

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



Pacote de Trabalho 2 - Oficinas Significativas

**Relatório abrangente sobre
investigação, análise e desenvolvimento
de conceitos de formação.**

Resultados das atividades do WP2:

**Pesquisa documental e análise de
necessidades • Intercâmbio de experiências •
Estudos de grupos focais • Mapeamento de
competências • Avaliação de progresso •
Elaboração de conceitos de formação**

© Consórcio GastroNet 2024–2025:

- **Fundação Zofia Zamenhof (PL)**
- **CNIPA Puglia (IT)**
- **Antiga Câmara de Comércio e Indústria da
Polónia (PL)**
- **ZDZ Kielce (PL)**
- **Abril**



**Cofinanciado pela
União Europeia**

GastroNet - Formação e Educação Profissional

Todos os direitos reservados. Esta obra encontra-se licenciada
Número do projeto: 2023-2-PL01-KA220-VET-000171447
sob a licença CC BY-NC-SA 4.0.

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 tais opiniões.



Atribuição-NãoComercial-CompartilhaIgual 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

Tabela de Conteúdo



1. Introdução e Perspectiva Geral do Projeto.....	8
1.1. Consórcio do Projeto.....	8
1.2. Objetivos do Pacote de Trabalho 2.....	10
1.3. Atividades Implementadas.....	10
2. Análise documental e avaliação de necessidades.....	11
2.1. Metodologia da Pesquisa Documental.....	11
2.2. Contexto do Mercado de Trabalho Europeu.....	12
2.3. Análises do Mercado de Trabalho Nacional.....	12
2.3.1. Polónia.....	12
2.3.2. Itália.....	13
2.3.3. Portugal.....	13
2.4. Partilha de Experiências — Oficina I.....	14
2.5. Conclusões principais da pesquisa documental.....	15
3. Pesquisa com Grupos Focais — Metodologia e Resultados.....	16
3.1. Estrutura e Metodologia da Investigação.....	16
3.1.1. Perfil do Participante.....	16
3.2. Resultados dos Grupos Focais — Perspetiva dos Alunos.....	17
3.2.1. Avaliação da Eficácia do Programa.....	17
3.2.2. Lacunas de competências principais identificadas pelos alunos.....	17

Tabela de Conteúdo



3.3. Resultados do Grupo Focal — Perspetiva do Professor.....	18
3.3.1. Elementos essenciais de um programa de formação.....	18
3.3.2. Metodologias de Ensino Sugeridas	18
3.3.3. Prioridade das Competências Transversais.....	19
3.3.4. Recomendações para o alinhamento do mercado de trabalho.....	19
3.4. Resultados pormenorizados do grupo focal — Itália (CNIPA Puglia).....	19
3.4.1. Grupo Focal de Estudantes (Aula, 11 de setembro de 2024)..	19
3.4.2. Grupo Focal de Docentes (Lecce, 18 de setembro de 2024)	20
3.5. Resultados pormenorizados do grupo focal — Portugal (Epralima).....	20
3.5.1. Grupo Focal de Estudantes (Arcos de Valdevez, 18 de setembro de 2024)	20
3.5.2. Grupo Focal de Professores (Arcos de Valdevez, 17 de setembro de 2024)	21
3.6. Resultados pormenorizados do grupo focal na Polónia SIPH / ZDZ Kielce)	21
3.7. Transição para o WP3 — Resumo.....	22
4. Avaliação do progresso e comparação dos resultados da pesquisa...	22
4.1. Comparação Transnacional dos Resultados dos Grupos Focais...	22

Tabela de Conteúdo



4.1.1. Temas Convergentes.....	22
4.1.2. Variações específicas de cada nação.....	23
4.2. Resumo quantitativo dos resultados da investigação.....	24
4.3. Oficina II – Análise e Discussão do Progresso.....	25
4.3. Workshop III – Conclusão e Síntese.....	25
5. Mapeamento de Competências.....	25
5.1. Metodologia de Mapeamento.....	26
5.2. Áreas de Competência Identificadas.....	26
5.2.1. Competências Técnicas.....	26
5.2.2. Competências Transversais.....	27
5.3. Sumário da Análise de Lacunas de Competências.....	28
6. Projeto de Conceito de Formação – Pressupostos	
Conceituais.....	29
6.1. Projeto da Estrutura Conceitual.....	29
6.2. Abordagem Pedagógica.....	29
6.3. Estrutura do Programa.....	30
6.4. Conformidade com os Quadros Europeus.....	31
6.5. Exercícios Práticos e Análises de Caso.....	31
6.6. Apoio ao Educador e Desenvolvimento Profissional.....	32

Tabela de Conteúdo



6.7. Elementos inovadores sugeridos.....	33
7. Distribuição de Tarefas para o Desenvolvimento do Programa de Formação.....	34
7.1. Estrutura de Distribuição de Tarefas.....	34
7.2. Cronograma de Implementação.....	35
7.3. Garantia da Qualidade dos Resultados do WP2.....	35
8. Metodologia de Oficinas Substantivas e Processo de Investigação.....	36
8.1. Organização e Facilitação do Workshop.....	36
8.2. Metodologia de Investigação com Grupos Focais.....	37
8.2.1. Ferramentas de Investigação.....	37
8.2.2. Seleção de Participantes.....	38
8.2.3. Recolha e Análise de Dados.....	38
8.3. Metodologia de Investigação Documental.....	39
8.4. Metodologia de Mapeamento de Competências.....	39
9. Conclusões e Transição para o WP3.....	41
9.1. Contribuição para os Objetivos do Projeto.....	42
9.2. Sustentabilidade e Transferibilidade.....	43

1. Introdução e Perspectiva Geral do Projeto

O projeto GastroNet (um conjunto adicional de ferramentas para o ensino e a formação profissional em gastronomia, com o objetivo de melhorar a situação profissional dos estudantes no mercado de trabalho) é implementado no âmbito do programa Erasmus+, ação KA220-VET. O projeto foi iniciado em 1 de janeiro de 2024 e está previsto para ser concluído em 31 de dezembro de 2025, com um orçamento total de 120.000,00 EUR.

O projeto aborda uma lacuna crítica na formação profissional (FPE) no setor gastronómico em toda a União Europeia. Embora os programas tradicionais de formação culinária ofereçam uma base sólida de competências, eles falham cada vez mais em preparar os alunos com as habilidades modernas exigidas por um mercado de trabalho em rápida evolução. Essas competências incluem marketing digital, comércio eletrónico, técnicas de aquisição de clientes e habilidades empreendedoras – todas essenciais para o sucesso no setor HoReCa (Hotelaria, Restauração e Catering) contemporâneo.

O presente documento constitui um relatório detalhado sobre os resultados das atividades do Pacote de Trabalho 2 (Oficinas Substantivas), apresentando a pesquisa, as análises e os resultados conceptuais elaborados durante o período de implementação do projeto. Especificamente, este relatório abrange:

- Pesquisa documental e análise das necessidades decorrentes da análise de fontes secundárias e da troca de experiências com parceiros (Resultado 1 do WP2);
- Análises de progresso, comparação dos resultados da pesquisa de grupos focais, mapeamento de competências e elaboração de pressupostos para o desenvolvimento do conceito de formação (Resultado 2 do WP2);
- A versão inicial do conceito de formação, incluindo a distribuição de tarefas associadas à elaboração do programa de formação (Resultado 3 do WP2).

1.1. Consórcio do Projeto

O projeto GastroNet é executado por um consórcio de cinco organizações parceiras que representam três Estados-Membros da UE: Polónia, Itália e Portugal. Esta colaboração transnacional assegura uma visão abrangente dos desafios enfrentados pela educação e formação profissional no setor gastronómico, além de facilitar a troca transfronteiriça de boas práticas.

Organização	País	Papel	Especialização
Fundação Zofia Zamenhof	Polónia (Varsóvia)	Coordenador	Projetos educativos, educação de adultos, inclusão social, cooperação internacional
CNIPA Puglia	Itália (Bari)	Parceiro	Instituição de ensino profissional, cursos de gastronomia, inclusão social de jovens, 11 projetos Erasmus+ desde 2015.
Antiga Câmara de Comércio e Indústria da Polónia (SIPH)	Polónia (Kielce)	Parceiro	Serviços empresariais, formação para PME e startups, consultoria empresarial.
Instituto de Desenvolvimento Profissional de Kielce (ZDZ)	Polónia (Kielce)	Parceiro	Instituição de ensino profissional, educação de adultos e jovens, formação e desenvolvimento profissional.
abril	Portugal (Arcos de Valdevez)	Parceiro	Escola de formação profissional, cursos de gestão de restaurantes, programas de formação de técnico de cozinha.

1.2. Objetivos do Pacote de Trabalho 2

O Pacote de Trabalho 2 (Oficinas Substantivas) foi elaborado para funcionar como a base analítica e conceitual de todo o projeto. Os seus objetivos detalhados, conforme estabelecido na proposta do projeto, foram:

Pesquisa e análise das necessidades decorrentes da pesquisa documental e da troca de experiências entre organizações parceiras.

Análises de progresso, comparação dos resultados dos estudos de foco, mapeamento de competências e formulação de hipóteses para o desenvolvimento do conceito de formação.

