



RISULTATO DI PROGETTO 1

Curriculum le FP nel settore agroalimentare

ENAIIP Veneto (IT) & CONSORZIO VET LOVES FOOD



**Co-funded by
the European Union**

Il sostegno della Commissione europea alla realizzazione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflettono esclusivamente le opinioni degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Co-funded by
the European Union

Informazioni sul progetto

Titolo del progetto: **VET LOVES FOOD – Rethink, Reduce, Reuse**

Numero del progetto: 2021-1-ES01-KA220-VET-000025377

Programma di finanziamento: Erasmus+ KA220-VET - Partenariati di cooperazione per l'istruzione e formazione professionale

Coordinatore del progetto:

Confederación Española de Centros de Enseñanza Asociación C.E.C.E.
(Spagna)

Partner di progetto e co-autori:

CEPROF - Centro Escolares de Ensino Profissional Lda (Portogallo)

EVTA - Associazione europea per la formazione professionale (Belgio)

Holding Hostelería SA (Spagna)

Learningdigital SRL (Italia)

Mentortec Serviços de apoio a projetos tecnológicos SA (Portogallo)

Partner autore: ENAIP Veneto (Italia)

Periodo di lavorazione: Aprile 2022 - Gennaio 2023





Co-funded by
the European Union

Indice dei contenuti

Scopo del documento	4
Introduzione	5
Il progetto VET LOVES FOOD	6
Il contesto.....	8
Metodologia di ricerca.....	11
Nuovi contenuti formativi per nuove competenze <i>green</i>	16
Modulo 1: Risparmio energetico	18
Modulo 2: Gestione dei rifiuti	20
Modulo 3: Cultura ed etica del cibo	22
Modulo 4: Gestione di un ristorante sostenibile.....	24
Modulo 5: Diete sostenibili.....	26
Metodologia di formazione	28



Co-funded by
the European Union

CURRICULUM DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE COME RENDERLO PIÙ GREEN

Scopo del documento

Il presente documento rappresenta il primo risultato del progetto VET LOVES FOOD. Il suo scopo è quello di proporre un metodo per integrare le c.d. *green skills* (competenze *green*, legate al tema della sostenibilità) nei curriculum formativi del settore agroalimentare: nasce dalla considerazione che i futuri professionisti del settore alimentare devono avere una solida e completa visione d'insieme di cosa significa sostenibilità quando si lavora con il cibo. Che la sostenibilità sia un tema di fondo sempre più presente in questo settore è un'esigenza dettata non solo dal mercato del lavoro e dalla sensibilità dei clienti, ma anche dal modo in cui sta evolvendo il mondo della ristorazione.

Questo documento offre:

- un'introduzione sul risultato di progetto;
- una panoramica dei contenuti e degli obiettivi del progetto;
- una sezione sulle esigenze che hanno dato origine all'iniziativa;
- il contesto metodologico che ha portato alla scelta e alla progettazione delle competenze proposte;
- una proposta di moduli didattici con relativi risultati di apprendimento volti a integrare i programmi di studio nazionali o locali esistenti con le principali competenze *green* richieste dal mercato;
- una metodologia di formazione adeguata.



Co-funded by
the European Union

Introduzione

La proposta di integrazione di competenze *green* nei curricula della formazione professionale del settore agroalimentare rappresenta il primo risultato del progetto VET LOVES FOOD e pone le basi per la progettazione e la creazione del corso di e-learning che sarà disponibile nel VET LOVES FOOD Hub (da svilupparsi durante il corso del progetto).

Il documento esamina tutti i fattori cruciali per un'efficace formazione nel settore della ristorazione con un orientamento alla sostenibilità e l'inclusione di competenze *green*. L'analisi dei bisogni condotta durante la stesura del progetto ha evidenziato infatti che i curricula in questo settore devono oramai includere tali competenze per rispondere alle sfide poste dalla transizione *green*.

Inoltre, questo documento descrive i possibili contenuti formativi che possono essere elaborati ed erogati per favorire l'acquisizione di queste nuove competenze, proponendo inoltre una metodologia formativa e le risorse didattiche sviluppate dal progetto già disponibili.

La proposta di VET LOVES FOOD per un curriculum leFP nel settore agroalimentare più *green* ha i seguenti obiettivi generali:

- Portare l'attenzione sulle competenze *green*, in particolare su quelle volte a prevenire e ridurre gli sprechi alimentari nei ristoranti;
- Proporre un curriculum che possa costituire un riferimento per gli istituti di leFP, contribuendo all'adozione di approcci ecologici e più sostenibili nella formazione dei futuri chef;
- Fornire a insegnanti e formatori dell'istruzione e della formazione professionale un supporto per il lavoro metodologico nello sviluppo delle competenze *green* nel settore della ristorazione;
- Favorire l'aggiornamento delle conoscenze dei formatori sulle competenze *green* e la loro applicazione al settore della ristorazione;
- Contribuire con suggerimenti su contenuti, temi e attività da considerare come base comune, consentendo l'adattamento della proposta di curriculum alle condizioni specifiche dei singoli centri di formazione.



Co-funded by
the European Union

Il progetto VET LOVES FOOD

VET LOVES FOOD - Rethink Reduce Reuse è un nuovo progetto basato sul più ampio contesto del [progetto LIFE FOSTER](#) e mira a incentivare la sensibilizzazione sulla lotta allo spreco alimentare nel settore della ristorazione e nei centri di formazione professionale. È cofinanziato dal programma Erasmus+, in particolare nell'ambito dell'Azione chiave 2 - VET, relativa ai partenariati di cooperazione nell'istruzione e formazione professionale, e coinvolge centri leFP di Spagna, Italia e Portogallo.

