

China Foods Alliance

A 14 days program for Educator's



BACK IN SWITZERLAND

How to implement your skills in Switzerland

Based on the provided program, Swiss vocational school educators can significantly enhance their culinary education programs by:

- Integrating Chinese culinary culture: Incorporating Chinese history, traditions, and regional variations into their curriculum.
- Expanding culinary knowledge: Introducing authentic Chinese recipes, techniques, and ingredients to broaden students' horizons.
- Promoting hands-on learning: Using practical activities like cooking demonstrations and workshops to engage students.
- Fostering global perspectives: Encouraging students to appreciate the diversity of culinary practices worldwide.
- Prioritizing sustainability: Teaching about sustainable food sourcing, reducing food waste, and exploring plant-based options.
- Facilitating cultural exchange: Organizing student exchanges, virtual interactions, and international collaborations.
- Providing professional development: Offering workshops, networking opportunities, and mentorship for educators.

Specific implementation ideas include:

- Creating thematic units focused on Chinese regions.
- Starting culinary clubs.
- Inviting guest chefs.
- Organizing food festivals.
- Developing new curriculum materials.

By implementing these strategies, educators can create a more enriching and culturally relevant learning experience for their students.



China Foods Alliance

14-tägiges Programm für Lehrpersonen



BZURÜCK IN DER SCHWEIZ

Wie Sie Ihre Fähigkeiten in der Schweiz einsetzen können

Basierend auf dem vorgeschlagenen Programm können Schweizer Berufsschullehrer ihre kulinarischen Bildungsprogramme erheblich verbessern, indem sie:

- Chinesische Kochkultur integrieren: Chinesische Geschichte, Traditionen und regionale Variationen in ihren Lehrplan einbeziehen.
- Kulinarisches Wissen erweitern: Authentische chinesische Rezepte, Techniken und Zutaten einführen, um den Horizont der Schüler zu erweitern.
- Praktisches Lernen fördern: Praktische Aktivitäten wie Kochdemonstrationen und Workshops einsetzen, um die Schüler zu engagieren.
- Globale Perspektiven fördern: Die Schüler dazu ermutigen, die Vielfalt der kulinarischen Praktiken weltweit zu schätzen.
- Nachhaltigkeit priorisieren: Über nachhaltige Nahrungsmittelbeschaffung, Reduzierung von Lebensmittelabfällen und pflanzliche Optionen unterrichten.
- Kulturellen Austausch fördern: Schüleraustausch, virtuelle Interaktionen und internationale Kooperationen organisieren.
- Professionelle Entwicklung bieten: Workshops, Netzwerkgelegenheiten und Mentoring für Pädagogen anbieten.

Spezifische Umsetzungsideen umfassen:

- Thematische Einheiten zu chinesischen Regionen erstellen.
- Kochclubs gründen.
- Gastköche einladen.
- Essensfestivals organisieren.
- Neue Lehrmaterialien entwickeln.

Durch die Umsetzung dieser Strategien können Pädagogen ihren Schülern ein bereichernderes und kulturell relevanteres Lernerlebnis bieten.