3. Elaboração de uma versão preliminar do conceito de formação, segmentação de tarefas associadas à criação do programa de formação. O objetivo deste pacote de trabalho foi a troca de experiências, a análise de investigações relacionadas ao tema do projeto, sessões de brainstorming, a formulação de premissas para o programa e o plano de formação, bem como a discussão das premissas e da metodologia da formação em desenvolvimento. Três workshops significativos foram organizados como parte deste pacote, cada um contribuindo para o desenvolvimento contínuo do conceito de formação.

1.3. Atividades Realizadas

Atividade	Local	Data	Orçamento (EUR)	Resultados antecipados
Oficina I	Polônia	18-20/03/2024	6.000,00	Aperfeiçoamento de competências, aquisição de saber através de experiências partilhadas.
Oficina II	Itália	20-22/05/2024	6.000,00	Aperfeiçoamento de competências através da análise de pesquisa documental e do desenvolvimento de metodologias de grupos focais.

Atividade	Local	Data	Orçamento (EUR)	Resultados antecipados
Oficina III	Portugal	07-09/10/2024	7.200,00	Conhecimentos, habilidades e competências dos participantes do projeto
Reunião do Projeto	Polônia	04-05/03/2024	2.400,00	Coordenação e gestão de projetos.

2. Análise de necessidades e pesquisa documental

A fase inicial das atividades do WP2 consistiu numa pesquisa documental abrangente realizada por todas as organizações parceiras. O objetivo desta pesquisa foi estabelecer uma compreensão aprofundada do estado atual da educação profissional no setor gastronómico, das condições do mercado de trabalho e das tendências emergentes nos três países parceiros. A pesquisa documental serviu como a base de evidências sobre a qual as atividades subsequentes — estudos com grupos focais, mapeamento de competências e o conceito de formação — foram fundamentadas.

2.1. Metodologia da Investigação Documental

A pesquisa documental foi conduzida através de uma abordagem multissource, fundamentada em dados secundários provenientes de bases de dados estatísticas oficiais (Eurostat, ISTAT, GUS, INE), documentos de políticas governamentais, publicações científicas, relatórios do setor e análises pré-existentes do setor de EFP (Educação e Formação Profissional) a nível da UE. Cada organização parceira assumiu a responsabilidade pela recolha e análise de dados nos seus contextos nacionais, enquanto o coordenador compilou as comparações transnacionais.

A pesquisa abrangeu as seguintes áreas temáticas: (a) condições gerais do mercado de trabalho, com ênfase no emprego juvenil e nas especificidades do setor de Educação e Formação Profissional (EFP); (b) a estrutura, as tendências e os padrões de emprego do setor de Hotelaria, Restaurantes e Cafés (HoReCa); (c) o estado atual dos programas de EFP relacionados à gastronomia em cada país parceiro; (d) os requisitos de competências do mercado de trabalho gastronómico, incluindo as expectativas dos empregadores, conforme documentado no setor.

relatórios e o conhecimento institucional do SIPH; e (e) a identificação de lacunas entre a oferta educativa e as exigências do mercado de trabalho.

2.2. Contexto do Mercado de Trabalho Europeu Segundo dados do Eurostat e do EURES, o setor HoReCa na Europa é um empregador relevante, representando uma parte significativa da força de trabalho total da UE. Este setor é caracterizado por padrões de emprego sazonais, com aproximadamente 60% das contratações a serem de natureza sazonal, e uma elevada proporção de contratos flexíveis e a tempo parcial (superior a 45%).

A idade média dos trabalhadores do setor é de 32 anos, com 38% a ter menos de 30 anos, o que o torna um dos setores com a força de trabalho mais jovem da UE. O setor demonstra um crescimento consistente na procura por emprego. Contudo, esse crescimento é acompanhado por dificuldades persistentes na busca por pessoal qualificado, especialmente em funções que exigem competências contemporâneas que vão além das habilidades culinárias tradicionais. Persistem dificuldades em encontrar cozinheiros, confeitadores, bartenders e profissionais treinados em ferramentas digitais e técnicas de aquisição de clientes. Os dados europeus do EURES revelam que a mobilidade transfronteiriça no setor HoReCa permanece significativa, com um número considerável de ofertas de emprego transfronteiriças disponíveis através do portal EURES. A transformação digital do setor, a crescente relevância das práticas de sustentabilidade e a internacionalização da gastronomia geram novas exigências de competências que os programas tradicionais de formação profissional têm dificuldade em atender.

2.3. Análises do Mercado de Trabalho Nacional

2.3.1. Polónia

O setor de restauração na Polónia tem-se desenvolvido de forma muito dinâmica, embora as tendências ainda estejam aquém dos mercados da Europa Ocidental. Este setor exige uma adaptação contínua ao desenvolvimento socioeconómico e às necessidades em constante evolução dos consumidores. Uma investigação realizada pelo SIPH e pelo ZDZ Kielce revela que os estudantes polacos de ensino profissionalizante em cursos de gastronomia enfrentam diversos desafios estruturais: currículos desatualizados que não refletem as práticas modernas do setor, insuficiência de equipamentos modernos nas escolas e exposição limitada às ferramentas digitais utilizadas em restaurantes e empresas de restauração contemporâneas.

O mercado de trabalho polonês revela uma crescente demanda por profissionais da gastronomia que integrem habilidades culinárias tradicionais com competências contemporâneas em marketing digital, gestão de vendas online e relacionamento com o cliente. Análises do setor apontam para uma escassez de profissionais aptos a gerenciar a presença nas redes sociais, implementar soluções de e-commerce e utilizar softwares modernos de gestão de restaurantes. A pesquisa identificou que os estudantes formados em escolas profissionalizantes polonesas estão bem preparados em termos de técnicas culinárias básicas e conhecimento de segurança alimentar, mas apresentam uma significativa carência de conhecimento em áreas como competências digitais, empreendedorismo e métodos modernos de aquisição de clientes.

2.3.2. Itália

A taxa de emprego na Itália para a faixa etária de 20 a 64 anos é de aproximadamente 63,5%, significativamente inferior à média da UE, que é de 71,8%. O desemprego juvenil (15 a 24 anos) permanece alarmantemente elevado, em 20,2%, quase três vezes a média da UE. A análise efetuada pelo CNIPA Puglia evidencia disparidades regionais acentuadas, com a região da Puglia apresentando uma taxa de emprego de 47,3% — consideravelmente superior à média do sul da Itália, mas substancialmente abaixo da média nacional.

De acordo com o relatório nacional do CNIPA Puglia, a região da Puglia apresenta uma concentração significativa de empresas de restauração com um crescimento anual positivo. O setor demonstra resiliência, impulsionado pela forte tradição gastronômica local e pelo turismo. Contudo, a pesquisa revelou uma escassez crítica de pessoal qualificado: a procura por cozinheiros, pasteleiros e garçons qualificados ultrapassa consistentemente a oferta em toda a região.

As preferências dos consumidores estão a mudar rapidamente: uma proporção crescente de jovens consumidores procura inspiração culinária em plataformas de redes sociais como TikTok e Instagram, e adquire cada vez mais alimentos online. O mercado italiano de entrega de comida tem registado um crescimento significativo nos últimos anos.

Isto cria perfis profissionais completamente novos — gestores digitais, especialistas em redes sociais e coordenadores de comércio eletrónico — para os quais os programas tradicionais de formação profissional não preparam os diplomados.

A discrepância entre a oferta educacional e as exigências do mercado representa um custo económico significativo, com uma proporção relativamente baixa de jovens italianos a sentir que a sua educação os preparou adequadamente para o mercado de trabalho.

2.3.3. Portugal

O setor gastronómico português, fortemente impulsionado pela indústria do turismo, apresenta tanto oportunidades como desafios para os graduados do ensino profissional. Uma pesquisa realizada pela Epralima na região Norte identificou que, embora a formação culinária tradicional se mantenha robusta, especialmente em áreas como a pastelaria portuguesa e a gastronomia regional, existem lacunas significativas na preparação dos alunos para a gestão contemporânea de restaurantes, o marketing digital e o empreendedorismo.

Os estudantes portugueses do ensino profissionalizante em gastronomia manifestam elevadas aspirações de abrir os seus próprios negócios ou de trabalhar em contextos internacionais, mas relatam sentir-se inadequadamente preparados em termos de gestão empresarial, planeamento financeiro e ferramentas digitais. A investigação evidenciou que o setor gastronómico português requer, cada vez mais, profissionais que integrem competências artesanais com habilidades tecnológicas contemporâneas, incluindo a gestão de redes sociais, sistemas de encomendas online e a tomada de decisões fundamentada em dados.

2.4. Intercâmbio de Experiências – Oficina I

O primeiro workshop significativo, realizado na Polónia de 18 a 20 de março de 2024, foi dedicado à análise da situação do ensino profissional em cada país parceiro, à troca mútua de experiências entre os parceiros, com ênfase particular em temas relacionados à gastronomia. O workshop constituiu a primeira oportunidade para todos os membros do consórcio partilharem os seus conhecimentos institucionais, melhores práticas e desafios associados ao ensino profissional na área da gastronomia.

Durante o workshop, cada organização parceira apresentou: (a) a estrutura e o conteúdo dos seus programas de EFP (Educação e Formação Profissional) em gastronomia; (b) a sua experiência institucional em inovação nos métodos de ensino; (c) os desafios específicos enfrentados na adaptação dos currículos às exigências do mercado de trabalho; e (d) exemplos de práticas bem-sucedidas na preparação de estudantes para o mercado de trabalho contemporâneo.

