

Report di ricerca

Green Apron – Modulo di formazione per studenti di scuole /centri di formazione professionale /istituti alberghieri sulla dieta vegetariana

Contenuti

- Obiettivo
- Partner
- Definizioni
- Educazione professionale
- Formazione professionale
- Conclusioni

Obiettivo

Inventario dei curricula e delle pratiche alberghiere già esistenti nella formazione nei singoli paesi partecipanti.

In questa ricerca, abbiamo elaborato un questionario per individuare il sistema di formazione professionale nei diversi paesi con attenzione in particolare alla formazione/educazione alberghiera.

Tale questionario descrive i criteri e gli elementi che il curriculum di una "Cucina/profilo vegetariana" deve avere.

La descrizione del report di ricerca sarà quindi basata sull'analisi della situazione attuale della formazione professionale alberghiera e della ristorazione in ogni paese partner per quanto riguarda la sua struttura e contenuti e la formazione per diventare uno chef professionista. La ricerca è stata effettuata analizzando documenti, tramite interviste semi-strutturate e sondaggi quantitativi online.

Questo modulo cercherà di descrivere il sistema di formazione alberghiero /della ristorazione in ciascun paese partner del progetto e si concentrerà soprattutto sulla situazione e sulle attività, nonché sui curricula attualmente esistenti nei vari paesi relativamente alla formazione alberghiera.

Partner

Il report finale di ricerca è il risultato di 5 ricerche svolte in ciascun paese del progetto (in ordine alfabetico):



Francia, GIP FCIP de Basse Normandie



ERROR: undefined
OFFENDING COMMAND: '~

STACK: