

Use this area to offer a short preview of your email's content.

[View this email in your browser](#)



2013-1-RO1-LE005-28756
LLP-LdV/TOI/2013/RO/007



Newsletter 2 - European Food Safety Training

În 21 martie, echipa de proiect TOI -EFST din Lituania a prezentat proiectul partenerului social al școlii, hotelul „Amberton-Klaipeda”. Managerul echipei de proiect, Loreta Tamosaitiene, a prezentat un scurt rezumat al proiectului TOI; Daina Jonkiene, membru în echipa de proiect, a făcut o prezentare a primei părți a manualului (conținut, accentul pe grupul țintă, rezultatele dorite ale proiectului); Edita Alminiene, alt membru al echipei de proiect, a prezentat tuturor angajaților hotelului sarcinile realizate și rezultatele conferinței de presă.

După prezentarea proiectului, în sala restaurantului “Klaipeda Gallery” a avut loc concursul de aptitudini profesionale dintre bucătarii restaurantului Amberton-Klaipeda și elevii școlii de business și servicii din Klaipeda.

În 10 aprilie proiectul TOI “European Food Safety Training” a fost prezentat delegațiilor de la liceele din regiunea Klaipeda, cetățenilor din Klaipeda, cât și reprezentantului Ministerului Educației și Științei din Lituania, Genoveita Krasauskiene, cu ocazia “Zilelor Porților Deschise 2014” la școala de business și servicii din Klaipeda.



În 26 februarie, cu ocazia serilor Network de la “Kinopolis” Antwerpen, Stella Maris a prezentat proiectul EFST unor specialiști în domeniul sănătății și securității, în colaborare cu Coprant.



În 20 martie a avut loc o prezentare a proiectului EFST pentru absolvenții școlii Stella Maris și reprezentanții unui parteneriat Comenius de la școli din Italia, Irlanda de Nord, Polonia și Germania.



În lunile martie, aprilie și mai au avut loc activități de diseminare a proiectului EFST la Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară "Terezianum" din Sibiu. Elevii au aflat că proiectul EFST constă dintr-un program de pregătire în sistem de e-learning, care are ca scop să elaboreze instrumente de învățare cu care vor fi capabili să-și însușească abilitățile de bază în industria alimentară și de alimentație publică, și să îmbunătățească calitatea pregătirii lor în domeniul siguranței alimentului. Elevii au mai fost informați că rezultatele proiectului vor fi transferate la nivelul UE, și că li se va oferi o platformă de e-learning, cu perspectiva unei viitoare certificări și recunoașteri a calificării în Uniunea Europeană.

