

Juillet 2024

VET4FOOD



# VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

## Manuel de formation des étudiants de l'EFP sur la durabilité alimentaire : Résultat du projet 4 (PR4)

Co-funded by the Erasmus+ Program of the European Union

G.A. n. 2021-1-FR01-KA220-VET-000025643

The content of this document represents the views of the authors only and is their sole responsibility; it cannot be considered to reflect the views of the National Agency or the European Commission or any other body of the European Union. The National Agency and the European Commission do not accept any responsibility for use that may be made of the information it contains.



Co-funded by  
the European Union

# TABLE DES MATIÈRES

## Introduction

Aperçu du projet

Objectifs du PR4

## Structure des unités d'apprentissage

Description détaillée du contenu

Définition des résultats d'apprentissage, des aptitudes et des compétences

## Domaines de formation

Durabilité nutritionnelle

Durabilité écologique

Durabilité économique

Durabilité sociale

## Prestation de formation et engagement des étudiants

Séances en ligne

Séances en face à face

## Supports de formation

Documents basés sur du texte

Site Web téléchargeable et cours Moodle

## Activités de formation basées sur l'expérience

Séances en ligne

Séances en face à face

## Mise en œuvre et recommandations

Étapes de mise en œuvre du programme de formation

Défis et solutions

Avantages pour les écoles et les professionnels de l'EFP

Avantages de la création de ces modules et de la conception d'une méthodologie de techniques

ludo-éducatives

## Conclusion

Résumé des points clés

Directions futures

# 1. Introduction

## Aperçu du projet

Le projet VET4FOOD vise à favoriser un système alimentaire durable grâce à des approches pédagogiques innovantes dans l'enseignement et la formation professionnels (EFP). En créant des emplois verts de haute qualité et en promouvant la transition verte des industries alimentaires et touristiques, ce projet s'attaque au chômage, à la durabilité alimentaire et au déclin environnemental.

Le résultat 4 du projet (PR4) se concentre sur le développement et la mise en œuvre d'une formation complète pour les étudiants, en tirant parti du travail de base effectué lors des phases précédentes du projet.

## PR4 : Formation des étudiants de l'EFP sur la durabilité alimentaire

Le module PR4 se concentre sur le développement d'une formation pour les étudiants basée sur la formation des enseignants PR2 sur la durabilité alimentaire. Il couvre quatre domaines principaux : la durabilité nutritionnelle, environnementale, économique et sociale.

La formation est structurée en unités d'apprentissage avec des résultats clairs qui répondent aux exigences du projet. Il comprend du matériel téléchargeable disponible dans plusieurs langues pour soutenir l'intégration de la durabilité alimentaire dans les programmes scolaires.

Tous les matériaux développés au cours du projet sont disponibles sur le [site Internet](#).



## Primary objectives of PR4



Doter les étudiants de connaissances et de compétences essentielles en matière de durabilité alimentaire.



Promouvoir la compréhension et la mise en œuvre de pratiques durables dans les domaines nutritionnels, écologiques, économiques et sociaux.



Favoriser la collaboration et l'échange d'idées grâce à des sessions en ligne et en face à face.



Offrir aux enseignants et aux étudiants une formation pratique et théorique pour soutenir l'intégration de la durabilité alimentaire dans les programmes d'enseignement et de formation professionnels.

## 2. Learning Units Structure



Le module PR4 est organisé en quatre domaines principaux:

1. Nutritionnel
2. Écologique
3. Économique
4. Durabilité sociale

Chaque unité d'apprentissage fournit une description détaillée du contenu pertinent, dans le but d'offrir une compréhension globale de chaque sujet

## Définition des résultats d'apprentissage, des aptitudes et des compétences

Chaque unité spécifie des résultats d'apprentissage clairs qui correspondent aux exigences du projet VET4FOOD. Les acquis d'apprentissage définissent les aptitudes et compétences que les étudiants sont censés acquérir, garantissant que la formation est rigoureuse, pertinente et enrichissante.

### 3. Domaines de formation

#### Durabilité nutritionnelle

##### Unité 1 : Alimentations saines et durables



- Description: Cette unité explore les principes d'une alimentation équilibrée, à la fois saine et durable.
- Résultats d'apprentissage: Comprendre l'importance des choix alimentaires dans la durabilité.
- Aptitudes et compétences: Planification et conception de menus, analyse nutritionnelle, réduction des déchets.
- Objectif: Doter les futurs chefs et professionnels de l'industrie agroalimentaire de la capacité de concevoir des menus qui favorisent la santé et la durabilité, réduisant le gaspillage alimentaire et encourageant une consommation responsable.