I sistemi alimentari oggi hanno un enorme impatto sull'ambiente. Le pratiche di produzione e consumo alimentare non sostenibili portano al degrado ambientale e aggravano il cambiamento climatico. Ecco perché è giunto il momento di cambiare approccio e di promuovere un sistema alimentare sostenibile e resiliente, che possa essere più salutare sia per le persone che per il pianeta.

VET LOVES FOOD abbraccia la mentalità "Rethink, Reduce, Reuse" (*Ripensa, Riduci, Riutilizza*), con l'obiettivo di sviluppare competenze *green* in materia di spreco alimentare, costruire strategie e metodologie di competenze settoriali *green*, nonché curricula orientati al futuro in grado di soddisfare le esigenze del mondo del lavoro e della comunità.

Rivolto agli allievi dei Centri di Formazione Professionale - futuri cuochi -, ai formatori, al personale e alle istituzioni, VET LOVES FOOD si concentra sullo sviluppo dei seguenti risultati:

1. Un programma di formazione leFP nel settore agroalimentare per lo sviluppo di competenze *green* orientate alla prevenzione degli sprechi alimentari e alla produzione alimentare sostenibile. Per raggiungere questo risultato, è stata condotta una ricerca preliminare sulle nuove competenze *green* richieste dal mercato del lavoro ed è stato organizzato un focus group per ogni Paese partecipante per coinvolgere formatori e chef, oltre ad altri professionisti del settore alimentare.
2. Un manuale pratico per la prevenzione dello spreco alimentare e la valorizzazione delle ricette tradizionali e dei prodotti locali per professionisti, formatori e privati cittadini.
3. Un HUB europeo per la prevenzione e la gestione dei rifiuti alimentari: si tratta di una piattaforma online, che fungerà da archivio di strumenti e risorse come un



Co-funded by
the European Union

corso di e-learning, una comunità di formatori e studenti e un ambiente di apprendimento digitale.

4. VET LOVES FOOD Replication Path: fase finale della ricerca e dell'adattamento del modello formativo VET LOVES FOOD per garantirne la replicabilità e l'applicazione in altri Paesi europei, con relative linee guida per gli stakeholder esterni, i centri leFP e i decisori in ambito di formazione professionale.

Si prevede di coinvolgere, nel corso del progetto, almeno 50 centri di formazione professionale e di raggiungere un minimo di 500 studenti. Il modello sviluppato nell'ambito del progetto interesserà altri attori locali, come professionisti, ristoratori e istituzioni, in un'azione complessa e proattiva che potrà essere adattata a diversi contesti ed esigenze.

L'obiettivo più ampio è quello di coinvolgere gli stakeholder locali e sensibilizzarli alla sfida del raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. In questo modo, il progetto contribuirà al miglioramento della qualità dell'offerta di leFP in Europa e genererà un impatto reale sulla comunità.

Il partenariato di progetto è composto come segue:

Coordinatore:

Confederación Española de Centros de Enseñanza Asociación C.E.C.E. (Spagna) -
<http://www.cece.es/>

Partner:

Mentortec Serviços de apoio a projetos tecnológicos SA (Portogallo) -
<http://mentortec.eu/>

CEPROF -Centro Escolares de Ensino Profissional Lda (Portogallo) -
<http://www.espe.pt/>

Holding Hostelería SA (Spagna) - <http://www.escuelahosteleria.com/>

Learningdigital SRL (Italia) - <http://www.learningdigital.eu/>

ENAIIP Veneto (Italia) - <http://www.enaip.veneto.it/>

EVTA - Associazione europea per la formazione professionale (Belgio) -
<https://www.evta.eu/>



Co-funded by
the European Union

Il contesto

I nostri sistemi alimentari non sono più sostenibili: sono responsabili di quasi un terzo delle emissioni globali di gas serra, consumano grandi quantità di risorse naturali, causano diminuzione di biodiversità e impatti negativi sulla salute, e non garantiscono ritorno economico e sussistenza equi per tutti gli attori coinvolti, in particolare per i produttori primari. Inoltre, circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale non viene consumato: ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti destinati al consumo umano vengono persi o sprecati lungo tutta la filiera agroalimentare (FAO, 2011). Nell'UE, ogni anno vengono generati circa 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, con costi associati stimati in 143 miliardi di euro. In effetti, l'industria alimentare produce ogni anno in Europa 10,5 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (equivalenti a 21 kg pro capite). Pertanto, il settore della ristorazione contribuisce al 12% dello spreco alimentare globale (FUSIONS, 2016).

Negli ultimi decenni, l'attuale modello economico, basato sul paradigma "prendere-fare-smaltire", è stato ampiamente criticato per la sua insostenibilità. A causa dell'eccessivo sfruttamento delle risorse e del deterioramento dell'ambiente, questo modello ha effetti negativi sull'equilibrio degli ecosistemi. Il settore agroalimentare è stato colpito da problemi quali la scarsità di risorse, la perdita di cibo e la generazione di rifiuti lungo la catena di fornitura globale, i quali, nel 2019, ammontavano a circa 1,3 miliardi di tonnellate/anno con un costo di oltre 1000 miliardi di dollari/anno. La cattiva gestione delle risorse e dei processi rappresenta solo una delle cause di questi problemi: anche i modelli di consumo non sostenibili contribuiscono in modo significativo (*Verso l'economia circolare nel settore agroalimentare* - Benedetta Esposito et al.). Secondo un rapporto del 2018 del BCG, lo spreco alimentare globale aumenterà di un terzo fino a superare i 2 miliardi di tonnellate/anno entro il 2030, a meno che non vengano prese delle contromisure.

