

# China Foods Alliance

A 10 days program for Educator's



Version 21.11.2024

## 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

10- t giges Programm f r Lehrpersonen



Version 21.11.2024

## ZUR CK 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 sch tzen.
- Nachhaltigkeit priorisieren:  ber nachhaltige Nahrungsmittelbeschaffung, Reduzierung von Lebensmittelabfällen und pflanzliche Optionen unterrichten.
- Kulturellen Austausch fördern: Schüler austauschen, 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.