#### Durabilité écologique

##### Unité 2 : Biodiversité, saisonnalité et changement climatique

- Description: Examine la relation entre la biodiversité, la saisonnalité et le changement climatique dans le contexte de la production alimentaire.
- Résultats d'apprentissage: Apprécier le rôle de la biodiversité et de la saisonnalité dans les systèmes alimentaires durables.
- Aptitudes et compétences: Planification de menus saisonniers, approvisionnement en ingrédients locaux et diversifiés et compréhension des impacts climatiques.
- Objectif: Encourager l'utilisation de produits locaux et de saison pour soutenir la biodiversité et réduire l'empreinte carbone, améliorant ainsi la durabilité des pratiques culinaires.



**VS**



## Unité 3 : Gestion de l'eau et des terres et empreintes alimentaires



- Description: Se concentre sur la gestion durable des ressources en eau et en terres.
- Résultats d'apprentissage: Comprendre les techniques de conservation de l'eau, l'utilisation durable des terres et la responsabilité envers l'empreinte alimentaire.
- Aptitudes et compétences: gestion des ressources, évaluation de l'impact environnemental et compréhension de l'utilisation des terres, des empreintes carbone et eau des produits alimentaires.
- Objectif: Former les étudiants à la gestion de l'environnement, leur permettant de minimiser l'impact écologique de leurs pratiques culinaires et de promouvoir des méthodes de production alimentaire durables.

## Unité 4 : Gaspillage alimentaire

- Description: Discute des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire dans l'industrie culinaire.
- Résultats d'apprentissage: Reconnaître l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre de la durabilité.
- Aptitudes et compétences: Gestion des déchets, réutilisation créative des ingrédients et pratiques d'inventaire efficaces.
- Objectif: Inculquer des pratiques qui minimisent le gaspillage alimentaire, favorisant une utilisation efficace des ressources et la durabilité dans le secteur culinaire.

## Durabilité économique

### Unité 5 : Économie locale et systèmes alternatifs



- Description: Examine le rôle des économies locales et des systèmes alimentaires alternatifs dans la durabilité.
- Résultats d'apprentissage: Comprendre les modèles économiques qui soutiennent la durabilité et comment les reproduire.
- Aptitudes et compétences: Analyse économique, planification commerciale et études de marché.
- Objectif: Permettre aux futurs professionnels de l'industrie agroalimentaire de soutenir et de développer des systèmes alimentaires locaux, créant ainsi des opportunités économiques durables.

## Durabilité sociale



### Unité 6 : Entreprise alimentaire éthique et inclusive

- Description: Discute des pratiques éthiques et inclusives dans l'industrie alimentaire.
- Résultats d'apprentissage: apprécier l'importance de l'équité sociale et des pratiques commerciales éthiques.

- Aptitudes et compétences: prise de décision éthique, engagement communautaire et sensibilisation culturelle.
- Objectif: Favoriser une industrie alimentaire qui valorise la justice sociale et l'inclusion, en garantissant des pratiques équitables et le soutien de la communauté.

## Unité 7: Slow Food et patrimoine culturel



- Description: Explorez le mouvement Slow Food et l'importance de préserver le patrimoine culturel en cuisine.
- Résultats d'apprentissage: Comprendre les principes de Slow Food et la valeur du patrimoine culturel.
- Aptitudes et compétences: promotion des recettes traditionnelles, recherche d'ingrédients locaux et patrimoniaux et défense de la diversité culinaire.
- Objectif: Encourager la préservation des traditions culinaires et du patrimoine culturel, en promouvant la diversité et la durabilité des pratiques alimentaires.

## 4. Prestation de formation et engagement des étudiants

Dans cette section, nous explorons les approches innovantes adoptées pour dispenser des formations et renforcer l'engagement des étudiants sur des sujets liés au développement durable. Le programme comprenait des sessions en ligne et en face à face, offrant une expérience d'apprentissage complète. Grâce à des unités interactives en ligne et à des ateliers pratiques, les étudiants des différentes écoles participantes ont acquis des informations précieuses sur les pratiques durables et la collaboration internationale.