Per affrontare il cambiamento climatico, le Nazioni Unite hanno definito l'Agenda 2030 con 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), un'urgente chiamata all'azione globale che sottolinea come il benessere umano sia profondamente intrecciato con il degrado ambientale. Trasformare i nostri sistemi alimentari e agricoli ha il potenziale per generare un cambiamento reale legato agli obiettivi di diversi SDG: in particolare l'obiettivo 12 "*Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili*", obiettivo 3.1 "*Dimezzare lo spreco alimentare globale a livello di vendita al dettaglio e di consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di*



Co-funded by
the European Union

fornitura, comprese le perdite post-raccolto". Riducendo le perdite e gli sprechi alimentari è possibile sostenere la più ampia lotta al cambiamento climatico (i rifiuti alimentari da soli generano circa l'8% delle emissioni globali di gas serra - FAO, 2015), risparmiare cibo nutriente da redistribuire a chi ne ha bisogno, contribuire a sradicare la fame e la malnutrizione (circa 33 milioni di persone nell'UE nel 2018 non potevano permettersi un pasto di qualità ogni due giorni, secondo Eurostat) e generare un risparmio di denaro per agricoltori, aziende e famiglie.

La diminuzione delle perdite e degli sprechi alimentari ha un impatto positivo sulla riduzione della pressione sulle risorse idriche e di terra, ma anche sui profitti dei fornitori e sul benessere dei consumatori. I fornitori di alimenti possono aumentare la loro produttività riducendo le perdite e gli sprechi alimentari e migliorare la loro reputazione. I consumatori che riducono gli sprechi alimentari risparmiano denaro che può essere speso per altri beni. (FAO, 2019).

Tra le tante figure coinvolte nel sistema alimentare o che lavorano con il cibo, gli chef e i cuochi hanno un ruolo cruciale nella costruzione di una nuova cultura alimentare, che metta al centro la sostenibilità, con benefici per le persone e per il pianeta.

"Gli chef sono al centro del sistema alimentare globale. Fanno da ponte tra la fattoria e la tavola. Influenzano ciò che coltiviamo, ciò che mettiamo nei nostri piatti e il modo in cui pensiamo e parliamo di cibo. Se gli chef prendono l'iniziativa sulle questioni relative ai sistemi alimentari, i commensali, gli agricoltori, le aziende e persino i governi li seguiranno".

(Manifesto dello Chef dell'Advocacy Hub SDG2)

In questo difficile contesto, il progetto VET LOVES FOOD intende agire principalmente sull'istruzione e sulla formazione professionale dei professionisti del domani: futuri cuochi che devono sviluppare nuove competenze *green* orientate alla prevenzione degli sprechi alimentari e alla produzione e al consumo sostenibili di cibo.

Il motto da seguire è "Pensare globalmente, agire localmente": il progetto VET LOVES FOOD adotta un approccio regionale incentrato sulle peculiari tradizioni gastronomiche, crea soluzioni basate sul patrimonio culturale e sui prodotti locali e sviluppa un quadro, replicabile in altre regioni, per affrontare lo spreco alimentare.



Co-funded by
the European Union

Le fonti di ispirazione del progetto sono la strategia Farm to Fork, che si trova al centro del *Green Deal* europeo, il movimento Slow Food, l'economia circolare, gli SDG delle Nazioni Unite e il progetto LIFE FOSTER.

Su queste basi, il progetto mira a costruire una metodologia adattabile a livello internazionale nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari, con la possibilità di replicare il modello nei Paesi partecipanti e oltre.



Co-funded by
the European Union

Metodologia di ricerca

I moduli formativi proposti - e i relativi obiettivi di apprendimento - sono stati scelti sulla base di tre diverse attività comparative svolte all'interno del partenariato VET LOVES FOOD:

1. **Quattro focus group** con formatori e professionisti del settore della ristorazione (3 a livello nazionale in Spagna, Portogallo e Italia e 1 a livello europeo).
2. **Tre ricerche nazionali preliminari** che riportano le competenze *green* presenti nei curricula nazionali dei corsi di formazione professionale in ristorazione in Spagna, Portogallo e Italia.
3. **Una matrice** che incrocia le competenze rilevate.

Queste attività hanno avuto lo scopo di mettere in luce quelle competenze legate alla sostenibilità che mancano nei percorsi formativi presi in esame e che sono sempre più richieste dal mercato del lavoro del settore.

In dettaglio, l'analisi è iniziata con l'identificazione e la selezione, in ciascun Paese partner, dei profili professionali del settore agroalimentare che devono essere allineati alle esigenze del mercato in termini di competenze *green*. L'identificazione e la descrizione delle competenze *green* ha portato allo sviluppo di una matrice comune da utilizzare e applicare per un confronto secondo gli standard di ciascun Paese. La fase di analisi si è conclusa con l'organizzazione di quattro focus group (uno condotto in Italia da ENAIP Veneto, uno in Portogallo da CEPROF, uno in Spagna da ESHBI e uno a livello europeo da EVTA), che hanno coinvolto formatori e professionisti del settore agroalimentare (26 persone coinvolte in totale) per raccogliere direttamente dalla loro conoscenza del mercato del lavoro le competenze *green* più richieste - e più spesso mancanti.