As principais conclusões da troca de experiências no Workshop I foram: (1) todos os países parceiros enfrentam um desafio estrutural semelhante — o currículo formal do ensino profissionalizante não acompanhou a transformação digital do setor gastronômico; (2) a pesquisa documental e a experiência dos parceiros revelam uma persistente escassez de competências em marketing digital, gestão de relacionamento com o cliente e gestão de negócios entre os graduados do ensino profissionalizante nos três países; (3) o equilíbrio entre teoria e prática nos programas atuais necessita de uma alteração para uma maior ênfase em experiências de aprendizagem práticas; e (4) há uma necessidade urgente de um conceito de formação inovador que integre competências digitais com habilidades culinárias tradicionais.

2.5. Conclusões principais da pesquisa documental

A pesquisa documental realizada nos três países parceiros revelou as seguintes conclusões principais:

- Lacuna de competências digitais: Há uma discrepância substancial e relevante entre as competências digitais abordadas nos programas de formação profissional e aquelas exigidas pelas empresas do setor gastronômico contemporâneo.
- Déficit em competências empreendedoras: Estudantes que aspiram a abrir os seus próprios negócios sentem-se insuficientemente preparados em gestão financeira, planeamento de negócios, estratégia de marketing e análise de custos.
- Desequilíbrio entre teoria e prática: Os programas atuais tendem a adotar uma abordagem com um forte enfoque teórico (geralmente 60% teoria e 40% prática), enquanto alunos e professores advogam por um modelo que privilegie a prática.
- Insuficiência de equipamentos contemporâneos: Muitas instituições de ensino profissional carecem de equipamentos e softwares atualizados que correspondam aos padrões atuais da indústria.
- Transformação setorial acelerada: O setor da gastronomia está a vivenciar uma rápida transformação digital, impulsionada por plataformas de entrega de alimentos, marketing em redes sociais e análises fundamentadas em inteligência artificial, gerando novos perfis profissionais.
- Convergência transnacional: Apesar das divergências nacionais, os desafios fundamentais são notavelmente semelhantes na Polónia, Itália e Portugal, corroborando a abordagem transnacional.

3. Pesquisa com Grupos Focais – Metodologia e Resultados

Após a fase de pesquisa documental, todas as organizações parceiras conduziram estudos estruturados com grupos focais para recolher dados qualitativos primários dos dois principais grupos de partes interessadas: alunos de cursos de gastronomia do ensino profissional e seus professores/formadores. A pesquisa com grupos focais foi elaborada para validar as conclusões da pesquisa documental, identificar necessidades e expectativas específicas a nível institucional e fornecer uma base para o mapeamento de competências e o desenvolvimento de conceitos de formação.

3.1. Estrutura e Metodologia da Investigação

A pesquisa com grupos focais foi realizada em duas fases (Fase 1 e Fase 2), utilizando modelos padronizados elaborados pelo consórcio para assegurar a comparabilidade dos resultados entre todos os países parceiros. A Fase 1 teve como público-alvo estudantes de ensino profissional, enquanto a Fase 2 se dirigiu a professores e formadores. Cada sessão de grupo focal teve uma duração aproximada de 2 horas e foi conduzida por facilitadores treinados, seguindo um guia de discussão estruturado.

3.1.1. Perfil do Participante

Parceiro	Foco 1 (Alunos)	Foco 1 Data	Foco 2 (Docentes)	Foco 2 Data	Total
CNIPA Puglia (IT)	9 alunos	11/09/2024	7 educadores	18/09/2024	16
Abril	11 alunos	18/09/2024	10 professores	17/09/2024	21
SIPH / ZDZ (PL)	Alunos do 2.º e 3.º ano	Setembro a Outubro de 2024	Palestrantes	Setembro a Outubro de 2024	Múltiplos
FZZ (PL)	estudantes de gastronomia do VET	18/09/2024	—	—	Grupo focal

3.2. Resultados dos Grupos Focais – Perspetiva dos Alunos

3.2.1. Avaliação da eficácia do programa

Alunos de todos os países parceiros avaliaram os seus atuais programas de ensino profissionalizante como proporcionando uma sólida formação básica em habilidades práticas de cozinha e refeitório, higiene e segurança alimentar. Os alunos portugueses (Epralima) atribuíram uma nota de 7 em 10 ao seu programa, reconhecendo os fortes componentes práticos, mas identificando lacunas significativas na preparação para o mercado. Os alunos italianos (CNIPA Puglia) também valorizaram o treinamento em higiene e segurança alimentar, a experiência prática na cozinha e as oportunidades de estágio, mas destacaram deficiências substanciais em competências contemporâneas. Os alunos poloneses avaliaram os seus programas como bons a suficientes, com críticas centradas na falta de práticas e equipamentos modernos.

3.2.2. Lacunas de competências principais identificadas pelos alunos

Habilidades digitais e tecnologia: Esta foi a lacuna mais significativa identificada nos três países. Os alunos apresentam uma falta de experiência prática com softwares de gestão de restaurantes, plataformas de reservas online, sistemas digitais de controlo de stock, ferramentas de gestão de redes sociais e plataformas de e-commerce. Na Polónia, 74% dos alunos consideraram a promoção online e as redes sociais como o tema mais relevante para as suas futuras carreiras.

Empreendedorismo e gestão empresarial: Uma proporção considerável de estudantes em diversos países aspira a estabelecer os seus próprios negócios, mas sente-se inadequadamente preparada em áreas como gestão financeira, planeamento de custos, estratégia empresarial, marketing e gestão de recursos humanos. Na Itália, 50% dos estudantes reconheceram a criação de empresas como o módulo de maior prioridade.

Habilidades interpessoais e competências transversais: Os alunos reconhecem uma ênfase inadequada na gestão do stress, na comunicação eficaz com os clientes, na resolução de problemas em contextos de alta pressão, no trabalho em equipa nas cozinhas e na gestão do tempo. Estas são, de facto, as competências que as análises do mercado de trabalho e os relatórios da indústria identificam de forma consistente como fundamentais.

Tendências culinárias contemporâneas: Cobertura restrita de culinária sustentável, gastronomia molecular, culinária à base de plantas, técnicas de fermentação, culinária de fusão e especializações dietéticas. Os alunos revelam um elevado interesse por estas áreas, que são cada vez mais procuradas tanto por consumidores como por empregadores.

Discrepância entre a realidade escolar e a do mercado de trabalho: os alunos frequentemente relatam que o ambiente controlado da sala de aula não reflete de forma adequada o ritmo acelerado e a elevada pressão das cozinhas e restaurantes profissionais.

3.3. Resultados dos Grupos Focais – Perspetiva dos Professores

3.3.1. Elementos essenciais de um programa de formação

Professores e formadores de todos os países parceiros chegaram a um consenso sobre os componentes essenciais de um programa de formação ideal para estudantes de ensino profissionalizante em gastronomia. Estes incluem: (a) uma sólida base nas tradições culinárias locais como fundamento para a inovação; (b) exposição à cozinha internacional e de fusão; (c) competências em marketing e promoção digital; (d) integração de competências transversais em todo o currículo; (e) conhecimentos sobre regulamentação e segurança; (f) práticas de sustentabilidade; e (g) integração de tecnologia, incluindo software de gestão de restaurantes, plataformas de reservas e ferramentas de análise de dados.

3.3.2. Metodologias de Ensino Sugeridas

Os grupos focais de professores alcançaram um forte consenso em relação às abordagens pedagógicas preferidas: aprendizagem baseada em projetos que utilizam casos reais de negócios e cenários de gestão de eventos; simulações e dramatizações que recriam cenários de restaurantes com diferentes funções da equipa; aprendizagem colaborativa que reflete a dinâmica real de uma equipa de cozinha; aprendizagem experiencial através da experiência prática direta; programas de mentoria que conectam alunos a profissionais do setor; e feedback contínuo por meio de avaliações regulares e críticas construtivas.

Os docentes recomendaram de forma unânime uma transição de abordagens centradas na teoria para abordagens centradas na prática, sugerindo um equilíbrio de aproximadamente 60% de conteúdo prático e 40% de conteúdo teórico. A teoria deve ser imediatamente acompanhada pela aplicação prática, em vez de ser apresentada de forma isolada.

3.3.3. Prioridade das Competências Transversais

Os docentes identificaram as seguintes competências transversais como prioridades essenciais para a formação profissional em gastronomia: comunicação eficaz; trabalho em equipa; resolução de problemas; gestão do tempo e multitarefa; criatividade e inovação; adaptabilidade às tendências e tecnologias emergentes; competências interculturais; gestão do stress; competências digitais; e competências empreendedoras, incluindo planeamento de negócios e gestão financeira.

3.3.4. Recomendações para o Alinhamento do Mercado de Trabalho

Os docentes sublinharam a importância de: estabelecer parcerias robustas com entidades do setor; atualizar o currículo de forma regular com a colaboração de profissionais da indústria; incorporar tecnologias emergentes e práticas sustentáveis; implementar currículos flexíveis e modulares que possibilitem percursos especializados; fomentar o desenvolvimento profissional contínuo dos formadores; e investir em equipamentos de laboratório contemporâneos que estejam alinhados com os padrões atuais da indústria.