## Séances en ligne

Les sessions en ligne se sont concentrées sur sept unités développées par des enseignants, chacune abordant des aspects critiques de la durabilité. Ces séances appliquaient des techniques ludo-éducatives pour impliquer efficacement les étudiants, rendant l'apprentissage à la fois informatif et agréable. En favorisant l'interaction entre les étudiants de différentes écoles, les sessions ont favorisé un riche échange d'idées et de perspectives sur la durabilité.

- Développement: Sept unités sur des sujets liés à la durabilité ont été développées et dispensées par des enseignants.
- Méthode: Ces unités ont été présentées lors de sessions en ligne, en utilisant les techniques ludo-éducatives du PR3.
- Interaction: les étudiants de diverses écoles participantes se sont engagés dans ces sessions en ligne, facilitant ainsi la collaboration et l'apprentissage internationaux.

## Séances en face à face

Les séances en présentiel ont permis aux étudiants d'acquérir des expériences pratiques à travers des ateliers, des conférences et des activités centrées sur la durabilité alimentaire. Ces interactions ont permis aux étudiants d'apprendre et d'appliquer différentes méthodes de développement durable tout en se connectant avec des pairs d'autres pays. Les documents issus de ces sessions seront accessibles au public une fois le projet terminé, garantissant ainsi une diffusion plus large des connaissances acquises..



Activités : Les étudiants ont participé à des ateliers, des conférences et des activités liés à la durabilité alimentaire.



Résultats d'apprentissage : Ils ont appris différentes méthodes de développement durable et se sont connectés avec des pairs d'autres pays.



Disponibilité : Tous les documents sont disponibles en téléchargement et seront accessibles au public une fois le projet terminé.

## 5. Supports de formation

Dans cette section, nous examinons les divers supports développés pour améliorer le programme de formation en développement durable. Ces ressources comprennent un contenu textuel complet et une chaîne YouTube

dédiée, offrant une gamme d'outils pédagogiques pour soutenir l'apprentissage. En fournissant du matériel accessible et engageant, le programme vise à approfondir la compréhension des étudiants sur les sujets liés au développement durable

## Documents basés sur du texte

Nos supports textuels se composent de présentations détaillées et d'articles rédigés par des institutions partenaires, offrant des connaissances approfondies et les dernières informations sur la durabilité. Ces ressources sont adaptées pour s'aligner sur les thématiques des unités d'enseignement, garantissant une couverture complète de chaque sujet.



Présentations complètes et exemples liés à chaque unité.

Articles rédigés par les différentes institutions partenaires fournissant des connaissances approfondies et les dernières actualités en matière de durabilité. Tous les articles sont rédigés sur la base des thèmes du matériel pédagogique. Les articles rédigés par chaque partenaire sont accessibles sur le site Web du projet ici: [Série d'articles](#)



[VET4FOOD](#)

Cours Moodle téléchargeable  
Des modules explicatifs sur les différentes thématiques, des quiz et des forums de discussion pour chaque unité d'apprentissage.

[Outils d'évaluation et de rétroaction pour suivre les progrès des étudiants.](#)

## Chaîne Youtube VET4FOOD

La chaîne YouTube VET4FOOD complète nos supports textuels avec des conférences vidéo et des capsules d'experts. Ces ressources visuelles améliorent la compréhension et offrent une expérience d'apprentissage dynamique, aidant les étudiants à comprendre des concepts complexes de durabilité.



Conférences vidéo/ [sessions en ligne.](#)



Capsules vidéo d'experts sur divers sujets et tutoriels pour compléter les supports textuels.

## 6. Activités de formation basées sur l'expérience

Cette section met en évidence les activités de formation pratiques et basées sur l'expérience, conçues pour immerger les étudiants dans des pratiques pratiques de développement durable. En intégrant des sessions en ligne et en face à face, le programme favorise des environnements d'apprentissage interactifs et engageants. Ces activités relient les connaissances théoriques aux applications du monde réel, préparant les étudiants aux défis pratiques du développement durable.

### Séances en ligne

La phase initiale comprend la prestation des unités d'apprentissage via des sessions en ligne utilisant des techniques ludo-éducatives. Ces sessions combinent des activités synchrones et asynchrones pour créer une expérience d'apprentissage mixte, rendant l'éducation interactive et accessible.



La phase initiale du PR4 consiste à dispenser les unités d'apprentissage via des sessions en ligne.



Les enseignants utilisent les techniques ludo-éducatives développées dans PR3 pour créer des expériences d'apprentissage engageantes et interactives.