Le cinque aree tematiche in cui è organizzato il programma di formazione qui proposto sono state elaborate sulla base dei punti comuni emersi con forza dalle attività, con particolare attenzione all'esperienza dei professionisti coinvolti nei focus group, integrando elementi presenti in alcuni dei curricula nazionali in un'ottica di armonizzazione e completezza della proposta didattica.

Infine, i cinque moduli di questa proposta di un CV più *green* sono il risultato di un'ulteriore elaborazione nel rispetto di uno standard qualitativamente alto e di una coerenza complessiva del modello e, nello specifico, dei diversi moduli che lo compongono. Come si potrà notare, alcuni dei punti salienti sono collegati a più di



Co-funded by
the European Union

una competenza allo scopo di strutturare gli argomenti di studio (e le relative conoscenze) in modo più completo.

Per quanto riguarda le singole sezioni nel dettaglio:

Consumi energetici: il tema del risparmio energetico nelle attività di gestione delle cucine professionali emerge come prioritario in tutto il materiale analizzato. I professionisti parlano di cattive abitudini consolidate nel loro lavoro, che devono essere completamente ripensate dalla nuova generazione di professionisti con un approccio olistico: *"Ci sono molte strategie e comportamenti che si possono adottare per combattere queste [cattive] abitudini e per ridurre al minimo l'impatto negativo della cucina sull'ambiente, ad esempio diminuire ed evitare gli sprechi di cibo, cercare di ridurre al minimo indispensabile l'utilizzo di acqua, elettricità e gas, essere più attenti nella conservazione, ecc"*. Non solo gli studenti dovrebbero conoscere e applicare tecniche di cucina a risparmio energetico, ma dovrebbero anche avere una conoscenza più generale e completa di come la loro futura attività professionale possa avere un impatto sull'ambiente. Sono i piccoli gesti che ottengono i maggiori risultati, secondo le parole degli chef: *"Dobbiamo essere consapevoli che un estrattore sporco, oltre a essere una fonte di pericolo per il rischio di incendio, consuma molta più energia, che un forno o una friggitrice che hanno il sensore un po' compromesso, o i tubi del gas che hanno una regolazione eccessiva, incidono in modo consistente sul consumo energetico totale – con relativo aumento dei costi gestionali del ristorante. Se preparati, i futuri chef possono tenerlo presente e controllare tutti i macchinari"*.

Smaltimento dei rifiuti: complementare alla prima sezione, anche lo smaltimento dei rifiuti viene identificato come uno degli aspetti più dannosi dell'attività di cucina. Anche in questo caso si auspica una maggiore consapevolezza da parte dei giovani cuochi, nella speranza che possano contribuire alla sensibilizzazione anche nei loro futuri ambienti di lavoro. Un esempio significativo riportato, in questo senso, è lo smaltimento degli oli di cottura esausti: un tempo era molto comune versarli semplicemente nel lavandino, ma ora è noto che si tratta di una pratica estremamente inquinante. Anche in questo caso, è auspicabile un approccio olistico al tema: i futuri professionisti devono conoscere tutti i diversi potenziali impatti negativi e sapere come affrontarli nel modo più efficiente. *"Il riciclaggio e la*



Co-funded by
the European Union

separazione dei rifiuti sono punti chiave: i rifiuti alimentari organici, ad esempio, possono essere trasformati in un compost in grado di aumentare la quantità e la qualità del terriccio". Anche i detersivi sono considerati un importante pericolo per l'ambiente, cosa su cui gli studenti dovrebbero essere ben istruiti: i formatori hanno sottolineato il legame tra i prodotti per la pulizia e l'inquinamento delle acque, nonché la dispersione di microplastiche. Inoltre, il tema della prevenzione e della riduzione degli sprechi alimentari, che qui emerge, è profondamente interconnesso con la sostenibilità alimentare e la circolarità: punti cruciali che verranno approfonditi nelle altre sezioni del programma.

Cultura ed etica del cibo: questa formula vuole riassumere tutte quelle specifiche competenze che sono legate alla sostenibilità ma che partono da un livello di consapevolezza più profondo. "Cultura del cibo" è infatti una frase pronunciata da uno dei professionisti intervistati, che sottolinea come, per trattare il cibo in modo più sostenibile, sia necessario conoscerlo a fondo e rispettarlo: *"Se si insegna agli studenti a coltivare l'interesse a conoscere meglio il prodotto e a rispettarlo, saranno in grado di esplorarlo in modi diversi e di sfruttarne appieno il potenziale"*. In questo concordano sia i formatori che i professionisti: stimolare il senso di rispetto e di responsabilità degli allievi è la chiave per far sì che i futuri professionisti agiscano con attenzione e cura quando sono in cucina o al ristorante. Diffondere la consapevolezza che il cibo non è un bene generico, ma un prodotto con profonde implicazioni etiche e culturali, è la via principale per raggiungere un cambiamento di prospettiva e di sostenibilità: *"è importante insegnare agli studenti la cultura del cibo, che comprende la conoscenza di ciò che stanno cucinando/mangiando, la sua provenienza, il modo in cui è stato prodotto e l'impatto che ha avuto, non solo sull'ambiente, ma anche a livello sociale ed economico"*. Questa è l'idea centrale del modulo proposto: concetti apparentemente astratti come la cultura e l'etica hanno implicazioni pratiche molto dirette nella vita quotidiana di un'attività di ristorazione. Conoscere il cibo e il suo rapporto con la cultura significa anche essere consapevoli di ciò che ci circonda: un altro punto comune emerso nella fase di analisi è l'importanza di riconoscere e valorizzare i prodotti stagionali e locali e le ricette e abitudini alimentari tradizionali, come modo per tornare a un consumo alimentare più sostenibile. Un partecipante ha a questo proposito affermato che *"Vivere facendo attenzione agli sprechi e utilizzando al meglio ogni cosa dà la sensazione di tornare indietro nel tempo e rimanda ad abitudini che sembrano essersi perso nella società dell'abbondanza in cui viviamo oggi"*.



