Gastropreneurs

Öğrenme Kazanımları Matrisi

WP2- Gastronomi Girişimcilik Eğitim Müfredatı

Co-funded by the European Union

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. Ancak, ifade edilen görüş ve düşünceler yalnızca yazar(lar)a aittir ve Erasmus + Fransa/Eğitim Formasyonu Ajansı'nın görüşlerini yansıtmaz. Avrupa Birliği veya hibe veren kurum bunlardan sorumlu tutulamaz.

Project N° 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Giriş

GASTROPRENEURS projesi kapsamında tasarlanmıştır.

GASTROPRENEURS projesi, kırsal ve kentsel bölgelerdeki nüfus azalmasını önlemeyi, gençlerin büyük şehirlere göç etmesini engellemeyi ve kırsal kalkınmayı desteklemeyi hedefler. Bu amaçla, sürdürülebilirliğe dayalı "SLOW FOOD-yavaş yemek" yaklaşımıyla gastronomi alanında girişimcilik eğitimi verir. Proje, genç bireyleri desteklemeyi, gençlik merkezleri ve gençlik çalışanlarının kapasitelerini yenilikçi, dijital ve motive edici eğitim programlarıyla güçlendirmeyi amaçlar.

Bu ünite, **GASTROPRENEURS Projesi'nin İş Paketi 2 - Gastronomi** başlığı altında geliştirilen **Girişimcilik Eğitim Müfredatının** bir parçasıdır.

Ayrıca, **İş Paketi 3 - Gastropreneurship Eğitim İçeriği** kapsamında geliştirilecek eğitim müfredatına genel bir bakış sağlamak için **GASTROPRENEURS Öğrenme Çıktıları Matrisi** hazırlanmıştır. Bu matris, 10 öğrenme birimini ve her birine ait öğrenme çıktılarını içerir. Çıktılar, proje ortaklarının yaptığı ülke analizleriyle belirlenmiş ve önerilerle birlikte nihai raporda sunulmuştur.

Eğitim müfredatı, **AYÇ Seviye 5**'e göre tasarlanmıştır. Öğrenme çıktıları; gençlik çalışanları ve eğitmenlerin, genç bireylere gastronomi girişimciliği konusunda daha iyi eğitim verebilmeleri için geliştirmeleri gereken **bilgi**, **beceri** ve **sorumluluk–özerklik** alanlarını tanımlar.

AYÇ Seviyesi ve Öğrenme Çıktıları tanımlayıcıları

AYÇ SEVİYESİ	BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
5	Bir çalışma veya öğrenme alanında kapsamlı, uzmanlaşmış, olgusal ve teorik bilgiye sahip olmak ve bu bilginin sınırlarının farkında olmak.	Soyut sorunlara yaratıcı çözümler geliştirmek için gereken kapsamlı bir bilişsel ve pratik beceri yelpazesi.	İş veya öğrenme etkinliklerinde öngörülemeyen değişikliklerin olduğu durumlarda yönetim ve denetim görevlerini yerine getirmek; kendi ve başkalarının performansını gözden geçirmek ve geliştirmek.

Gastronomi Girişimciliğine Giriş

Ünite 1

Süre: **4 saat**

Ana Kavramlar:

- Gastronomi sektörüne genel bakış
- Girişimci zihniyet
- Gastronomi girişimcilerinin özellikleri ve karşılaştıkları başlıca zorluklar
- Sektör trendleri ve fırsatları (Tarım turizmi, mutfak turizmi dahil)
- Yerel ve küresel düzeyde gıda ekosistemi

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi sektörü ve ekosistemi hakkında genel bir bakış sağlamak.
- Gastronomide girişimcilik kavramını ve başarılı olmak için gereken zihniyeti tanıtmak.
- Öğrencileri günümüzde gastronomi girişimciliğini şekillendiren temel eğilimler, fırsatlar ve zorluklarla tanıştırmak