Ces sessions se déroulent selon une approche d'apprentissage mixte, combinant des réunions en ligne synchrones et des activités asynchrones. (Tout le matériel des sessions en ligne est disponible sur la plateforme Moodle et sur la chaîne Youtube VET4FOOD ).

### Séances en face à face

Nos sessions en face-à-face comprenaient des ateliers et des activités axés sur des sujets liés à la durabilité alimentaire tels que la planification des menus, l'étiquetage des aliments et le rôle social de la gastronomie. Ces sessions, animées par des enseignants des écoles participantes, fournissent des connaissances pratiques et favorisent la collaboration internationale.


Lors de ces séances en présentiel, un nouveau programme a été créé spécifiquement pour cette phase, qui comprenait les thèmes suivants :



Repenser les menus : Stratégies pour une planification durable des menus afin de réduire l'impact environnemental.



Sur l'étiquetage des aliments durables : sensibiliser les étudiants à l'importance des étiquettes alimentaires et à la manière dont elles peuvent promouvoir des choix durables.

 Du champ à l'alimentation : le rôle social de la gastronomie pour rapprocher les appétits urbains et les racines rurales.

Les présentations ont été faites par des enseignants des différentes écoles participant au projet. (Tout le matériel est disponible sur la plateforme Moodle et sur la chaîne Youtube VET4FOOD ).

## 7. Mise en œuvre et recommandations:

### Étapes de mise en œuvre du programme de formation

Cette section décrit les étapes stratégiques de mise en œuvre du programme de formation, fournissant un guide complet pour une exécution réussie. Il comprend des phases de préparation, de prestation et d'évaluation, garantissant une approche structurée de l'enseignement de la durabilité. La section met également en évidence les avantages pour les écoles et les professionnels de l'EFP, tout en abordant les défis et en proposant des solutions.

<p><b>Préparation</b></p> <p>En préparation, nous nous concentrons sur le développement et la personnalisation du matériel de formation, sur la collaboration avec des experts et sur la garantie de l'accessibilité dans plusieurs langues. Cette phase jette les bases d'une prestation de formation efficace.</p>	<p><b>1. Préparation:</b></p> <p>Développer et personnaliser le matériel de formation pour les sessions en ligne et en face à face.</p> <p>Collaborez avec des experts pour créer un contenu complet et pertinent.</p> <p>Assurez-vous que tous les documents sont accessibles et disponibles dans plusieurs langues.</p>
<p><b>Livraison</b></p> <p>La phase de livraison consiste à exécuter des sessions en ligne et à organiser des ateliers en présentiel. Cette approche d'apprentissage mixte maximise la participation et garantit une expérience éducative fluide.</p>	<p><b>2. Livraison:</b></p> <p>Exécutez les sessions en ligne en utilisant l'approche d'apprentissage mixte, suivies d'ateliers et d'activités en face à face.</p> <p>Planifiez et coordonnez des sessions en ligne pour garantir une participation maximale.</p> <p>Organisez la logistique des sessions en face à face, y compris le lieu, le matériel et l'hébergement.</p>
<p><b>Évaluation</b></p> <p>Les méthodes d'évaluation comprennent l'évaluation des progrès des étudiants à l'aide de divers outils et le maintien d'une boucle de rétroaction pour améliorer continuellement le programme de formation. Cette phase garantit que les résultats d'apprentissage sont atteints efficacement.</p>	<p><b>3. Évaluation:</b></p> <p>Évaluez les progrès des étudiants à travers des quiz, des devoirs et des projets pratiques.</p> <p>Mettre en œuvre une boucle de rétroaction continue pour améliorer le programme de formation.</p> <p>Recueillir et analyser des données sur les performances et la satisfaction des étudiants.</p>



## Être bénéfique pour les écoles et les professionnels de l'EFP

Le programme offre des avantages significatifs, améliorant les programmes, préparant les étudiants aux emplois verts et offrant des opportunités de développement professionnel. Il renforce la collaboration internationale et favorise les méthodologies d'enseignement innovantes.

### Pour les écoles d'EFP :

- Améliore le programme avec un contenu de pointe en matière de durabilité.
- Prépare les étudiants aux emplois verts dans les industries alimentaires.
- Renforce la collaboration internationale et les échanges culturels.