Co-funded by
the European Union

La cultura del cibo e le diverse sensibilità dei clienti vanno di pari passo: un moderno professionista dell'alimentazione deve essere in grado di comprendere queste scelte e le ragioni che le sottendono, agendo di conseguenza: *"Le abitudini alimentari sono cambiate rispetto al passato: oggi è diffusa la consapevolezza che mangiare carne tutti i giorni non fa bene all'ambiente ed è meglio preferire una dieta più diversificata. Allo stesso tempo, anche i ristoranti dovrebbero disporre di proposte di menu più ricche e diversificate quando si parla di piatti vegetariani e vegani"*.

Gestire un ristorante: nell'ambito di questa tematica si possono raccogliere una serie di aspetti fondamentali nella gestione di un'attività di ristorazione che debba essere reinventata - o condotta con maggiore attenzione - nell'ottica di una maggiore sostenibilità. In altre parole, aspetti come la pianificazione degli approvvigionamenti e lo stoccaggio, che sono alla base dell'attività quotidiana di un ristorante, se fatti correttamente sono la chiave per la prevenzione degli sprechi alimentari e, quindi, per la sostenibilità. Per fare ciò, è necessaria una panoramica generale sulle catene di approvvigionamento alimentare globali come base di partenza: *"Sia dal punto di vista dell'utente/cliente che da quello delle imprese (ristoranti, ecc.), a volte l'importazione di alimenti non stagionali da Paesi stranieri è impattante in termini di costi e danni. Oltre ai costi, va considerato l'impatto sociale estremamente negativo: il cibo consumato nel Nord del globo è il più delle volte prodotto nel Sud; tuttavia, la ricchezza di quel cibo non viene sfruttata il quel Sud, ma piuttosto nel Nord. Per quest'ultimo, il cibo consumato dalla popolazione non è buono come i prodotti locali"*. Inoltre, i professionisti che lavorano in cucina hanno spesso bisogno di una migliore conoscenza del processo di ristorazione, delle diverse attività e dei ruoli professionali che possono cooperare per rendere più sostenibili le fasi di lavoro. Anche la comunicazione è un aspetto quotidiano nella gestione di un ristorante che può rivelarsi cruciale in un percorso di sostenibilità.

Diete sostenibili: il tema del ripensamento dei menu in modo più sostenibile e tarato sulle esigenze alimentari contemporanee e sulla sensibilità del pubblico è un dato che emerge da tutti i professionisti coinvolti. È stata sottolineata l'importanza di *"un approvvigionamento sostenibile, dove non si acquistano prodotti transgenici o geneticamente modificati o specie in via di estinzione, dove si cerca un prodotto*



Co-funded by
the European Union

locale e stagionale, e se possibile con la certificazione del commercio equo e solidale, e dove si garantisce bene l'origine dei prodotti attraverso l'etichettatura". Ma non solo: un buono chef sa anche come utilizzare e combinare gli ingredienti tenendo conto dei loro valori nutrizionali, e come dovrebbe essere composta una dieta completa ed equilibrata. Infine, la sostenibilità in cucina è strettamente connessa alla cucina circolare: il trattamento (e la prevenzione) degli scarti e dei rifiuti alimentari è fondamentale per la sostenibilità di questo settore ed è strettamente interconnesso a tutti i nuclei tematici presenti in questa proposta didattica.



Co-funded by
the European Union

Nuovi contenuti formativi per nuove competenze green

I contenuti formativi sono pensati per un pubblico ampio, che comprende studenti dell'istruzione e della formazione professionale nel campo della ristorazione, professionisti e formatori del settore alimentare e personale dei centri di formazione professionale.

In generale, i contenuti formativi possono essere modificati e adattati in base al tipo di studenti, agli obiettivi educativi, alle esigenze concrete del settore professionale considerato o ad altri fattori (ambiente formativo, attrezzature utilizzate nei processi di apprendimento, competenze ed esperienze del formatore...).

Tuttavia, un ricco bacino di riferimento a cui attingere per la formazione è il VET LOVES FOOD Hub, con risorse educative aperte tra cui un corso di e-learning, una raccolta di buone pratiche, video, materiali di lettura, attività ludiche interattive, ricette tradizionali a spreco zero.

Per raggiungere un elevato interesse e una performance di successo, i materiali formativi devono essere conformi alle definizioni dei risultati dei discenti (definizioni EQF - European Qualifications Framework).

EQF - Definizioni del Quadro europeo delle qualifiche

Fonte: www.cedefop.europa.eu

Risultati di apprendimento	Dichiarazioni di ciò che uno studente conosce, comprende ed è in grado di fare al termine di un processo di apprendimento e che sono definite in termini di conoscenza, abilità e competenza.
Conoscenza	Il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. La conoscenza è l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative a un campo di lavoro o di studio. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, la conoscenza è descritta come teorica e/o pratica.
Abilità	La capacità di applicare le conoscenze e di utilizzare il know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le competenze sono descritte come cognitive (che implicano l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) o pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).



