

FACE in itinere

Verbeteren van toegang tot **passende trainingsmogelijkheden** voor producenten en verkopers van ambachtelijke kaas en zuivelproducten met behulp van **netwerken en mobiliteit** in Europa.

Programma gefinancierd door by Erasmus+

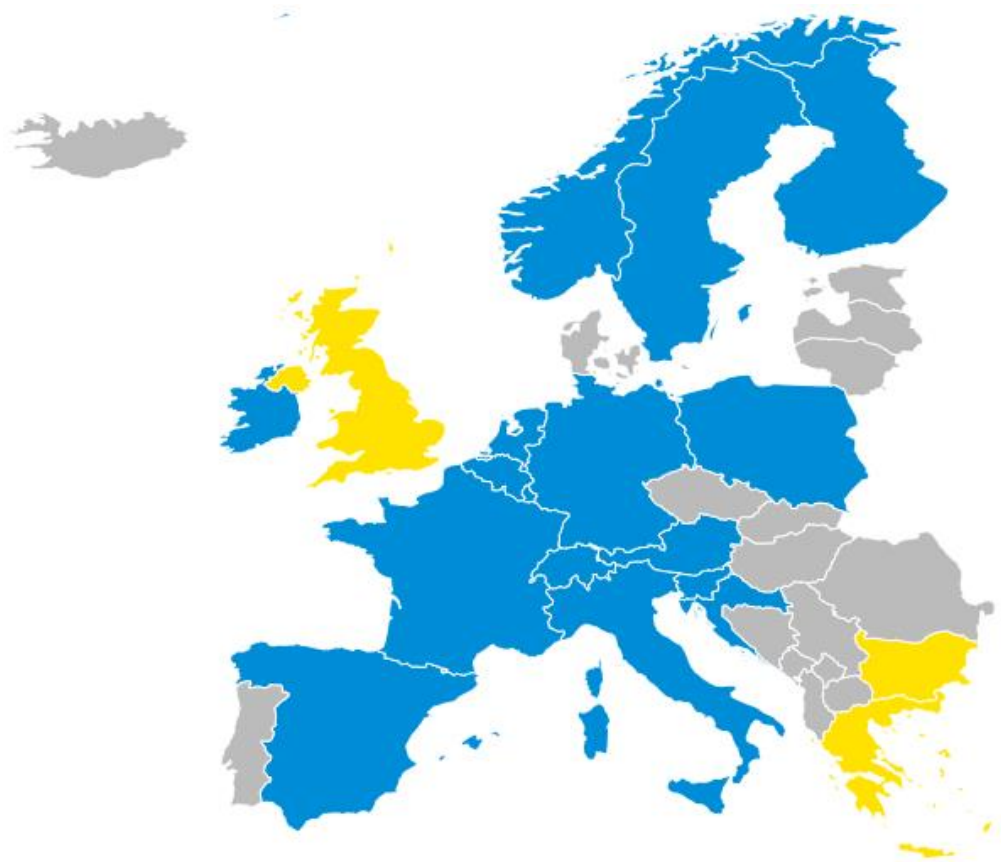
**Informatie bijeenkomsten
2020**

Welkom!


- Presentatie van project FACE in itinere
- Demonstratie van platform
- Ontmoet de gebruikers van het platform
- Analyse van trainingssysteem voor de ambachtelijke zuivelsector in Europa
- Voorbeeld van internationaal project rond agrofood educatie
- Vragen & Discussie



Wat is FACEnetwork?



 **Volwaardige leden**
Europese organisaties van kaas en zuivelproducenten

 **Ondersteunende leden**
Alle andere organisaties zoals technologische centra, onderzoeksinstituten, universiteiten, beroepsopleidingen, leveranciers, adviseurs etc.

Leden in 19 landen
vertegenwoordigen 4000
producenten

- September 2019 – December 2020
- 22 partners uit 15 landen
- Totaal budget: 166 906€ (Erasmus+)

Project management:
FACEnetwork



Doelstelling

*“Huidige en toekomstige kaas- en zuivelbereiders en retailers een **betere toegang bieden tot opleidingen die aansluiten bij hun behoeften**. Dit project legt de nadruk op de mogelijkheden om ervaringen op te doen in **echte werksituaties** (stages, onderlinge bezoeken) als essentiële aanvulling op ‘klassiek’ onderwijs. ”*