3.4. Resultados pormenorizados do grupo focal – Itália (CNIPA Puglia)

3.4.1. Grupo Focal de Estudantes (Sala de Aula, 11 de setembro de 2024)

O grupo focal com estudantes italianos ocorreu a 11 de setembro de 2024, envolvendo 9 alunos do terceiro ano do curso de Operador de Serviços de Alimentação – Catering do CNIPA Puglia, em Lecce. A sessão foi liderada por Giuseppe Montanaro (coordenador) e Gabriella Buttazzo (tutora), seguindo uma estrutura de três fases: introdução, discussão principal e síntese final.

Os alunos relataram que o programa proporciona uma base sólida em competências práticas de cozinha e salão, com ênfase particular no treinamento em higiene e segurança alimentar. No entanto, identificaram lacunas significativas em várias áreas. Relativamente às habilidades digitais, os alunos mencionaram a falta de experiência prática com softwares de gestão de restaurantes, plataformas de reservas online (como TheFork e OpenTable) e sistemas digitais de controle de estoque. Vários alunos observaram que, durante os estágios, tiveram contato com essas ferramentas pela primeira vez e sentiram-se despreparados para utilizá-las de maneira eficaz.

Em relação à preparação empreendedora, os alunos com aspirações de abrir os seus próprios negócios manifestaram uma preocupação significativa com a carência de formação em gestão financeira, planeamento de custos, estratégia de marketing e operações comerciais. Os alunos também identificaram lacunas em competências interpessoais, especialmente nas áreas de gestão do stress em condições de atendimento sob alta pressão, comunicação eficaz com o cliente, tratamento de reclamações e multitarefa durante períodos de grande afluência.

3.4.2. Grupo Focal de Docentes (Lecce, 18 de setembro de 2024)

O grupo focal de docentes italianos incluiu 7 educadores do CNIPA Puglia, abrangendo professores de direito, inglês, matemática e biologia, além de um tutor e o diretor da escola. Os educadores salientaram que as tradições culinárias locais devem constituir a base para a inovação, com a culinária internacional e de fusão a ser introduzida como um complemento fundamental, em virtude da globalização. O marketing e a promoção digital foram reconhecidos como elementos cruciais para o êxito dos negócios contemporâneos. No que diz respeito à metodologia de ensino, os professores defenderam de forma contundente a aprendizagem baseada em projetos, utilizando casos reais de negócios, simulações que reproduzem cenários de restaurantes com diversas funções da equipa, aprendizagem colaborativa que espelha a dinâmica real de uma equipa de cozinha e programas de mentoria com profissionais do setor. Eles recomendaram a integração imediata da teoria à prática, onde os conceitos teóricos são ensinados em conjunto com a prática e aplicados de forma imediata em exercícios práticos.

3.5. Resultados pormenorizados do grupo focal – Portugal (Epralima)

3.5.1. Grupo Focal de Estudantes (Arcos de Valdevez, 18 de setembro de 2024)

O grupo focal com estudantes portugueses decorreu a 18 de setembro de 2024, envolvendo 11 alunos do 2º e 3º ano do curso de Gestão de Restaurantes – Técnico de Cozinha da Epralima. Os alunos atribuíram ao programa uma nota geral de 7 em 10, destacando a robusta componente prática de culinária e a qualidade dos chefs-professores, mas identificando lacunas significativas na preparação para o mercado de trabalho contemporâneo.

Entre as principais fragilidades identificadas pelos estudantes portugueses, destacam-se: a cobertura insuficiente das tendências culinárias contemporâneas (cozinha à base de plantas, gastronomia molecular, técnicas de fermentação, cozinhas internacionais) e a integração limitada de plataformas digitais e redes sociais.

Treinamento de gestão; ausência de formação empresarial e financeira para aspirantes a empreendedores; e a considerável disparidade entre o ambiente controlado da sala de aula e a realidade dinâmica das cozinhas de restaurantes profissionais.

3.5.2. Grupo Focal de Professores (Arcos de Valdevez, 17 de setembro de 2024)

O grupo focal de docentes portugueses incluiu 10 professores de diversas áreas: Panificação/Pastelaria, Economia, TIC, Pedagogia, Psicologia, Educação Física, Inglês e Apoio à Integração. Os docentes sublinharam a relevância da formação prática, sugerindo um equilíbrio de 60% de prática e 40% de teoria. Recomendou-se o desenvolvimento de especializações em técnicas artesanais, a integração de práticas sustentáveis, módulos abrangentes de gestão financeira, formação em técnicas contemporâneas e a criação de redes estruturadas com restaurantes, padarias e empresas alimentares locais.

3.6. Resultados pormenorizados do grupo focal – Polónia (SIPH / ZDZ Kielce)

A pesquisa polaca foi realizada pelo SIPH e pelo ZDZ Kielce através de questionários qualitativos e sessões de grupos focais em setembro e outubro de 2024. Os participantes incluíram docentes e discentes do 2º e 3º ano da Escola Técnica de Nutrição e Serviços de Alimentação de Kielce e Busko-Zdrój.

Os estudantes polacos avaliaram os seus programas como bons a satisfatórios, com críticas focadas principalmente na ausência de práticas modernas e de equipamentos atualizados. Identificaram lacunas significativas nas competências manuais, técnicas e matemáticas, assim como nas competências digitais comuns a todos os países. Os professores mostraram entusiasmo e vasta experiência profissional, manifestando a vontade de partilhar conhecimentos, mas sublinhando que também necessitam de acesso a formação profissional contínua.

As recomendações incluíam: uma maior cooperação entre escolas profissionais e empregadores; uma melhor preparação para entrevistas com empregadores e o desenvolvimento de portfólios; a inclusão de novas tecnologias, como análise de dados, aplicações de IA e ferramentas de comércio eletrónico; cursos de empreendedorismo com componentes de marketing e gestão de recursos humanos; participação em feiras e conferências internacionais; e a introdução de um sistema modular que permita a especialização.

3.7. Transição para o WP3 – Sumário

Como continuidade do trabalho analítico do WP2, foram efetuadas avaliações preliminares do roteiro de formação desenvolvido no âmbito dos WP3/WP5 em junho de 2025, envolvendo alunos e instrutores no ZDZ Kielce (19 alunos, 12 de junho de 2025) e no CNIPA Puglia (10 alunos, 5 instrutores, 27 de junho de 2025).

Indicador	ZDZ Kielce (PL)	CNIPA Puglia (IT)
Participantes	19 alunos	10 alunos, 5 instrutores
Avaliação do roteiro (extremamente útil)	84% (16/19)	90% (4-5/5)
Módulo de prioridade elevada	Promoção digital e redes sociais (74%)	Empreendedorismo (50%)
Segunda prioridade	Vendas técnicas e comércio eletrónico (47%)	Publicidade e redes sociais (40%)
Preocupação com a qualidade do estágio.	N / D	5/5 (todos os ténis)
Formato preferencial	Smartphone/tablet (68%)	Híbrido: impresso + aprendizagem online + vídeo.

4. Avaliação do progresso e comparação dos resultados da investigação

Este capítulo oferece uma comparação sistemática dos resultados da pesquisa entre todos os países parceiros, identificando padrões convergentes, variações específicas de cada nação e implicações comuns para o desenvolvimento do conceito de formação.

4.1. Comparação Transnacional dos Resultados dos Grupos Focais

4.1.1. Temas Convergentes

A análise dos resultados dos grupos focais nos três países demonstra um notável nível de convergência nas necessidades e desafios identificados:

- Lacuna de competências digitais: Reconhecida como a deficiência mais premente nos três países, independentemente da configuração do sistema nacional de ensino e formação profissional.

- Déficit na formação empreendedora: Nos três países, uma proporção considerável de estudantes ambiciona carreiras empreendedoras, mas acredita que os seus programas não os preparam de forma adequada.
- Equilíbrio entre teoria e prática: A necessidade de uma transição de abordagens predominantemente teóricas para abordagens essencialmente práticas foi reconhecida de forma unânime.
- Metodologias contemporâneas de ensino: A aprendizagem baseada em projetos, simulações, dramatizações e abordagens de aprendizagem mista foram sugeridas em todos os países.
- Parceria com a indústria: Todas as organizações parceiras reconheceram a necessidade de estabelecer conexões mais robustas entre as escolas de formação

Dimensão	Polônia	Itália	Portugal
Preocupação primordial	Equipamentos contemporâneos, ferramentas digitais	Desemprego juvenil, transformação digital	Experiência internacional em gestão empresarial.
Aspiração do estudante	Habilidades práticas, tendências contemporâneas	Empreendedorismo, marketing digital	Empreendimento próprio, carreira internacional
Contexto da indústria	Crescimento dinâmico, atraso ocidental	Explosão do serviço de entrega de refeições impulsionada pelo turismo	Dependência do turismo, tradição artesanal.
Prioridade do docente	Acesso à tecnologia, formação profissional contínua	Currículo modular, colaborações com a indústria	60/40 prática-teoria, aprendizagem híbrida

4.2. Sumário quantitativo dos resultados da pesquisa

Indicador	Polônia	Itália	Portugal	Média
Classificação global do programa	Bom/Suficiente	10/07/2026	10/07/2026	~7/10
Competências digitais como prioridade primordial	74%	40%	Alto	>50%
Interesse pelo empreendedorismo	21%	50%	Alto	>30%
Prefiro o formato de entrega em formato digital.	68% em dispositivos móveis	50% híbrido	N / D	87%
Prefira uma abordagem orientada para a prática.	Sim	Sim	Sim	Unânime
Solicitação de mais oportunidades de estágio	Forte	Forte	Forte	Universal

4.3. Oficina II – Análise e Discussão do Avanço

O segundo workshop significativo, realizado na Itália de 20 a 22 de maio de 2024, foi dedicado principalmente ao aprofundamento da análise da pesquisa documental, ao aprimoramento da metodologia para os próximos estudos com grupos focais e ao progresso do processo de mapeamento de competências. Durante este workshop, cada parceiro apresentou as conclusões de sua pesquisa documental nacional, e o consórcio discutiu a elaboração dos instrumentos para os grupos focais, bem como a estratégia de amostragem para a pesquisa programada para setembro-outubro de 2024.