Co-funded by
the European Union

Competenza	La comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, la competenza è descritta in termini di responsabilità e autonomia.
------------	--

Partendo dalle esigenze del settore raccolte dal partenariato di VET LOVES FOOD, l'obiettivo di sviluppare nuove competenze *green* per i futuri cuochi può essere raggiunto attraverso un insieme ben definito e specifico di risultati di apprendimento.

Per favorirne l'acquisizione, sono stati sviluppati diversi contenuti formativi organizzati in 5 moduli, organizzati come segue:

- Modulo 1: Risparmio energetico
- Modulo 2: Gestione dei rifiuti
- Modulo 3: Cultura ed etica del cibo
- Modulo 4: Gestione di un ristorante sostenibile
- Modulo 5: Diete sostenibili

Alcune nozioni e abilità sono incluse in più di un modulo, sia perché sono legate a più argomenti da diversi punti di vista, sia perché il discente abbia la possibilità di frequentare solo in parte il corso in cui è strutturato il progetto e-learning.

Modulo 1: Risparmio energetico

Modulo 1 - Risparmio energetico		
Risultati di apprendimento	Lo studente ha conoscenze su:	<p>Le diverse fonti di energia e il loro impatto. Energie pulite e rinnovabili. Impatto ambientale degli alimenti (<i>impronta ecologica</i>). Impatto energetico dei processi di cottura e di quelli correlati all'attività di ristorazione (industria, agricoltura, trasporti...).</p> <p>Elettrodomestici da cucina e loro funzionamento. Metodi e strumenti di cottura a risparmio energetico.</p>
	Lo studente è in grado di:	<p>Mantenere l'attrezzatura pulita e ben funzionante. Scegliere la giusta collocazione degli elettrodomestici da cucina. Utilizzare apparecchiature ad alta efficienza energetica. Riconoscere gli ingredienti con il più alto e il più basso impatto ambientale. Ridurre il consumo di calore rispettando gli standard alimentari e igienici. Ridurre il consumo di acqua. Riconoscere i servizi e i fornitori con il minor impatto ambientale. Realizzare ricette semplici risparmiando energia.</p>
	Competenza:	<p>Mettere in pratica misure e procedure per ridurre il consumo di acqua e di energia e altri miglioramenti nell'ambiente di cucina, sia nelle attrezzature che nelle tecniche di cottura.</p>
Possibili contenuti formativi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Approfondimento sulle fonti energetiche, sul loro impatto ambientale e sulle nuove energie pulite e rinnovabili. 2. Panoramica sull'impatto energetico dei processi di cottura, di un'attività di ristorazione e di quelle ad essa correlate (industria, agricoltura, trasporti...). 3. Riepilogo delle tecniche per la riduzione dell'uso di energia nelle strutture di una cucina professionale. 	



Co-funded by
the European Union

4. Nozioni di base sul funzionamento e sulla corretta manutenzione degli elettrodomestici da cucina.
5. Nuove tecniche e strumenti di cottura per ridurre il consumo di energia e acqua.

Modulo 2: Gestione dei rifiuti

Modulo 2 - Gestione dei rifiuti		
Risultati di apprendimento	Lo studente ha conoscenze su:	<p>Normativa vigente a livello locale e/o nazionale in materia di smaltimento differenziato dei rifiuti.</p> <p>Attività inquinanti e sostanze chimiche nella vita quotidiana della cucina.</p> <p>Metodi di gestione dei rifiuti (raccolta differenziata, digestione anaerobica, tecniche di riciclaggio...).</p> <p>Sistemi efficienti di gestione delle scorte e altre strategie per ridurre gli sprechi.</p> <p>Ricette per riutilizzare gli avanzi.</p>
	Lo studente è in grado di:	<p>Smistare correttamente i rifiuti, compresi quelli speciali (come gli olii esausti e altri).</p> <p>Identificare quali processi e sostanze possono creare danni e pericoli per la salute e l'ambiente.</p> <p>Utilizzare alternative a ridotto impatto ambientale, come i detersivi ecologici.</p> <p>Eseguire semplici calcoli/utilizzare strumenti digitali per la quantificazione dei rifiuti.</p> <p>Riconoscere i servizi e i fornitori che contribuiscono a ridurre i rifiuti (meno imballaggi e, soprattutto, che siano riciclabili, riutilizzabili o compostabili).</p> <p>Creare ricette con gli avanzi per ridurre gli sprechi alimentari.</p>
	Competenza:	<p>Adottare misure per combattere e prevenire gli sprechi, riducendo al minimo i rifiuti alimentari della cucina e gestendo gli altri tipi di rifiuti generati, attraverso i corretti metodi di stoccaggio e smaltimento per ridurre l'impatto sull'ambiente.</p>
Possibili contenuti formativi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipi di rifiuti di cucina più comuni (rifiuti alimentari, plastica, vetro, cartone, coltelli, rifiuti chimici, rifiuti liquidi, rifiuti RAEE). 2. Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti nella normativa vigente. 3. Nuove pratiche di pulizia e materiali ecologici per la cucina. 	



Co-funded by
the European Union

4. Strategie per ridurre gli sprechi nelle quotidiane attività di cucina (gestione efficiente del magazzino, fornitori attenti alla riduzione degli sprechi, minimizzazione delle quantità di approvvigionamento, ecc.).
5. Ricette per cucinare con gli avanzi di cibo nel rispetto degli standard igienici e qualitativi di una cucina professionale.
6. Strumenti digitali di misurazione per calcolare i rifiuti generati in cucina e la loro riduzione.

