Doamnelor/Domnilor directori

Vă rugăm să transmiteți profesorilor de gimnaziu că se pot înscrie în programul Worldskills ”Prepararea sustenabilă a hranei” în anul școlar 2025-2026 până pe data de 5 octombrie 2025.

➡ Link de înscriere: <https://forms.gle/XsDEZVXtY6x4C5ADA>

Ce este programul ”Prepararea sustenabilă a hranei”?

Programul este o resursă educațională modernă și gratuită, creată special pentru elevii de gimnaziu. Acesta explorează, într-un mod interactiv și practic, legătura esențială dintre alimentație, sănătate, responsabilitate socială și protejarea mediului.

Participarea la proiect este recunoscută oficial printr-un Certificat de Participare emis de Fundația WorldSkills România, în baza protocolului încheiat cu Ministerul Educației (nr. 18731.21.02.2025).

Ce materiale vor primi?

Profesorii înscriși în program vor primi gratuit următoarele resurse:

Suportul de curs al programului

Ghidul familiilor pentru gastronomie sustenabilă

Ghidul meseriilor din HoReCa

Detalii despre materiale:

Suportul de curs: Conține 11 lecții (50 min/lecție) ce explică principiile preparării sustenabile a hranei, incluzând concepte clare, fișe de lucru și teme.

Ghidul familiilor: Oferă teme practice pentru acasă, implicând întreaga familie în prepararea unor mese sănătoase, prietenoase cu bugetul și cu mediul.

Ghidul meseriilor din HoReCa: Prezintă meseriile din domeniu, cu punctele lor forte, provocări, tipuri de locuri de muncă și parcursul educațional necesar.

Cum pot fi utilizate materialele la clasă?

Aceste resurse sunt flexibile și pot fi integrate în diverse activități școlare:

Orele de educație tehnologică (clasele a V-a și a VIII-a): Ca auxiliar didactic pentru teme precum prepararea alimentelor, reducerea risipei și utilizarea eficientă a resurselor.

Orele de dirigenție: Pentru a dezvolta competențe de gândire critică, luarea deciziilor responsabile și conștientizarea impactului personal asupra comunității. Ghidul de meserii poate fi folosit și pentru orientare profesională.

Programele "Școala Altfel" și "Săptămâna Verde": Oferă un cadru structurat pentru activități practice, relevante și educative.

Impactul asupra elevilor

Prin parcurgerea acestui program, elevii nu devin doar consumatori mai responsabili, ci și cetățeni conștienți, capabili să aplice practic cunoștințele acasă și inspirați să contribuie la societate, poate chiar printr-o viitoare carieră în domeniu.

Pentru mai multe detalii, vă invităm să vizitați site-ul nostru: <https://worldskills.ro/gastronomiesustenabila/gimanziu/>

Despre Fundația WorldSkills România (WSRO)

Fundația WorldSkills Romania este o organizație non-profit, parte a mișcărilor internaționale și europene WorldSkills. La nivel global, viziunea WorldSkills este de a îmbunătăți lumea prin puterea profesiilor, iar misiunea sa este de a crește recunoașterea profesioniștilor și de a arăta cât de importante sunt profesiile și calificările profesionale în realizarea creșterii economice și a succesului personal.

Toate programele și proiectele WorldSkills sunt implementate în România în baza protocolului 18731.21.02.2025, încheiat între Ministerul Educației și Fundația WorldSkills România.

Fundația WorldSkills Romania susține performanța profesională în rândul tinerilor, pentru succesul personal și dezvoltarea României prin:

· promovarea excelenței în domeniul profesional;

· oferirea de experiențe de învățare relevante în diverse domenii profesionale;

· facilitarea colaborării între diversele organizații implicate în sprijinirea orientării,

 formării, integrării și dezvoltării profesionale a tinerilor, pentru o mai bună corelare între sistemul de educație și piața muncii.

Vă mulțumim!