Inhoud van het project



Uitwisselingsplatform
- stages & excursies
- zuivelbereiders &
speciaalzaken



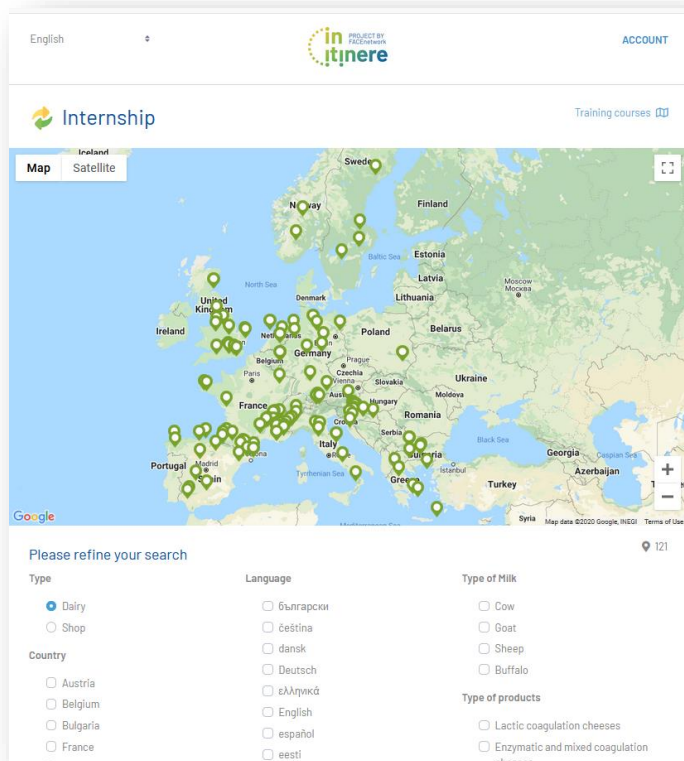
Overzicht van
opleidingen



Analyse:
Hoe kunnen we het
trainingsstelsel
verbeteren?



Uitwisselingsplatform stages & excursies bij zuivelbereiders & speciaalzaken



Focus op leren & uitwisseling

- Stage als onderdeel van een studie of op vrijwillige basis
- Gelegenheid om collega's in andere landen te ontmoeten



Overzicht van opleidingen

The screenshot shows the 'in itinere' website interface. At the top, there is a language selector set to 'English' and an 'ACCOUNT' link. The main heading is 'Training courses' with a sub-link for 'Internship'. Below this is a map of Europe with numerous red location pins indicating training course sites across various countries including France, Italy, Spain, Germany, and others. At the bottom of the screenshot, there is a search filter section titled 'Please refine your search' with three columns: 'Country', 'Language', and 'Technology'. Each column contains a list of options with radio buttons for selection.

Country	Language	Technology
<input checked="" type="checkbox"/> Austria	<input type="checkbox"/> български	<input type="checkbox"/> Lactic coagulation cheeses
<input type="checkbox"/> Belgium	<input type="checkbox"/> čeština	<input type="checkbox"/> Enzymatic and mixed coagulation cheeses
<input type="checkbox"/> Bulgaria	<input type="checkbox"/> dansk	<input type="checkbox"/> Cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
<input type="checkbox"/> France	<input type="checkbox"/> Deutsch	<input type="checkbox"/> Pasteurized milk for consumption
<input type="checkbox"/> Germany	<input type="checkbox"/> ελληνικά	<input type="checkbox"/> Raw milk for consumption
<input type="checkbox"/> Greece	<input type="checkbox"/> English	<input type="checkbox"/> Butter and cream
<input type="checkbox"/> Hungary	<input type="checkbox"/> español	<input type="checkbox"/> Fermented milk products
<input type="checkbox"/> Italia	<input type="checkbox"/> eesti	

Uitgebreide trainingsmogelijkheden

- Technologie
- Hygiëne
- Marketing
- Management

Ook andere onderwerpen zoals:

- Productie van vlees, wol, etc.
- Toerisme
- Circulaire economie
- Duurzaamheid



Analyse: Hoe kunnen we het trainingsysteem verbeteren?



**PROJECT BY
FACEnetwork**
in itinere

Web platform of exchanges for students, producers and sellers searching for **internships, visits and training courses** in the sector of Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy products

Online meetings of information and exchange
for farmhouse and artisan producers, sellers, trainers, technical advisors
On Zoom (duration: 2hours)

Programme
Presentation of the webplatform itinere.eu
Meet the users of the platform
Analysis of the training system in the sector of small scale dairies in Europe
Debate: could we imagine future common projects to improve this training system?

Sessions in <ul style="list-style-type: none">English: Thursday 10 December at 11h00 (CET)English: Monday 14 December at 14h00 (CET)German: Tuesday 15 December at 14h00 (CET)Italian: Tuesday 15 December at 21h00 (CET)Bulgarian: Thursday 17 December at 9h00 (CET)English: Thursday 17 December at 14h00 (CET)French: Wednesday 13 January 2021 at 14h00 (CET)French: Tuesday 19 January 2021 at 14h00 (CET)Swedish: Tuesday 19 January 2021 at 14h00	Additional sessions in Spanish, Dutch, Croatian and Polish will be organised in December 2020 and January 2021. You can express your interest by filling out the registration form.
--	--

The participation to any session is free, but you need to register here

[REGISTER NOW](#)

supported by **in itinere** | financed by **Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network** | **Erasmus+**

- Verbinding met onderwijs/trainings organisaties
- Uitwisseling met stakeholders tijdens de informatiebijeenkomsten

↓
Mogelijkheden voor toekomstige programma's

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**