Os principais resultados do Workshop II incluíram: (a) validação da convergência transnacional nos resultados da pesquisa documental; (b) consenso sobre as áreas de competência prioritárias a serem exploradas através da pesquisa com grupos focais; (c) conclusão da metodologia dos grupos focais e dos instrumentos de pesquisa; e (d) definição da abordagem de mapeamento de competências que sustentará o desenvolvimento do conceito de formação. As discussões neste workshop confirmaram que os resultados da pesquisa documental foram consistentes nos três países, proporcionando uma base analítica robusta para a próxima fase de pesquisa primária.

4.4. Workshop III – Conclusão e Síntese

O terceiro workshop significativo, realizado em Portugal de 7 a 9 de outubro de 2024, constituiu a culminação de todas as atividades do WP2. Este workshop centrou-se em: (a) a síntese final de todos os resultados da pesquisa e análise; (b) uma discussão aprofundada da proposta desenvolvida para a inovação pedagógica; (c) o aprimoramento do conceito de formação com base em todas as evidências acumuladas; e (d) o consenso sobre o quadro organizacional e metodológico para a implementação. O Workshop III beneficiou do conjunto completo de resultados dos grupos focais de todos os países parceiros, das conclusões abrangentes da pesquisa documental e dos resultados do mapeamento de competências, permitindo uma discussão abrangente e fundamentada em evidências sobre o conceito de formação.

5. Mapeamento de Competências

O exercício de mapeamento de competências constituiu um elemento fundamental do WP2, projetado para identificar de forma sistemática as competências específicas exigidas pelo setor gastronômico contemporâneo e compará-las com as competências atualmente desenvolvidas através dos programas de EFP (Educação e Formação Profissional) existentes.

O processo de mapeamento fundamentou-se nos resultados da pesquisa documental, nas conclusões dos grupos focais e na experiência dos parceiros do consórcio.

5.1. Metodologia de Mapeamento

O processo de mapeamento de competências adotou uma abordagem estruturada, em conformidade com o Quadro Europeu de Qualificações (EQF), com ênfase nos níveis 4 e 5, que correspondem ao ensino secundário superior e à formação profissional pós-secundária. A metodologia incluiu: (a) identificação das áreas de competência através de pesquisa documental e revisão da literatura; (b) validação e priorização por meio de grupos focais; (c) análise de lacunas, comparando a oferta atual de formação profissional com as exigências do mercado; e (d) formulação de perfis de competências para o conceito de formação. O mapeamento foi alinhado ao DigComp 2.2, que estabelece competências digitais, e integrou tanto habilidades técnicas (competências específicas) quanto habilidades transversais (comportamentais).

5.2. Áreas de Competência Reconhecidas

5.2.1. Habilidades Técnicas

Área de Competência	Cobertura vigente de VET	Nível de procura de mercado
Técnicas gastronómicas tradicionais	Forte – com extensa cobertura em todos os países.	Alto – continua a ser fundamental
Segurança e higiene na alimentação	Forte – bem protegido	Alto – exigência regulamentar
Marketing digital e redes sociais	Mínima ou inexistente	Lacuna extremamente elevada – crítica
Comércio eletrónico e vendas online	Ausente	Alto – aumentar rapidamente

Área de Competência	Cobertura vigente de VET	Nível de procura de mercado
Software de gestão de estabelecimentos de restauração	Mínimo	Muito elevado – norma da indústria
Planeamento e finanças empresariais	Mínimo ou meramente teórico	Alto nível – fundamental para o empreendedorismo
Técnicas de captação de clientes	Mínimo	Muito elevado – foco principal do projeto
Ferramentas de Inteligência Artificial para a Gastronomia	Ausente	Emergente – relevância crescente
Gastronomia sustentável.	Limitado	Elevada procura do consumidor
técnicas gastronómicas contemporâneas	Limitado (molecular, à base de plantas, fusão)	Médio-Alto – sujeito à tendência

5.2.2. Competências Transversais

O mapeamento de competências identificou as seguintes competências transversais como essenciais para graduados em ensino profissionalizante em gastronomia, classificadas por prioridade com base nas perspetivas combinadas de alunos e professores, complementadas pela visão do empregador através do conhecimento institucional do SIPH e das conexões dos educadores com a indústria: (1) comunicação eficaz e interação com o cliente; (2) trabalho em equipa e colaboração na cozinha; (3) resolução de problemas e pensamento crítico; (4) gestão do tempo e multitarefa; (5) gestão do stress e resiliência emocional; (6) criatividade e inovação; (7) adaptabilidade e flexibilidade; (8) competências interculturais; (9) habilidades de liderança; e (10) letramento digital como uma competência transversal.

5.3. Sumário da Análise de Lacunas de Competências

O mapeamento de competências revela que as lacunas mais significativas entre a oferta atual de ensino profissionalizante e as exigências do mercado situam-se nos domínios das competências digitais e empreendedoras. Embora as habilidades culinárias tradicionais e o conhecimento sobre segurança alimentar sejam adequadamente abordados pelos programas existentes, as áreas de marketing digital, comércio eletrônico, aplicações de IA, gestão de negócios e técnicas de aquisição de clientes representam deficiências críticas que o conceito de formação GastroNet foi especificamente concebido para colmatar.



GastroNet

EDUCATION
AND TRAINING

6. Projeto de Conceito de Formação — Pressupostos

Conceituais

Com base nas evidências abrangentes reunidas através de pesquisa documental, estudos de grupos focais, mapeamento de competências e discussões progressivas em três workshops significativos, o consórcio GastroNet formulou uma proposta de conceito de formação e um conjunto de pressupostos conceptuais. Esta proposta de estrutura delineia a base fundamental, o escopo temático e a abordagem pedagógica que foram posteriormente desenvolvidos na inovação pedagógica integral no âmbito do Pacote de Trabalho 3.

6.1. Projeto da Estrutura Conceitual

O conceito de formação fundamenta-se na teoria construtivista da aprendizagem e foi desenvolvido para ser modular, de implementação imediata e alinhado tanto com o Quadro Europeu de Qualificações (EQF, níveis 4 e 5) como com o Quadro Europeu de Competências Digitais (DigComp 2.2). Este conceito abrange quatro áreas de competência principais na formação formal em gastronomia:

- Análise do comportamento do cliente impulsionada por IA – compreendendo como as ferramentas de IA examinam os dados do cliente para gerar insights acionáveis para serviços e marketing personalizados;
- Estratégias de marketing digital (Push e Pull) – conceção e implementação de campanhas de marketing com o apoio de IA, englobando tanto a promoção proativa quanto a atração fundamentada em conteúdo;
- Design e apresentação visual de alimentos com IA – aplicação de ferramentas de geração de imagens por IA para criar e aprimorar a apresentação de pratos para plataformas digitais;
- Segmentação de clientes e literacia de dados – utilização de ferramentas analíticas para segmentar clientes e tomar decisões empresariais fundamentadas em dados.

6.2. Abordagem Pedagógica

O conceito de formação utiliza um mecanismo pedagógico de cinco etapas, concebido para otimizar a eficácia da aprendizagem:

- Etapa 1 – Ativação do conhecimento prévio: Os docentes recorrem a discussões, questionários ou sessões de brainstorming para mobilizar o conhecimento prévio dos alunos, criando uma base cognitiva para o novo conteúdo.

- Etapa 2 – Tarefa Baseada em Problemas: Os alunos são confrontados com desafios empresariais realistas que requerem a integração de conhecimentos culinários com novas ferramentas digitais. As tarefas são intencionalmente abertas para promover a resolução criativa de problemas.
- Etapa 3 – Resolução de Problemas com Assistência de IA: Os alunos utilizam ferramentas de IA (como o ChatGPT para a geração de conteúdo, folhas de cálculo para análise e o Canva AI para conteúdo visual), enquanto o professor orienta a avaliação crítica dos resultados gerados pela IA.
- Etapa 4 – Reflexão e Avaliação por Pares: Os alunos apresentam soluções aos seus pares e recebem feedback estruturado, aprimorando habilidades de comunicação, pensamento crítico e expressão profissional.
- Etapa 5 – Consolidação de Competências: O docente sintetiza os resultados de aprendizagem, correlaciona os exercícios práticos a referenciais teóricos mais abrangentes e promove a reflexão dos alunos acerca das aplicações profissionais.