1. Gastronomi Girişimciliğine Giriş

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomi sektörünün temel özelliklerini ve yapısını, bileşenlerini ve paydaşlarını açıklayın	Gastronomi girişimciliği için ortaya çıkan fırsatları belirlemek amacıyla sektör verilerini analiz edin.	Kişisel girişimcilik potansiyelinizi değerlendirin ve gastronomi girişimciliğinde kendinizi geliştirebileceğiniz alanları belirleyin.
Yerel ve küresel düzeyde gastronomi girişimciliğini etkileyen temel eğilimleri, fırsatları ve zorlukları açıklayın.	Gastronomi alanındaki farklı girişimcilik yaklaşımlarını karşılaştırmak için eleştirel düşünmeyi uygulayın.	Varsayımsal iş senaryolarını değerlendirin ve uygun stratejileri bağımsız olarak önerin.
Girişimci zihniyeti ve başarılı gastronomi girişimcilerini tanımlayan özellikleri anlamayı gösterin.	Gastronomi ekosistemini ve onun birbiriyle olan bağlantılarını haritalamak için kavramsal çerçeveleri kullanın.	Grup tartışmalarında veya egzersizlerinde inisiyatif alın, katkılarınız ve işbirlikçi öğrenme çıktıları için hesap verebilirliğinizi gösterin.

Mutfak Mirası, Kültür ve Sürdürülebilirlik Temelleri

Ünite 2

Süre: 7 saat

Ana Kavramlar:

- Mutfak mirası ve bölgesel çeşitlilik
- Yerel gastronomi
- Mevsimsel ve yerel ürünler
- Sürdürülebilir gastronomi
- Etik gıda uygulamaları
- Slow Food ilkeleri
- Çevresel etki

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi alanında mutfak mirası ve kültürel çeşitlilik konusunda anlayış kazandırmak.
- Öğrencilere sürdürülebilir ve etik gastronomi ilkelerini tanıtmak.
- Gıda seçimlerinin ve uygulamalarının çevresel ve sosyal etkileri konusunda farkındalığı artırmak

2. Mutfak Mirası, Kültür ve Sürdürülebilirlik Temelleri

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomide mutfak mirasının ve bölgesel çeşitliliğin kültürel önemini açıklayın.	Kültürel ve çevresel etkileri belirlemek için teruar ve yerel gastronomi örneklerini analiz edin	Gastronomi ortamlarında sürdürülebilir ve etik uygulamaların savunucusu olun.
Slow Food değerleri de dahil olmak üzere sürdürülebilir ve etik gastronominin ilkelerini açıklayın.	Kaynak, menü seçenekleri veya gıda uygulamalarını değerlendirirken sürdürülebilirlik ilkelerini uygulayın.	Miras ve sürdürülebilirlik değerlerini grup çalışmalarına veya proje faaliyetlerine entegre etme sorumluluğunu üstlenin.
Farklı gıda üretim ve tüketim uygulamalarının çevresel etkilerine ilişkin farkındalık gösterin.	Bölgeler veya gelenekler arasında gıda etiğine yönelik farklı yaklaşımları karşılaştırın ve zıtlıklarını ortaya koyun.	Kişisel beslenme tercihlerinizi değerlendirin ve çevresel etkiyi azaltmak için eylemler önerin.

Gıda Güvenliği, Hijyen ve Kalite Standartları

Ünite 3

Süre: 8 saat

Ana Kavramlar:

- Kişisel ve gıda hijyeni
- Sanitasyon uygulamaları
- HACCP ilkeleri
- ISO ve gıda yasaları
- Gıda kalite değerlendirmesi ve kontrolü
- Güvenlik denetimleri, izlenebilirlik ve uyumluluk
- Kayıt tutma ve sürekli iyileştirme

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilerin sürdürülebilir gastronomi alanında gıda güvenliği, hijyen ve kalite yönetimi prensipleri konusundaki anlayışlarını geliştirmek.
- Öğrencileri HACCP, ISO standartları, AB gıda yönetmelikleri ve alerjen etiketleme gereklilikleri konusunda bilgilendirmek.
- Öğrencilerin güvenli ve sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını güvence altına alan kalite kontrol süreçlerini uygulayabilmelerini sağlamak.