### For Professionals:

- Fournit un développement professionnel continu dans les pratiques de développement durable.
- Équiper les éducateurs avec des méthodologies pédagogiques innovantes.
- Facilite la création de nouveaux réseaux et partenariats professionnels.

## Défis et solutions

Cette sous-section aborde les défis rencontrés lors de la mise en œuvre du programme et propose des solutions et des recommandations pratiques. Il couvre l'engagement des étudiants, l'accès aux ressources, les barrières linguistiques, les conflits d'horaire et les problèmes technologiques.

Lors de la mise en œuvre de la formation des étudiants de l'EFP PR4 sur la durabilité alimentaire, plusieurs défis ont été rencontrés. Vous trouverez ci-dessous une explication détaillée de chaque défi, les solutions mises en œuvre et des recommandations aux futurs étudiants et enseignants pour relever efficacement ces défis.

Défi	Solution	Explication et recommandations futures
Engagement étudiant	Utilisez l'interactivité et contenu multimédia	Intégrez une variété de contenus interactifs et multimédias. Les futurs éducateurs devraient intégrer de nouvelles technologies telles que la réalité virtuelle (VR) et la réalité augmentée (AR). De plus, des techniques de gamification peuvent être utilisées pour rendre l'apprentissage amusant et engageant.
Accès aux ressources	Fournir du matériel téléchargeable	Assurez-vous que tous les supports de formation sont disponibles en téléchargement. Maintenez un référentiel en ligne de ressources auquel les étudiants peuvent accéder facilement. Cela peut inclure des livres électroniques, des infographies et des conférences enregistrées. Fournir l'accès à une bibliothèque numérique améliorera encore les possibilités d'apprentissage.
Barrière de la langue	Proposer du matériel dans plusieurs langues	Tous les documents ont été traduits en plusieurs langues. Les futurs programmes devraient utiliser des outils et services de traduction pour une traduction en temps réel pendant les sessions en direct. Offrir un soutien linguistique et des ressources aux locuteurs non natifs peut aider à combler le fossé linguistique.
Conflits de planification	Enregistrez des sessions pour les visionner plus tard	Toutes les sessions en direct ont été enregistrées et mises à disposition pour une visualisation ultérieure. Les futurs programmes devraient mettre en œuvre un modèle hybride où les étudiants peuvent choisir entre une participation en direct et un apprentissage asynchrone. Cette flexibilité s'adapte aux divers besoins et horaires des étudiants.
Problèmes technologiques	S'assurer que le support technique est disponible	Provide Fournir un support technique robuste pour vous aider en cas de problème. Les futurs programmes devraient garantir qu'un support technique est facilement disponible. De plus, la fourniture de guides d'utilisation détaillés et de FAQ peut aider les étudiants à résoudre les problèmes courants de manière indépendante. La mise en œuvre d'un mécanisme de retour

## Comment les futurs étudiants peuvent-ils relever ces défis ?

### Fiançailles:

Participez activement à toutes les activités interactives et profitez du contenu multimédia. Recherchez des ressources supplémentaires et participez aux discussions pour approfondir la compréhension.

### Accès aux ressources:

Téléchargez tous les documents disponibles pour un accès hors ligne et utilisez tout contenu numérique fourni. Soyez proactif dans la recherche de matériel et de ressources supplémentaires.

### Barrière de la langue:

Utilisez des outils de traduction et recherchez une assistance linguistique si nécessaire. Participer à des programmes d'échange avec les autres écoles partenaires ou former des groupes d'étude avec des pairs peut également aider à surmonter les barrières linguistiques..

### Conflits de planification :

Planifiez des horaires pour assister aux sessions en direct autant que possible, mais profitez également des sessions enregistrées. Restez organisé et gérez votre temps efficacement pour équilibrer les études avec d'autres engagements.

### Problèmes technologiques :

Familiarisez-vous avec les exigences techniques et les ressources disponibles pour le dépannage. Gardez les programmes et les appareils à jour et demandez de l'aide rapidement lorsque des problèmes surviennent afin de minimiser les perturbations.

## Avantages de la création de ces modules et de la conception d'une méthodologie de techniques ludo-éducatives

### Expérience d'apprentissage améliorée

Le développement de ces modules et l'intégration de techniques ludo-éducatives ont considérablement enrichi l'expérience

d'apprentissage des étudiants de l'EFP. En combinant éducation et divertissement, les étudiants sont plus engagés, motivés et capables de retenir les informations plus efficacement. Les éléments interactifs et multimédias s'adaptent à différents styles d'apprentissage, rendant le contenu accessible et attrayant pour un corps étudiant diversifié.