6.3. Estrutura do Programa

O conceito de formação é organizado em cinco módulos temáticos principais, cada um abordando uma lacuna crítica de competências identificada nas fases de pesquisa e análise:

- Módulo 1 – Marketing Gastronômico: Análise de mercado, segmentação e posicionamento de clientes, branding para negócios gastronômicos e análise da concorrência. Este módulo aborda a lacuna de competências de marketing identificada em todos os países parceiros.
- Módulo 2 – Empreendedorismo: Planeamento de negócios, gestão de recursos, planeamento financeiro, análise de custos e economia de restaurantes. Este módulo atende à crescente demanda dos alunos por formação empreendedora.
- Módulo 3 – Técnicas de Vendas e Atendimento ao Cliente: Programas de fidelização de clientes, técnicas de comunicação, estratégias de atendimento ao cliente e gestão de relacionamento. Este módulo combina competências interpessoais clássicas com ferramentas contemporâneas de CRM.
- Módulo 4 – Promoção Online: Marketing em redes sociais, branding digital na gastronomia, criação de conteúdo para plataformas digitais e design de campanhas com o apoio da IA. Este módulo aborda a lacuna prioritária identificada por estudantes de diversas nacionalidades.
- Módulo 5 – Comércio Eletrônico: Sistemas de pedidos online, ferramentas de vendas digitais, gestão de plataformas de entrega de alimentos e soluções de pagamento digital. Este módulo aborda o rápido crescimento do setor de entrega de alimentos e os perfis profissionais emergentes que este gera.

6.4. Conformidade com os Quadros Europeus

O conceito de formação está claramente alinhado com o Quadro Europeu de Qualificações (EQF, níveis 4 e 5), sublinhando a autonomia e a responsabilidade nas atividades profissionais. Além disso, está em conformidade com o Quadro DigComp 2.2, que abrange as cinco áreas de competência: literacia em informação e dados, comunicação e colaboração, criação de conteúdo digital, segurança e resolução de problemas. Este alinhamento assegura que as competências adquiridas através do programa de formação GastroNet sejam reconhecidas e transferíveis entre os Estados-Membros da UE.

6.5. Atividades Práticas e Análises de Caso

O conceito de formação descreve um conjunto de exercícios práticos propostos, cada um concebido para desenvolver competências específicas identificadas através da pesquisa WP2. Esses exercícios foram elaborados em resposta direta às conclusões dos grupos focais e visam constituir o núcleo da experiência de aprendizagem prática:

Exercício 1 – Otimização de Cardápios com IA: Os alunos empregam ferramentas de IA (como o ChatGPT) para criar opções de cardápio adaptadas a diferentes cenários de restaurantes. Posteriormente, realizam uma avaliação crítica e aprimoram os resultados da IA, utilizando seus conhecimentos gastronômicos. O objetivo de aprendizagem consiste em desenvolver a capacidade de avaliar criticamente o conteúdo gerado por IA, utilizando-o como uma ferramenta de produtividade. Os alunos devem apresentar entre 3 a 5 melhorias específicas para cada sugestão da IA, justificando as suas modificações com base em princípios culinários, preferências dos clientes e considerações de custo.

Exercício 2 – Design de Alimentos e Apresentação Visual: Os alunos utilizam ferramentas de geração de imagens por IA para criar designs de pratos contemporâneos, identificando deficiências e sugerindo melhorias com base em princípios atuais de apresentação. Este exercício aprimora as habilidades visuais criativas, bem como o pensamento crítico sobre a apresentação de alimentos para plataformas digitais – uma competência cada vez mais relevante, considerando a influência de redes sociais como Instagram e TikTok no marketing de restaurantes.

Exercício 3 – Desenvolvimento de Campanhas de Marketing Push e Pull: Os alunos elaboram mensagens promocionais proativas (estratégia Push) e planos de marketing de conteúdo com inteligência artificial (estratégia Pull) para cenários específicos de restaurantes. O componente Push abrange a criação de comunicações promocionais personalizadas através de ferramentas como Mailchimp ou HubSpot.

Enquanto isso, a componente "Pull" abrange o desenvolvimento de estratégias de conteúdo para plataformas de redes sociais. Os alunos colaboram em equipas, simulando um departamento de marketing autêntico.

Exercício 4 – Segmentação de Dados de Clientes: Com base em dados anonimizados de pedidos de clientes disponibilizados em planilhas, os alunos categorizam os clientes segundo a frequência, preferência e horário de visita, elaboram tabelas dinâmicas e atribuem segmentos de clientes, acompanhados de justificativas escritas para suas decisões de classificação. Este exercício promove a literacia de dados e as competências analíticas fundamentais para a gestão contemporânea de restaurantes e o gerenciamento do relacionamento com o cliente.

O conceito de treinamento abrange também nove estudos de caso detalhados, fundamentados em empresas internacionais reais (adaptados para fins educacionais), incluindo exemplos de grandes redes de restauração e restaurantes independentes. Estes estudos de caso abordam temas como a implementação de programas de fidelização orientados por IA, estratégias de marketing em redes sociais, integração de plataformas de entrega de alimentos e desenvolvimento de modelos de negócios centrados na sustentabilidade. A abordagem baseada em casos assegura que os alunos lidem com cenários empresariais autênticos, em vez de exercícios teóricos abstratos.

6.6. Apoio ao Educador e Desenvolvimento Profissional

Reconhecendo que a implementação bem-sucedida do conceito de formação depende fundamentalmente da preparação dos docentes, o conceito inclui uma estrutura de apoio dedicada ao ensino. Um guia para docentes oferece leituras complementares sobre IA e marketing digital, notas de facilitação para cada exercício e sugestões para o desenvolvimento profissional contínuo. Não se espera que os docentes sejam especialistas em IA; em vez disso, são posicionados como facilitadores que orientam o envolvimento crítico dos alunos com as ferramentas digitais.

O componente de desenvolvimento profissional aborda a constatação, proveniente dos grupos focais, de que os próprios docentes necessitam de apoio para se manterem atualizados com as inovações do setor. As atividades recomendadas incluem: participação em estágios e colocações na indústria; participação em conferências de tecnologia e gastronomia; intercâmbios de aprendizagem entre pares com professores de instituições parceiras; e acesso a recursos online e comunidades profissionais. A estrutura transnacional do consórcio oferece um ambiente propício para o intercâmbio profissional contínuo entre educadores da Polónia, Itália e Portugal.

6.7. Propostas de elementos inovadores

O projeto de conceito de formação apresenta vários elementos inovadores que visam diferenciá-lo dos programas convencionais de ensino profissionalizante em gastronomia:

Integração de ferramentas de IA: Este conceito encontra-se entre os primeiros programas de formação profissional a incorporar de forma sistemática ferramentas de IA no ensino da gastronomia, abrangendo análises de clientes orientadas por IA, criação de conteúdo assistida por IA e design de campanhas de marketing com suporte de IA.

(b) Abordagem fundamentada em casos com exemplos do mundo real: O programa abrange estudos de caso minuciosos baseados em empresas reais (adaptados para fins educacionais), oferecendo aos alunos cenários de negócios genuínos em vez de exercícios teóricos abstratos.

(c) Design modular e flexível: O conceito foi desenvolvido como um conjunto de módulos independentes que podem ser integrados aos currículos de EFP existentes sem a necessidade de uma reformulação total do currículo, tornando-o imediatamente aplicável em diversos contextos nacionais.

(d) Formato duplo de ensino: O programa foi desenvolvido para ser lecionado em formato misto, integrando a instrução presencial com recursos digitais e plataformas de aprendizagem online, em consonância com as preferências manifestadas pelos alunos nos grupos focais.

(e) Design fundamentado em evidências: Cada componente do conceito de formação é diretamente sustentado pela pesquisa empírica realizada nas fases de investigação documental e grupos focais, assegurando que o programa responda a necessidades documentadas, em vez de necessidades supostas.

7. Distribuição de Tarefas para o Desenvolvimento do Programa de Formação

O desenvolvimento do programa de formação abrangente, fundamentado no conceito de formação do WP2, implicou uma divisão sistemática de tarefas entre os parceiros do consórcio, aproveitando a experiência e os recursos específicos de cada organização. Esta divisão foi acordada durante os Workshops II e III e formalizada como parte da transição das atividades do WP2 para as do WP3.

7.1. Estrutura de Distribuição de Tarefas

Área de Atividades	Parceiro Principal	Parceiros de apoio	Entregáveis
Pesquisa de Grupos Focais	CNIPA Puglia (coordenação)	Todos os parceiros (implementação a nível nacional)	Relatórios de grupos focais da Polónia, Itália e Portugal; análise consolidada.
Pesquisa documental: Mercado de trabalho	CNIPA Puglia	SIPH, Epralima	Relatórios do mercado laboral (UE, IT, PL, PT)
Pesquisa documental: Análise da formação profissional	ZDZ Kielce / SIPH	FZZ, CNIPA, Epralima	Análise do sistema de EFP (Educação e Formação Profissional) nos países parceiros.
Mapeamento de Competências	FZZ (metodologia)	Todos os parceiros (informação nacional)	Matriz de competências, análise de deficiências
Desenvolvimento do Conceito de Formação	Fundação Zamenhof (coordenação)	Todos os colaboradores	Esboço do conceito de formação, estrutura do módulo
Desenvolvimento de guias de formação	Fundação Zamenhof / SIPH	CNIPA, ZDZ, Epralima	5 módulos de formação (WP3/WP5)
Inovação Educacional	Fundação Zamenhof	Todos os colaboradores	Inovação pedagógica em gastronomia avançada
Garantia da Qualidade	FZZ	Todos os colaboradores	Relatórios de qualidade, formulários de avaliação.