3. Gıda Güvenliği, Hijyen ve Kalite Standartları

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Alerjen yönetimi ve etiketleme gereklilikleri dahil olmak üzere gastronomi ile ilgili HACCP, ISO standartları ve gıda güvenliği yönetmeliklerinin prensiplerini açıklayın.	Gıda hazırlama ve işleme süreçlerinde riskleri belirlemek ve kontrol altına almak için HACCP prensiplerini uygulayın.	Gıda hazırlama ve servis ortamlarında güvenli uygulamaların sağlanması sorumluluğunu üstlenin.
Gıda kalitesinin ve tüketici güvenliğinin sağlanmasında hijyen, sanitasyon ve uyumluluğun önemini açıklayın.	Belirlenen standartlara göre temel gıda kalitesi değerlendirme ve izleme görevlerini yerine getirin.	Hijyen ve güvenlik prosedürlerini uygulayarak ve izleyerek hesap verebilirliğinizi gösterin.
Gıda kalite değerlendirmesi, denetimi ve izlenebilirliğinde yer alan temel süreçleri tanımlayın.	Gıda yasalarına ve yönetmeliklerine uyumu göstermek için doğru kayıtlar tutun.	Gastronomi ortamlarında kalite ve uyumluluk standartlarının korunmasında başkalarına nezaret etmek veya rehberlik etmek.

İş Modelleri, Planlama ve Yasal Temeller

Ünite 4

Süre: 8 saat

Ana Kavramlar:

- Gastronomi iş modelleri (restoran, catering, sokak yemekleri, dijital hizmetler)
- İş planlama süreci
- Pazar araştırması ve analizi
- İş Modeli Tuvali
- Yasal formlar ve kayıt
- Vergilendirme ve uyumluluk

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi alanında iş modeli geliştirme ve planlamayı tanıtmak.
- Gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin kurulmasına ilişkin yasal ve düzenleyici çerçeveler hakkında bilgi sağlamak.
- Öğrencilerin yasal ve pazar gerekliliklerine uygun, uygulanabilir gastronomi iş planları tasarlayabilmelerini sağlamak.

4. İş Modelleri, Planlama ve Yasal Temeller

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Farklı gastronomi iş modellerini ve uygulamalarını açıklayın	İş Modeli Tuvali gibi araçları kullanarak bir gastronomi işletmesi için temel bir iş modeli geliştirin. .	Yapılandırılmış bir iş planı oluşturma ve sunma sorumluluğunu üstlenin.
Pazar analizi ve fizibilite değerlendirmesi de dahil olmak üzere iş planlamasının temel adımlarını açıklayın.	Bir gastronomi işletmesi için fırsatları ve zorlukları belirlemek amacıyla bir pazar araştırması yapın.	Bir gastronomi girişimi için yasal ve organizasyonel yapılar hakkında bilinçli kararlar alın.
Gastronomi girişimleri için yasal formlar, kayıt, vergilendirme ve uyumluluk gereklilikleri konusunda anlayış gösterin.	İşletme kaydı veya uyumluluğu için gerekli belgeleri hazırlamak amacıyla yasal gerekliliklere ilişkin bilginizi uygulayın.	İş fikirlerinin etik ve düzenleyici standartlarla uyumlu olmasını sağlayarak hesap verebilirliği gösterin.

Konsept Geliştirme, Mutfakta Yenilik ve Ürün Geliştirme

Ünite 5

Süre: 12 saat

Ana Kavramlar:

- Gastronomide yaratıcı yöntemler
- Farklı gastronomi konseptlerinin tasarımı
- Sektör trendleri ve inovasyon (tarım turizmi ve mutfak turizmi)
- Farklı gastronomi konseptlerine göre menü tasarımı ve geliştirme
- Tarif geliştirme ve test etme
- Sürdürülebilirliği ve yavaş yemek yaklaşımını da dikkate alan gıda inovasyonu
- Beslenme trendleri (vegan, glütensiz, fonksiyonel gıdalar)

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi kavramlarını ve ürünlerini geliştirmek için yaratıcı yöntemler tanıtmak.
- Güncel gıda inovasyonu ve beslenme trendleri hakkında bilgi sağlamak.
- Öğrencilerin pazar ihtiyaçları ve değerleriyle uyumlu gıda konseptleri, menüler ve ürünler tasarlayabilmelerini sağlamak.

