



ULUSLARARASI KAPANIŞ TOPLANTISI

İSPANYA | 18 HAZİRAN 2026

FOOD4ALL projesi ortakları "Plataforma HABITAT" ev sahipliğinde uluslararası kapanış toplantısında bir araya geldi.

Ortaklar tamamlanan çıktıları değerlendirerek, yaygınlaştırma ve sürdürülebilirlik faaliyetlerini kesinleştirdi ve projenin kapanış aşamasını planladı.



Tüm sonuçlar tamamlandı ve kullanıma hazır.

İŞ BİRLİĞİNDEN KALICI KULLANIMA

ÜCRETSİZ • UYGULAMAYA DÖNÜK • ÇOK DİLLİ

SONUÇLARI KEŞFEDİN

Proje çıktılarına ve Çevrimiçi E-Öğrenme Platformu'na ulaşmak için kodu okutun.



PROJE ÇIKTILARI

food4allproject.eu



E-ÖĞRENME

Mutfak İnovasyon
Laboratuvarı

ÇIKTILARDAN KİMLER YARARLANABİLİR?

- Mesleki Eğitim öğrenci, öğretmen ve eğitimcileri
- Şefler, aşçılar, servis elemanları ve mutfak personeli
- Restoranlar, oteller ve yemek hizmeti firmaları
- İşverenler, politika yapımcılar ve eğitim kurumları



Co-funded by
the European Union

PROJE ORTAKLARI



LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT



InnoTomia
Evolution of Innovation & Training

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir. Ancak ifade edilen görüş ve düşünceler yalnızca yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği'nin veya EACEA'nın görüşlerini yansıtmak zorunda değildir. Avrupa Birliği ve EACEA bunlardan sorumlu tutulamaz.



SOFRADA HERKESE YER VAR!

YEMEK BİRLEŞTİRİR

Özel Beslenme Gerekisini Olan Bireyler için
Gıda Sektöründe Kapsayıcılığın ve Çeşitliliğin
Güçlendirilmesi

2024-1-FR01-KA220-VET-000248687

Ekim 2024 - Eylül 2026

01 KAPSAYICI MUTFAK REHBERİ

Mutfakta Eşitlik ve Çeşitlilik İçin Özel Beslenme Rehberi

Mutfak alanındaki öğrenciler, öğretmenler ve profesyoneller için beş modülden oluşan kapsamlı bir eğitim kaynağı hazırlanmıştır.

- 1 Alerjen Farkındalığı ve Gıda Güvenliği
- 2 Bütünsel Sağlık ve Beslenme Yönetimi
- 3 Bitkisel Bazlı Mutfakta Mükemmellik
- 4 Çeşitli Beslenme Yaklaşımlarının İncelenmesi
- 5 Kültürel, Dini, Etik Beslenme Uygulamaları

İngilizce, Fransızca, Yunanca, Makedonca, İspanyolca ve Türkçe olarak sunulmaktadır.

Daha güvenli, daha kapsayıcı ve daha yaratıcı mutfaklar için FOOD4ALL

02 FOOD4ALL E-ÖĞRENME PLATFORMU

Uygulamaya dönük beş çevrimiçi kurs

- 1 Yenilikçi Tarif Geliştirme
- 2 Menü Planlama ve Tasarımı
- 3 Çapraz Bulaşma Bilinciyle İleri Düzey Pişirme Teknikleri
- 4 Tarifleri Pratikte Uyarlama
- 5 Tadım Testi ve Kalite Kontrolü

FARKINDALIK MATERYALLERİ

- Kapsayıcı menü örnekleri ve uyarlanmış tarifler.
- İnfografikler, pratik görsel kılavuzlar ve multimedya kaynakları.
- Tarif portfolyosu, menü araç seti ve kalite kontrol uygulamalarını destekleyen etkinlikler.

Çevrimiçi öğrenin. Mutfakta uygulayın. İşinize taşıyın.

03 MUTFAK EĞİTİMİNDE UYGULAMA KILAVUZU

Sınıftan Mutfağa: Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kapsayıcı Mutfak Eğitimi İçin Entegrasyon Rehberi

FOOD4ALL kaynaklarının mevcut MEÖ programlarına ve işyeri eğitimlerine entegre edilmesi için pratik bir yol haritası: mevcut yapıyı değiştirmeden güçlendirir.

ALTI ENTEGRASYON YOLU

Gıda Güvenliği ve Hijyen

Temel Mutfak Becerileri

Mutfak İşletimi

Menü Hazırlama

Beslenme Temelleri

İş Tabanlı Öğrenme

KALICI ETKİ

- Daha güvenli alerjen yönetimi ve çapraz bulaşmanın önlenmesi
- Sağlık, kültür, din ve etik ihtiyaçlara uygun kapsayıcı menüler
- Daha güçlü dijital, uygulamalı ve iş tabanlı öğrenme becerileri
- Okullar, öğretmenler, restoranlar ve işverenler için yeniden kullanılabilir kaynaklar

KEŞFEDİN • ÖĞRENİN • UYGULAYIN