7.2. Plano de Implementação

A distribuição das tarefas seguiu uma abordagem de implementação faseada, em conformidade com o cronograma do projeto:

- Fase 1 (janeiro a março de 2024): Lançamento do projeto, formalização da parceria, pesquisa documental preliminar e preparação para o Workshop I. Os parceiros deram início às suas atividades de pesquisa documental a nível nacional e elaboraram materiais para a primeira troca de experiências.
- Fase 2 (março a maio de 2024): Workshop I (Polônia), aprofundamento da pesquisa documental, início dos estudos de grupos focais (Foco 1) e preparação para o Workshop II. Os modelos para os grupos focais foram concluídos e distribuídos a todos os parceiros.
- Fase 3 (maio – setembro de 2024): Workshop II (Itália), conclusão dos estudos de grupos focais (Foco 1 e Foco 2), mapeamento de competências e elaboração preliminar das premissas do conceito de formação.
- Fase 4 (setembro – dezembro de 2024): Workshop III (Portugal), consolidação de todos os resultados da investigação, conclusão do mapeamento de competências, elaboração da proposta de conceito de formação e acordo formal sobre a distribuição de tarefas para o programa de formação e desenvolvimento de inovação pedagógica (WP3).
- Fase 5 (novembro de 2024 – abril de 2025): Elaboração do programa de inovação pedagógica e formação, fundamentado no quadro conceptual do WP2, sob a supervisão do Pacote de Trabalho 3.

7.3. Garantia da Qualidade dos Resultados do WP2

A qualidade dos resultados do WP2 foi garantida através da estrutura de Garantia da Qualidade gerida pela FZZ. Isso incluiu: modelos padronizados para pesquisas com grupos focais (assegurando a comparabilidade entre os países); revisão por pares dos relatórios de pesquisa documental elaborados por outros parceiros do consórcio; validação progressiva das conclusões através das três discussões em oficina; critérios de avaliação da qualidade aplicados a todos os entregáveis; e relatórios regulares para a Equipa de Gestão da Qualidade. A Equipa de Gestão da Qualidade (EGQ), composta por um representante de cada organização parceira, revisou cada resultado do WP2 antes da sua finalização, assegurando consistência, qualidade e alinhamento com os objetivos do projeto.

8. Metodologia de Oficinas Substantivas e Processo de Investigação

8.1. Coordenação e Facilitação de Workshops

Cada uma das três oficinas temáticas foi organizada segundo uma metodologia padronizada elaborada pelo consórcio durante a fase de planejamento do projeto. As oficinas adotaram um formato participativo, integrando apresentações plenárias com sessões de grupos de trabalho, atividades de brainstorming e discussões estruturadas. Cada oficina foi acolhida por uma organização parceira distinta, permitindo que o consórcio experienciasse diretamente os contextos educacionais e profissionais dos três países parceiros.

O Workshop I (Polônia, março de 2024) foi organizado pela Fundacja im. Zofii Zamenhof e teve como objetivo a troca de experiências e a apresentação da estrutura analítica. Participaram dois representantes de cada organização parceira, incluindo educadores, professores, pessoal administrativo e membros das instituições colaboradoras. O programa do workshop incluiu apresentações sobre a situação do ensino profissionalizante em cada país, uma sessão estruturada de brainstorming sobre os desafios enfrentados pelo ensino de gastronomia e o desenvolvimento de diretrizes para a pesquisa subsequente com grupos focais.

O Workshop II (Itália, maio de 2024) foi organizado pelo CNIPA Puglia e teve como objetivo aprofundar a análise da pesquisa documental, concluir os instrumentos de pesquisa dos grupos focais e aprimorar a metodologia de mapeamento de competências. O programa do workshop incluiu apresentações dos resultados da pesquisa documental nacional, sessões de análise comparativa e discussões em grupo sobre o desenho dos grupos focais e as premissas do conceito de formação. O contexto italiano proporcionou uma valiosa exposição aos desafios específicos da oferta de EFP (Educação e Formação Profissional) no sul da Itália, incluindo a elevada taxa de desemprego juvenil e a relevância da gastronomia voltada para o turismo.

O Workshop III (Portugal, outubro de 2024) foi organizado pela Epralima e constituiu a culminação das atividades do WP2. O workshop centrou-se na síntese final de todos os resultados da investigação, na discussão aprofundada da proposta de inovação pedagógica e na definição do quadro conceptual da formação e da repartição de tarefas. O contexto português sublinhou a relevância da preservação artesanal em paralelo com a modernização e o papel do turismo na determinação das necessidades do ensino da gastronomia.

8.2. Metodologia de Investigação com Grupos Focais

A metodologia de pesquisa com grupos focais foi elaborada em colaboração pelo consórcio e implementada de maneira consistente em todos os países parceiros. A metodologia fundamentou-se na abordagem de Entrevista em Grupo Focal (EGF), que consiste em discussões estruturadas em grupo, conduzidas por facilitadores capacitados, com grupos de participantes criteriosamente selecionados.

8.2.1. Ferramentas de Investigação

Para o projeto, foram elaborados dois modelos padronizados para grupos focais: Modelo Focal 01 (destinado a participantes estudantes) e Modelo Focal 02 (destinado a participantes professores/formadores). Estes modelos asseguraram que as mesmas áreas temáticas fossem abordadas em todos os países parceiros, possibilitando uma comparação transnacional significativa dos resultados. Os modelos incluíam tanto guias de discussão estruturados com perguntas predefinidas quanto seções abertas, permitindo a exploração de temas relevantes específicos de cada país.

O formulário para estudantes (Focus 01) abrangia as seguintes áreas: percepção do escopo atual do programa e sua utilidade para o futuro profissional; avaliação da adequação do programa às exigências do mercado de trabalho contemporâneo; identificação dos pontos fortes e fracos do programa; expectativas em relação ao conteúdo do programa e à metodologia de ensino; opiniões sobre o equilíbrio entre teoria e prática; avaliação das experiências de estágio; e sugestões para a melhoria do programa.

O modelo para professores (Foco 02) abordou: características de um programa de formação ideal para o ensino profissionalizante em gastronomia; o papel e a estrutura de estágios e práticas; metodologias e abordagens de ensino recomendadas; prioridades para o aprimoramento curricular, visando uma melhor adequação às necessidades do mercado de trabalho; avaliação do desenvolvimento de competências transversais; e percepções sobre a integração da tecnologia e das ferramentas digitais no ensino de gastronomia.

8.2.2. Escolha de Participantes

Os participantes dos grupos focais foram escolhidos por meio de amostragem intencional, assegurando a representatividade dos principais grupos de interesse. Os alunos selecionados foram oriundos do 2º e 3º ano de cursos de formação profissional em gastronomia, garantindo que possuísem experiência suficiente no programa para oferecer avaliações fundamentadas e, simultaneamente, estarem aptos a beneficiar-se de melhorias. Os professores selecionados foram escolhidos para refletir a diversidade de disciplinas presentes na formação profissional em gastronomia, englobando tanto disciplinas técnicas culinárias quanto disciplinas de apoio, como economia, línguas, informática e psicologia.

8.2.3. Recolha e Análise de Dados

Todas as sessões de grupos focais foram registradas através de anotações estruturadas elaboradas pelos facilitadores e, sempre que possível, por meio de gravações de áudio (com o consentimento dos participantes). Os dados foram analisados utilizando análise temática, com cada organização parceira elaborando um relatório nacional segundo uma estrutura padronizada. Esses relatórios nacionais foram, subsequentemente, submetidos a uma análise comparativa transnacional pelo consórcio, identificando tanto temas convergentes quanto variações específicas de cada país.

A qualidade da pesquisa com grupos focais foi garantida através de vários mecanismos: modelos e guias de discussão padronizados; formação de facilitadores em metodologia de grupos focais; revisão por pares de relatórios nacionais por outros parceiros do consórcio; e validação das conclusões através da triangulação com dados de pesquisa documental e a experiência dos membros do consórcio.

8.3. Metodologia de Investigação Documental

A pesquisa documental foi conduzida por meio de uma abordagem sistemática para a coleta e análise de dados secundários. Cada organização parceira assumiu a responsabilidade pela coleta e análise de dados em seu contexto nacional, contribuindo igualmente para a análise em nível europeu. As fontes de dados primários incluíram:

- (a) Bases de dados estatísticas oficiais: Eurostat para dados a nível da UE; ISTAT para estatísticas italianas; GUS (Serviço Central de Estatística) para dados polacos; INE (Instituto Nacional de Estatística) para estatísticas portuguesas; bases de dados sobre emprego e educação da OCDE;
- (b) Documentos políticos: documentos políticos da UE relativos à educação e formação profissional; estratégias nacionais de EFP e documentos de reforma; documentação do Quadro Europeu de Qualificações; especificações do Quadro DigComp 2.2;
- (c) Relatórios do setor: análises do setor HoReCa; relatórios sobre o mercado de entrega de alimentos; perspetivas do setor de turismo e gastronomia; inquéritos a empregadores sobre necessidades de competências;
- (d) Fontes académicas: Publicações científicas sobre a eficácia do ensino profissional; investigações sobre educação baseada em competências; estudos sobre a transformação digital no setor de serviços de alimentação; literatura sobre inovação pedagógica.

