fundação Zofia Zamenhof compromete-se a assegurar a acessibilidade digital para indivíduos com deficiência. Estamos constantemente a melhorar a experiência do utilizador para todos e a implementar os padrões de acessibilidade apropriados.





Cofinanciado pela
União Europeia

Em caso de dificuldades ou outras questões, entre em contacto com o coordenador do projeto através do seguinte endereço de e-mail:

biuro@zofiazamenhof.pl

Coordenador do projeto:



gastronet-edu.eu