5. Konsept Geliştirme, Mutfakta Yenilik ve Ürün Geliştirme

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomide konsept oluşturma ve ürün geliştirme prensiplerini açıklayınız.	Yaratıcı yöntem ve araçları kullanarak gıda konseptleri için yenilikçi fikirler üretin.	Orijinal gastronomi konseptleri geliştirme ve bunları başkalarına sunma konusunda inisiyatif alın.
Ürün geliştirmeyi etkileyen gıda inovasyonu ve diyet gereksinimlerindeki güncel eğilimleri belirleyin.	Belirli diyet eğilimlerine veya müşteri tercihlerine yanıt veren tarifler veya menü öğeleri geliştirin ve test edin.	Ürün geliştirme süreçlerini farklı tüketici ihtiyaçlarına ve etik hususlara uyarlamada sorumluluk gösterin.
Farklı bağlamlar için menü ve gastronomi konseptlerinin tasarlanmasında yer alan adımları açıklayın.	Yeni gastronomi ürünlerinin veya konseptlerinin uygulanabilirliğini ve pazar uygunluğunu değerlendirin.	Kavramları geliştirmek için akranlarınızla iş birliği yapın, karar alma sürecinde liderlik gösterin ve sonuçlardan sorumlu olun.

Finansal Yönetim ve Kaynak Kontrolü

Ünite 6

Süre: 8 saat

Ana Kavramlar:

- Bütçeleme yöntemleri
- Maliyet analizi ve kontrolü
- Fiyatlandırma stratejileri
- Muhasebenin temelleri
- Finansman kaynakları ve finansman
- Tedarikçi ilişkileri ve kaynak yönetimi

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere bir gastronomi işletmesini yönetmek için gereken finansal bilgiyi sağlamak.
- Öğrencileri bütçeleme, fiyatlandırma ve muhasebe prensipleri ile tanıştırmak.
- Öğrencilerin finansal kaynakları ve tedarikçi ilişkilerini etkili ve sorumlu bir şekilde yönetmelerini sağlamak

6. Finansal Yönetim ve Kaynak Kontrolü

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomi alanında bütçeleme, maliyet kontrolü ve fiyatlandırma stratejileri gibi temel finansal kavramları açıklayın.	Gastronomi işletmeniz için basit bir bütçe ve finansal plan hazırlayın.	Bir gastronomi girişiminin finansal performansının izlenmesi ve değerlendirilmesinden sorumlu olun.
Temel muhasebe prensiplerini ve bunların gastronomi işletmelerine uygulanmasını açıklayınız.	Ürün veya hizmetler için uygun fiyatlandırmayı belirlemek amacıyla maliyet analiz yöntemlerini uygulayın.	Analiz ve planlamaya dayalı bağımsız finansal kararlar alın.
Farklı finansman kaynaklarını ve bunların çeşitli iş modellerine uygunluğunu belirleyin.	Finansal verimliliği optimize etmek için tedarikçi ilişkilerini ve kaynaklarını yönetin.	Fonları, maliyetleri ve tedarikçi anlaşmalarını etik ve şeffaf bir şekilde yönetmede hesap verebilirliği gösterin.

Pazarlama Stratejileri ve Dijital İletişim

Ünite 7

Süre: 8 saat

Ana Kavramlar:

- Markalaşma ve hikaye anlatımı
- Sosyal medya pazarlaması
- Dijital pazarlama araçları
- Çevrimiçi sipariş sistemleri
- Müşteri etkileşim stratejileri
- İtibar yönetimi (çevrimiçi ve çevrimdışı)
- Pazar segmentasyonu ve promosyonu

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi girişimciliği ile ilgili pazarlama stratejilerini tanıtmak.
- Dijital iletişim araçları ve müşteri etkileşimindeki rolleri hakkında bilgi sağlamak.
- Öğrencilerin marka değerini ve güvenini oluşturan etkili pazarlama yaklaşımlarını tasarlayıp uygulayabilmelerini sağlamak.