Modulo 3: Cultura ed etica del cibo

Modulo 3 - Cultura ed etica del cibo		
Risultati di apprendimento	Lo studente ha conoscenze su:	<p>Catene di approvvigionamento alimentare globali e implicazioni etico-sociali.</p> <p>Prodotti agroalimentari disponibili sul territorio.</p> <p>Stagionalità dei prodotti.</p> <p>Ricette e abitudini alimentari locali e tradizionali.</p> <p>Principali certificazioni europee per l'origine e la qualità degli alimenti.</p> <p>Requisiti dietetici speciali.</p> <p>Nuove abitudini e tendenze alimentari.</p>
	Lo studente è in grado di:	<p>Riconoscere la provenienza del prodotto, le modalità di produzione e il suo impatto ambientale e socioeconomico.</p> <p>Identificare i migliori ingredienti disponibili in base alla stagione e alla prossimità territoriale.</p> <p>Riconoscere le esigenze dietetiche particolari e quali ricette proporre di conseguenza.</p> <p>Adattare le ricette locali/tradizionali alle moderne tecniche di cottura e alle esigenze nutrizionali.</p> <p>Offrire nel menu alternative compatibili con le diverse esigenze dietetiche.</p> <p>Utilizzare efficacemente ingredienti locali.</p>
	Competenza:	<p>Agire in modo responsabile nei confronti del cibo in ogni fase della sua trasformazione, conoscendo la provenienza degli ingredienti, l'impatto della cultura e delle scelte personali sulle abitudini alimentari e il modo in cui le abitudini alimentari cambieranno le attività di cucina.</p>
Possibili contenuti formativi	<p>1. Le filiere alimentari globali: l'impatto della produzione alimentare e del suo trasporto sull'ambiente, sul produttore e sul consumatore, le implicazioni etiche e le principali certificazioni a livello europeo che attestano l'origine e la</p>	



Co-funded by
the European Union

qualità degli ingredienti (biologico, commercio equo e solidale, certificazione IGP...).

2. Conosci la tua zona: come individuare i migliori ingredienti disponibili sul territorio e la loro stagionalità.
3. Conosci la tua storia: introduzione generale al rapporto reciproco tra cibo e cultura, valorizzando le tradizioni alimentari e culinarie locali come modo per tornare a una cultura alimentare più sostenibile.
4. Esigenze alimentari particolari: condizioni di salute, religione o convinzioni personali possono portare le persone a scegliere abitudini alimentari diverse. Come imparare a riconoscerle e a operare di conseguenza.
5. Nuove abitudini alimentari: le diverse generazioni hanno una visione molto diversa della spesa, della cucina e del consumo di cibo. Spunti per conoscere meglio le nuove tendenze e il modo in cui l'attività di cucina ne sarà influenzata.

Modulo 4: Gestione di un ristorante sostenibile

Modulo 4 – Gestione di un ristorante sostenibile		
Risultati di apprendimento	Lo studente ha conoscenze su:	<p>Catene di approvvigionamento alimentare e costi/impatti di produzione e importazione.</p> <p>Il processo di ristorazione e le sue fasi (piano di approvvigionamento, fornitura e acquisto, stoccaggio, preparazione, servizio, consumo, post-consumo).</p> <p>I ruoli professionali in un ristorante e le loro relazioni.</p> <p>Soluzioni per migliorare la sostenibilità di un'attività di ristorazione.</p> <p>Strategie per comunicare i valori della sostenibilità al personale interno, ai clienti e alle parti interessate.</p>
	Lo studente è in grado di:	<p>Comprendere le dinamiche sottostanti la produzione e la distribuzione degli alimenti e riconoscere le alternative locali sostenibili.</p> <p>Capire i fattori che determinano le scelte di un direttore di ristorante e collaborare nel prendere decisioni.</p> <p>Riconoscere le soluzioni che possono essere applicate alle fasi di lavoro in un ristorante per rendere il processo più sostenibile.</p> <p>Aiutare la direzione nell'acquisto delle forniture e nella progettazione dei menu per incoraggiare scelte alimentari sostenibili.</p> <p>Coinvolgere il personale di sala sul valore del cibo e collaborare con esso per allocare in modo funzionale le scorte di cibo, guidare i clienti nella scelta dei piatti, personalizzare le dimensioni delle porzioni, offrire sacchetti da portare a casa (<i>gourmet o doggy bag</i>).</p> <p>Integrare la comunicazione dei valori e delle pratiche di sostenibilità nella vita quotidiana del ristorante.</p>
	Competenza:	Collaborare con la direzione dell'attività di ristorazione e con il personale per prendere in accordo decisioni e misure più sostenibili, tenendo conto dei diversi ruoli professionali,



		delle fasi e degli strumenti di lavoro e comunicando correttamente con le varie parti interessate.
Possibili contenuti formativi	<ol style="list-style-type: none">1. Cenni generali sulla produzione e sulla filiera alimentare, con particolare attenzione all'impatto ambientale/socioeconomico delle importazioni e al contesto/risorse locali.2. Come funziona un'attività di ristorazione: i diversi ruoli professionali e le loro relazioni, il processo di ristorazione e le sue fasi, i legami con la comunità locale.3. Panoramica sulle soluzioni sostenibili per la gestione di un'attività di ristorazione in tutte le fasi di lavoro (scelta di fornitori locali ed etici, nuove tecnologie e pratiche di conservazione degli alimenti, gestione del menu, previsione dei flussi dei clienti, cucina espressa...).4. Comunicazione efficace sul posto di lavoro e storytelling sui valori della sostenibilità attraverso i diversi strumenti disponibili (menu, allestimento del ristorante...).	