### Accessibilité et flexibilité accrues

Proposer du matériel dans plusieurs langues et proposer des sessions en ligne et en face à face garantit que la formation est accessible à un public plus large. La flexibilité de pouvoir accéder aux sessions enregistrées et au matériel téléchargeable permet aux étudiants d'apprendre à leur propre rythme et à leur convenance, en s'adaptant à différents horaires et environnements d'apprentissage.

### Application pratique et pertinence dans le monde réel

L'accent mis sur les activités de formation pratiques et basées sur l'expérience garantit que les étudiants peuvent appliquer leurs connaissances théoriques à des scénarios du monde réel. Cette approche pratique renforce non seulement l'apprentissage, mais donne également aux étudiants les aptitudes et les compétences nécessaires pour relever les véritables défis de la durabilité alimentaire. L'inclusion d'études de cas, d'ateliers et d'autres expériences comble le fossé entre l'apprentissage en classe et l'application pratique.

### Promouvoir des pratiques durables

Les modules sont conçus pour inculquer une compréhension et une appréciation approfondies des pratiques durables dans les domaines nutritionnels, écologiques, économiques et sociaux. En formant la prochaine génération de professionnels dans ces domaines, le programme contribue à l'objectif plus large de promouvoir le développement durable et la gestion de l'environnement. Cet alignement avec les objectifs mondiaux de développement durable positionne les étudiants comme des leaders et des défenseurs de pratiques durables dans leur future carrière.

### Échange culturel et collaboration

The L'aspect international du programme de formation favorise les échanges culturels et la collaboration entre étudiants et éducateurs

Les modules sont conçus pour inculquer une compréhension et une appréciation approfondies

des pratiques durables dans approches enrichit l'expérience éducative globale et favorise un sentiment de citoyenneté mondiale.

La création de ces modules et l'utilisation innovante de techniques ludo-éducatives offrent des avantages significatifs pour améliorer l'expérience d'apprentissage, accroître l'accessibilité, promouvoir des pratiques durables et favoriser les échanges culturels. Ces avantages permettent aux étudiants d'être bien préparés et motivés pour contribuer au développement durable de l'industrie alimentaire et au-delà.

## 8. Conclusion

### Résumé des points clés

Le résumé met en évidence les méthodologies d'enseignement innovantes et le mélange de formation théorique et pratique utilisé dans le programme. Il souligne l'importance de la collaboration internationale et de la préparation des étudiants à relever les défis mondiaux en matière de durabilité.

Le manuel de formation PR4 décrit l'approche globale adoptée pour doter les étudiants de l'EFP de connaissances et de compétences essentielles en matière de durabilité alimentaire. En tirant parti de méthodologies d'enseignement innovantes et en offrant une formation à la fois théorique et pratique, le programme vise à favoriser une nouvelle génération de professionnels rompus aux pratiques durables. La nature collaborative et internationale de la formation enrichit encore l'expérience d'apprentissage, préparant les étudiants à relever les défis mondiaux de l'industrie alimentaire.

### Directions futures

Pour l'avenir, le programme vise à mettre continuellement à jour son matériel et ses méthodologies de formation, en intégrant les technologies émergentes et en améliorant l'accessibilité. Les efforts futurs se concentreront sur l'expansion de la collaboration entre les établissements d'enseignement et les partenaires industriels.

Pour l'avenir, le projet VET4FOOD vise à étendre sa portée et son impact en mettant continuellement à jour le matériel de formation et les méthodologies pour refléter les derniers développements en matière de durabilité alimentaire. Les futures itérations du programme

chercheront à intégrer les technologies émergentes, à améliorer l'accessibilité et à favoriser une plus grande collaboration entre les établissements d'enseignement et les partenaires industriels.

## Pièces jointes

Présentations des sessions de formation et des ateliers en ligne et en présentiel

Matériel utilisé pendant les événements : copies des diapositives, documents à distribuer et autres documents partagés avec les participants.

---

Ce manuel sert de guide complet pour les étudiants de l'EFP et les éducateurs participant à la formation PR4 Food Sustainability. En suivant la structure et les recommandations décrites, les participants peuvent mettre en œuvre efficacement et bénéficier de cette initiative éducative innovante et percutante.



# VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**eshob**



TURISMO DE  
**PORTUGAL**



diesis  
network