7.Marketing Strategies & Digital Communication

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Markalaşmanın, hikaye anlatımının prensiplerini ve gastronomi pazarlamasındaki önemini açıklayın.	Dijital ve çevrimdışı araçları entegre ederek bir gastronomi işletmesi için temel bir pazarlama stratejisi geliştirin.	Bir gastronomi projesi için pazarlama faaliyetlerinin planlanması ve yürütülmesinden sorumlu olun.
Gastronomi girişimlerinin tanıtımında dijital iletişim araçlarının ve platformlarının rolünü açıklayın.	İlgi çekici tanıtım içeriği oluşturmak için hikaye anlatımı ve marka oluşturma tekniklerini uygulayın.	İletişim stratejilerinin etkinliğini izleyin, değerlendirin ve gerektiğinde uyarlayın.
Müşteri ilişkilerini ve itibarını hem çevrimiçi hem de çevrimdışı olarak yönetmeye yönelik stratejileri belirleyin.	Müşterilerle etkili bir şekilde etkileşim kurmak için dijital platformları (örneğin sosyal medya, çevrimiçi sipariş) kullanın.	Sürdürülebilir ve etik gastronomi ile uyumlu, değer temelli mesajların tanıtımında hesap verebilirliği gösterin.

Uygulamada Operasyonlar, Tedarik ve Sürdürülebilirlik

Ünite 8

Süre: 7 saat

Ana Kavramlar:

- Tedarik süreçleri
- Stok kontrolü ve envanter (par seviyeleri, tahmin, FIFO/FEFO)
- Yerel tedarik stratejileri
- Gıda israfının önlenmesi (gıda maliyet yüzdesi, israf yüzdesi, stok devir hızı)
- Enerji ve su verimliliği
- Sıfır atık yaklaşımları
- Sürdürülebilir tedarik zincirleri

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını yönetmek için gereken operasyonel bilgiyi sağlamak.
- Öğrencileri tedarik, stok yönetimi ve tedarikçi ilişkileri konusunda bilgilendirmek.
- Öğrencilerin sürdürülebilirliği gastronomi işletmelerinin günlük operasyonlarına entegre edebilmelerini sağlamak.

8. Uygulamada Operasyonlar, Tedarik ve Sürdürülebilirlik

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomi alanında tedarik, stok kontrolü ve tedarikçi yönetiminin prensiplerini açıklayın.	Verimliliği artırmak ve kayıpları en aza indirmek için stok kontrol yöntemlerini uygulayın.	Gastronomi bağlamında sürdürülebilir operasyonel uygulamaları hayata geçirme sorumluluğunu üstlenin, stok rotasyonunun ve depolamanın güvenlik standartlarına (FEFO/FIFO) uygun olmasını sağlayın.
Gıda işletmelerinde atık azaltma ve enerji ve su kullanımını optimize etme yöntemlerini açıklayın.	Atıkları azaltan ve sürdürülebilirliği teşvik eden operasyonel süreçler tasarlayın.	Operasyonel verimliliği izleyin ve gözden geçirin, sürdürülebilirliği iyileştirmek için ayarlamalar yapın.
Sürdürülebilir tedarik zinciri uygulamalarını ve bunların gastronomi girişimciliği açısından önemini belirleyin.	Tedarikçi seçeneklerini sürdürülebilirlik, maliyet ve kalite kriterlerine göre değerlendirin.	Tedarik ve kaynak yönetiminin etik ve çevresel değerlerle uyumlu olmasını sağlamada hesap verebilirliği gösterin.