A pesquisa documental foi realizada de maneira iterativa, com as descobertas iniciais apresentadas e debatidas no Workshop I (março de 2024), aprimoradas com base no feedback e em novos dados durante o intervalo entre os workshops, e concluídas para uma análise abrangente no Workshop II (maio de 2024) e no Workshop III (outubro de 2024).

8.4. Metodologia de Mapeamento de Competências

O processo de mapeamento de competências integrou abordagens de cima para baixo e de baixo para cima. A componente de cima para baixo fundamentou-se em quadros europeus (EQF, DigComp 2.2) e em modelos de competências já estabelecidos para o setor HoReCa, com o objetivo de criar um quadro de competências abrangente. A componente de baixo para cima recorreu às conclusões dos grupos focais e à pesquisa documental para identificar quais competências estão atualmente a ser desenvolvidas através dos programas de formação profissional existentes, quais são exigidas pelo mercado de trabalho e onde se situam as lacunas mais significativas.

O mapeamento foi organizado em torno de três categorias: competências técnicas específicas da gastronomia e do serviço de alimentação; competências digitais em conformidade com o DigComp 2.2; e competências transversais essenciais para o êxito profissional no setor. Para cada área de competência, o mapeamento avaliou: o nível atual de cobertura nos programas de EFP (classificado como forte, moderado, mínimo ou ausente); o nível de demanda do mercado de trabalho (classificado como muito alto, alto, médio ou baixo); e a lacuna resultante (crítica, significativa, moderada ou mínima).

O mapeamento de competências funcionou como um insumo direto para o desenvolvimento do conceito de formação, assegurando que o programa GastroNet abordasse de forma específica as lacunas de competências mais críticas identificadas ao longo do processo de investigação.

GastroNet

EDUCATION
AND TRAINING

9. Conclusões e Transição para o WP3

A pesquisa abrangente, a análise e o trabalho conceitual realizados no âmbito do Pacote de Trabalho 2 estabeleceram uma base sólida e fundamentada em evidências para o desenvolvimento do programa de formação GastroNet e para a inovação pedagógica. As principais conclusões das atividades do PT2 são as seguintes:

Em primeiro lugar, a pesquisa documental e a análise de necessidades confirmaram que o setor de ensino e formação profissional em gastronomia na UE enfrenta um desafio estrutural: a transformação digital do setor gerou novas exigências de competências que os programas educacionais tradicionais não satisfazem de forma adequada. Esta constatação foi consistente na Polónia, Itália e Portugal, validando a abordagem transnacional do projeto. Em segundo lugar, a pesquisa com grupos focais proporcionou dados qualitativos significativos diretamente dos dois principais grupos de partes interessadas: alunos e professores. A convergência de suas perspectivas em três países reforça a validade das conclusões e assegura que o conceito de formação esteja alicerçado em necessidades documentadas, e não em suposições.

Em terceiro lugar, o exercício de mapeamento de competências identificou de forma sistemática as lacunas de competências específicas que o programa de formação deve abordar, destacando o marketing digital, o comércio eletrónico, as ferramentas de IA, o empreendedorismo e as técnicas de aquisição de clientes como áreas prioritárias.

Em quarto lugar, a proposta de conceito de formação elaborada no âmbito do processo WP2 apresenta um quadro claro, modular e viável para a inovação pedagógica. O seu alinhamento com os quadros EQF e DigComp 2.2 assegura a relevância e a transferibilidade a nível europeu. Em quinto lugar, a divisão de tarefas estabelecida assegura que cada parceiro aporte a sua especialização específica para o desenvolvimento do programa de formação, otimizando a qualidade e a pertinência dos resultados finais.

Os resultados do WP2 – a pesquisa e análise de necessidades, as conclusões dos grupos focais, o mapeamento de competências, as premissas do conceito de formação e a divisão de tarefas – constituíram, em conjunto, a contribuição para o Pacote de Trabalho 3 (Inovação Pedagógica), onde foram desenvolvidos e testados o programa de formação completo, o documento de inovação pedagógica (Gastronomia Inteligente) e o guião de formação.

9.1. Contribuição para os Objetivos do Projeto

As atividades do WP2 contribuíram de forma direta e significativa para a realização dos objetivos gerais do projeto. O projeto tinha como meta aprimorar as competências dos alunos do ensino profissionalizante formados em escolas de gastronomia nas áreas de técnicas de vendas e aquisição de clientes, fundamentando-se em novas tecnologias e na Internet. A pesquisa documental e os estudos com grupos focais forneceram a base de evidências que evidenciaram as áreas específicas em que essas competências são deficitárias, enquanto o desenvolvimento do conceito de formação traduziu essas evidências em um quadro educacional concreto e implementável.

A troca de experiências entre os parceiros, promovida através de três workshops substanciais e da colaboração contínua, resultou no aprimoramento do conhecimento do corpo docente das organizações participantes. Professores e formadores de todas as instituições parceiras tiveram a oportunidade de explorar diversas abordagens nacionais para o ensino profissionalizante em gastronomia, metodologias pedagógicas inovadoras e ferramentas digitais para a educação. Essa transferência transfronteiriça de conhecimento constitui um valor acrescentado significativo do projeto transnacional.

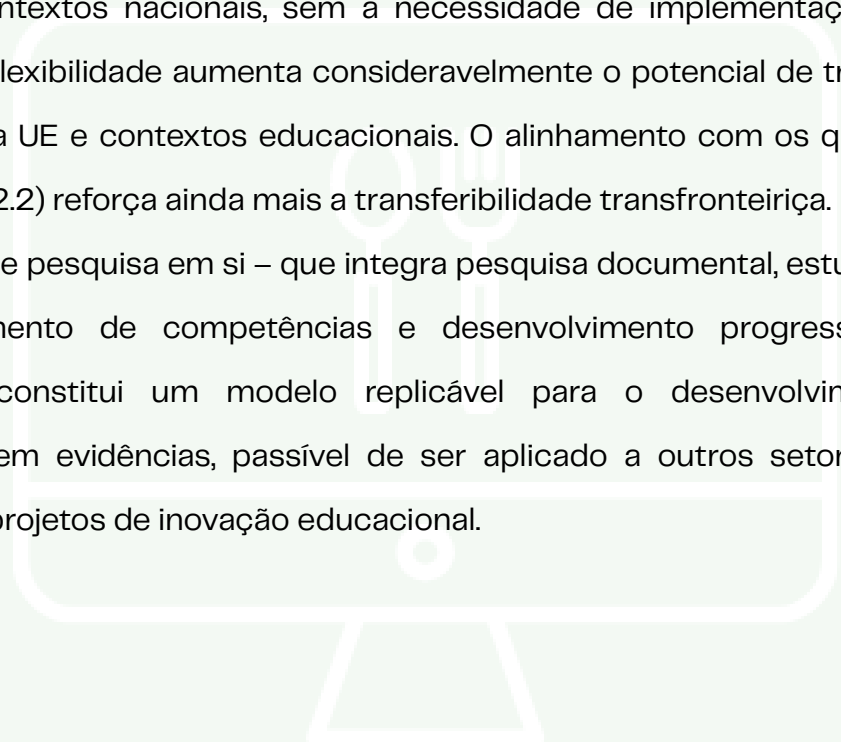
A definição do conceito de formação para estudantes de escolas de restauração, resultado explícito do projeto, foi concluída com êxito, graças à abordagem sistemática e fundamentada em evidências do WP2. O conceito foi elaborado não com base em suposições teóricas, mas sim nas necessidades e expectativas documentadas dos principais grupos de partes interessadas – estudantes, professores e mercado de trabalho – em três países da UE.

9.2. Sustentabilidade e Transferibilidade

Os resultados do WP2 apresentam um potencial significativo para sustentabilidade e transferibilidade. A pesquisa documental e as conclusões dos grupos focais oferecem uma visão abrangente do estado do ensino profissionalizante em gastronomia na Polónia, Itália e Portugal, podendo servir como referência para o planeamento educacional futuro nesses países e em outros. A estrutura de mapeamento de competências pode ser adaptada e aplicada a outros setores do ensino profissionalizante que enfrentam desafios semelhantes de transformação digital.

O design modular do conceito de formação assegura que os módulos individuais possam ser adotados de forma independente por instituições de ensino e formação profissional em diversos contextos nacionais, sem a necessidade de implementação do programa completo. Esta flexibilidade aumenta consideravelmente o potencial de transferência para outros países da UE e contextos educacionais. O alinhamento com os quadros europeus (EQF, DigComp 2.2) reforça ainda mais a transferibilidade transfronteiriça.

A metodologia de pesquisa em si – que integra pesquisa documental, estudos com grupos focais, mapeamento de competências e desenvolvimento progressivo através de workshops – constitui um modelo replicável para o desenvolvimento curricular fundamentado em evidências, passível de ser aplicado a outros setores da formação profissional e a projetos de inovação educacional.



GastroNet

EDUCATION
AND TRAINING



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:



Fundacja
im. Zofii Zamenhof



gastronet-edu.eu