Modulo 5: Diete sostenibili

Modulo 5 - Diete sostenibili		
Risultati dell'apprendimento	Lo studente ha conoscenze su:	<p>Elementi che rendono una dieta sostenibile e sana.</p> <p>Aspetti principali della cucina circolare.</p> <p>Origine e apporto nutrizionale delle materie prime.</p> <p>Tecniche e ricette di cucina sostenibile.</p> <p>Prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari.</p> <p>Preparazioni a base vegetale.</p>
	Lo studente è in grado di:	<p>Applicare i principi di circolarità alla cucina e alle attività connesse (utilizzare tutti gli ingredienti grezzi in più preparazioni, riutilizzare gli scarti...).</p> <p>Identificare tipologie e funzioni dei nutrienti in base alle loro origini in natura e alle implicazioni per il consumo umano.</p> <p>Riconoscere e utilizzare le tecniche e le ricette di cucina più sostenibili, utilizzando dati scientifici e fonti affidabili.</p> <p>Applicare pratiche corrette di prevenzione degli sprechi alimentari attraverso la riproposizione di ricette e l'utilizzo di ciò che comunemente viene considerato scarti.</p> <p>Creare ricette alternative tenendo conto del valore nutrizionale e delle caratteristiche degli alimenti.</p> <p>Pianificare un menu sostenibile, privilegiando le preparazioni a base vegetale.</p>



	Competenza:	Applicare un punto di vista circolare alla cucina e a tutte le attività di gestione del ristorante, sapendo sfruttare in modo completo ed efficiente le materie prime, tenendo conto dei loro valori nutrizionali e della correlazione tra una dieta sana e l'impatto ambientale della produzione e del consumo di cibo.
Possibile contenuto del modulo	<ol style="list-style-type: none">1. Che cos'è una dieta sostenibile: correlazione tra salute umana, alimentazione varia e sostenibilità ambientale e sociale.2. Introduzione generale alla cucina circolare.3. Elementi di scienze dell'alimentazione: principi nutrizionali ed elementi di chimica generale.4. Cucina sostenibile e prevenzione degli sprechi alimentari (preparazioni a base vegetale, ricette per il riutilizzo di ingredienti e scarti, ricette a 'spreco zero').5. Pianificazione di un menu sostenibile completo, dalla scelta degli ingredienti e delle portate agli aspetti di comunicazione e presentazione.	



Co-funded by
the European Union

Metodologia di formazione

Il principale metodo di formazione suggerito nell'ambito delle attività formative di VET LOVES FOOD è l'**apprendimento misto**. Ciò è motivato dal fatto che le competenze *green* descritte in questo documento, da sviluppare attraverso il corso di e-learning, gli strumenti e le risorse disponibili nell'**HUB europeo per la prevenzione degli sprechi alimentari e la gestione dei rifiuti alimentari** creato dal progetto (e descritto nel riquadro qui sotto), possono essere integrate nella formazione tradizionale prevista dai programmi leFP nel settore della ristorazione.

Con questa metodologia formativa la maggior parte delle attività del corso possono essere svolte online, e al contempo alcune attività didattiche in presenza (sessioni intensive faccia a faccia, laboratori di cucina, discussioni in classe o altre attività di apprendimento in presenza) possono essere messe in atto per fissare e mettere in pratica specifici contenuti e suggerimenti.

In altre parole, l'apprendimento misto porta con sé un'interconnessione didattica significativa dei metodi pedagogici tradizionali e dell'approccio partecipativo con l'uso dell'e-learning, che in linea di principio permette di combinare le seguenti tre fasi del processo di apprendimento in un unicum efficace:

1. Formazione dal vivo con sessioni pratiche
2. Workshop ed esercitazioni, test assistiti dal computer
3. Auto-apprendimento, anche con supporto digitale

L'apprendimento misto offre grandi vantaggi agli studenti, che possono beneficiare delle pratiche strutturate in classe e allo stesso tempo imparare secondo i propri tempi, grazie alla natura adattiva e personalizzata dell'apprendimento online.

Ogni studente ha punti di forza ed esigenze diverse, e un approccio di apprendimento misto permette ai formatori di riconoscerlo. Quando hanno la possibilità di utilizzare strumenti sia tradizionali che digitali, i formatori possono presentare i materiali didattici in una serie di modi diversi, progettati per soddisfare i vari stili di apprendimento dei loro studenti.

Inoltre, nelle sessioni partecipative, gli studenti e il formatore possono interagire in un ambiente di fiducia e rispetto, risolvendo assieme i dubbi che possono sorgere durante la frequenza dell'e-learning.



Co-funded by
the European Union

Il **VET LOVES FOOD European HUB per la prevenzione e la gestione dei rifiuti alimentari** è una piattaforma online sviluppata dal progetto, che funge da archivio di strumenti e risorse tra cui un corso di e-learning, una comunità di formatori e studenti e un ambiente di apprendimento digitale basato sullo scambio.

Le sessioni di formazione previste dal corso di e-learning contengono un'ampia gamma di strumenti didattici, a seconda degli obiettivi e dei contenuti da trasmettere:

- Testi e lezioni
- Presentazioni interattive
- Quiz a scelta multipla
- Formazione basata su contributi video
- Apprendimento esperienziale con approccio pratico
- Lezioni in streaming
- Questionari per la valutazione
- Link a risorse esterne per ulteriori letture

Link: www.vetlovesfood.eu



Rethink • Reduce • Reuse

www.vetlovesfood.eu

info@vetlovesfood.eu