Gastronomide Topluluk Katılımı ve Müşteri Etkileşimi

Learning Unit 9

Süre: 7 saat

Ana Kavramlar:

- Katılımcı Gıda Deneyimleri
- Müşteri İlişkileri
- Hikaye Anlatımı ve Eğitim
- Kapsayıcı ve Erişilebilir Deneyimler
- Yerel Ortaklıklar
- Geri Bildirim ve Sürekli İyileştirme
- Turizm ve Yerel Kalkınma

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere restoran ortamının ötesinde gastronomi alanında toplulukları ve müşterileri etkileşime sokma stratejileri hakkında bilgi vermek.
- Öğrencilerin topluluk bağlarını güçlendiren katılımcı deneyimler tasarlayabilmelerini sağlamak.
- Paylaşılan değerler ve ortak yaratım yoluyla sadakat ve ortaklıklar kurma yeteneğini geliştirmek.

9. Gastronomide Topluluk Katılımı ve Müşteri Etkileşimi

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Müşteri etkileşiminin aşamalarını ve gastronomi girişimciliğinde uygulamalarını açıklayın.	Müşterileri ve toplulukları etkileyen etkileşimli gastronomi deneyimleri tasarlayın.	Müşteriler ve topluluklarla ortak yaratım süreçlerinin geliştirilmesinde inisiyatif alın.
Katılımcı deneyimlerin farklı biçimlerini tanımlayın (örneğin, atölyeler, tadımlar, topluluk etkinlikleri).	Gastronomi girişimlerini iyileştirmek için geri bildirim toplama ve kullanma yöntemlerini uygulayın.	Kapsayıcı, değerlere dayalı gastronomi deneyimlerini teşvik etmede sorumluluk gösterin.
Uzun vadeli sadakat ve toplumsal etki oluşturmada değerlerin ve yerel ortaklıkların rolünü belirleyin.	Yerel aktörlerle (örneğin üreticiler, kültür grupları, turizm örgütleri) ortaklıklar kurun ve yönetin.	Gastronomi aracılığıyla toplumsal ilişkileri sürdürme ve yerel kalkınmayı destekleme konusunda sorumluluk gösterin.

Liderlik, Takım Çalışması ve Sorumlu Girişimcilik

Ünite 10

Süre: 6 saat

Ana Kavramlar:

- Gastronomi alanında liderlik tarzları
- İK işe alımı ve personel eğitimi
- Kültürlerarası iletişim
- Takım motivasyonu ve iş birliği
- Çatışma çözme stratejileri
- Kapsayıcı iş uygulamaları
- Sosyal ve toplumsal sorumluluk

Öğrenme Hedefleri:

- Öğrencilere gastronomi alanında liderlik, ekip çalışması ve İK uygulamaları konusunda bilgi sağlamak.
- Öğrencilerin farklı ekiplerde iletişim ve çatışma çözme becerilerini uygulayabilmelerini sağlamak.
- Girişimciliğe yönelik sorumlu, kapsayıcı ve toplum odaklı yaklaşımları teşvik etmek.

10. Liderlik, Takım Çalışması ve Sorumlu Girişimcilik

Bu öğrenme ünitesinin sonunda öğrenci şunları yapabilecektir:

BİLGİ	YETENEKLER	ÖZERKLİK VE SORUMLULUK
Gastronomi girişimciliğinde temel liderlik stillerini ve bunların önemini açıklayın.	Gastronomi projelerinde grupları yönetmek için liderlik ve ekip çalışması tekniklerini uygulayın.	Gastronomi alanında ekiplere liderlik etme ve başkalarını motive etme konusunda inisiyatif alın.
İnsan kaynakları işe alımı, personel geliştirme ve kültürlerarası iletişimin prensiplerini açıklayın.	Etkili iş birliğini teşvik etmek için iletişim ve çatışma çözme stratejilerini kullanın.	Etik İK kararları ve kapsayıcı ekip uygulamaları konusunda sorumluluk gösterin.
Topluluk odaklı gastronomi girişimlerinde kapsayıcı ve sorumlu girişimciliğin rolünü belirleyin.	Gastronomi alanında çeşitliliği ve sosyal sorumluluğu teşvik eden kapsayıcı girişimler tasarlayın.	İş hedeflerini toplumsal ve sosyal etkiyle dengeleyen girişimci projeler geliştirmede hesap verebilirlik gösterin.


Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship
on Gastronomy