



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programme de formation intégrée en développement durable pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE IT, et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Module n° 0

Présentation de la formation SSPICE IT!

Bienvenue dans le projet SSPICE IT!. Ce module sert d'introduction au « Manuel de l'enseignant » de notre formation, un manuel technique destiné aux enseignants qui complète le « Manuel de l'étudiant », qui, à son tour, présente le contenu de la formation SSPICE IT!.

Dans ce chapitre, vous trouverez un aperçu de la structure générale de la formation ainsi que du format de l'examen final. Dans les chapitres suivants, vous trouverez, module par module, des propositions d'exercices en présentiel (les exercices du Manuel de l'étudiant étant conçus pour être réalisés de manière autonome par l'étudiant) ainsi que diverses suggestions pédagogiques.

Nous vous souhaitons une agréable expérience de lecture (et d'enseignement) !

STRUCTURE DE LA FORMATION SPICE IT!

1.1. Les sous-domaines de référence

Vous verrez que ce programme de formation est divisé en trois parties principales : la durabilité dans le secteur alimentaire, les compétences entrepreneuriales et les compétences numériques et sociales. À la fin de cette formation, nous espérons que vos étudiants se sentiront mieux équipés pour adopter des pratiques durables dans leur travail quotidien et que certains d'entre eux seront inspirés à ouvrir leur propre entreprise durable !

1.2. Les différents chapitres

Dans cette formation, les différents chapitres sont appelés « modules ». Au total, ce programme comprend sept modules, répartis dans les trois sous-domaines de référence mentionnés ci-dessus. Passons rapidement en revue les différents modules :

- **Module 1:** *Relations entre l'alimentation, les gens et l'environnement.* Dans ce module, vos élèves recevront une introduction aux principaux enjeux liés au changement climatique et à son impact sur le système alimentaire.

- **Module 2:** *Comment mettre en œuvre des pratiques circulaires dans son entreprise.* Dans ce module, vos étudiants découvriront l'économie circulaire et les différentes manières de mettre en œuvre des pratiques durables dans leur travail quotidien.
- **Module 3:** *Comment créer une chaîne d'approvisionnement durable.* Ce module se concentre sur un aspect spécifique de l'économie circulaire, à savoir les chaînes d'approvisionnement durables. Vos étudiants apprendront à choisir judicieusement leurs fournisseurs pour sélectionner des produits socialement justes et respectueux de l'environnement.
- **Module 4:** *Recherche de pratiques innovantes et durables :* renforcement des compétences et des approches efficaces. Les pratiques durables sont souvent à la pointe de la technologie, et il est essentiel de pouvoir mener ses propres recherches pour découvrir les meilleures pratiques durables. De plus, la collaboration est un aspect crucial de toute entreprise prospère. Heureusement, c'est exactement ce que ce module enseignera à vos étudiants !
- **Module 5:** *Réfléchissez à vos objectifs et actions durables à long terme sur le plan social, culturel et économique, et adoptez un comportement responsable pour contribuer aux efforts de durabilité.* Grâce à ce chapitre, vos élèves apprendront à définir une idée de modèle d'entreprise durable qui tienne compte des besoins de la population et qui soit adaptée aux conditions du marché économique.
- **Module 6:** *Comment mettre en place un modèle d'affaires durable.* Après avoir appris à définir leur idée de modèle d'affaires, dans ce chapitre, vos élèves apprendront à mettre en œuvre de bonnes pratiques durables dans leur entreprise, ainsi que des techniques de gestion adaptées à leurs objectifs éthiques.
- **Module 7:** *Résilience économique et adaptation dans le secteur alimentaire.* Dans ce dernier chapitre, nous présenterons les principales recettes pour créer une entreprise robuste et résiliente, capable de s'adapter aux conditions économiques changeantes.

1.3. L'exercice final et la tâche finale de chaque module

Pour préparer au mieux vos étudiants à l'entrepreneuriat durable, nous avons conçu un fil conducteur tout au long de la formation : **apprendre à développer le modèle économique d'une entreprise durable et éthique dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.** Ce sera l'objet de l'exercice final proposé de la formation SSPICE IT!.

Afin d'entraîner vos étudiants à cet exercice final, vous trouverez à la fin de chaque module de ce manuel une « **tâche finale** », à réaliser individuellement ou en groupe par vos étudiants, leur enseignant un aspect de la gestion d'entreprise (étudier la concurrence, établir un budget, imaginer des produits ou services innovants, etc.). Il est fortement recommandé de faire réaliser à vos étudiants le plus de tâches finales possible, car cela facilitera leur préparation à l'examen final.

L'examen final de la formation SSPICE IT! leur demandera **de préparer et de présenter, en groupe, le modèle d'affaires d'une entreprise durable fictive**. Cette présentation, qui devra être accompagnée d'un support de type « Powerpoint », devra suivre un modèle qui leur aura été fourni au préalable. En effet, pour chacun des différents modules de cette formation, nous leur demandons de produire une à deux « slides » présentant leur modèle d'affaires fictif sous un angle particulier. Par exemple, pour le module 1 (« *Relations entre l'alimentation, les gens et l'environnement* »), les deux slides demandées seront « *Créer une « carte durable » des acteurs durables de votre région* » et « *Réaliser une analyse SWOT de votre entreprise fictive* ». Vous remarquerez qu'il s'agit du même exercice que la tâche finale proposée à la fin du module 1 !

Vous retrouverez ces différentes diapositives à la fin de ce chapitre.

1.4. Les 24 sous-modules

Après avoir testé la première version de la formation dans cinq centres de formation professionnelle pendant un semestre entier, l'un des principaux retours des enseignants de la formation professionnelle était que la formation gagnerait à être plus modulaire. En effet, comme les programmes d'enseignement de certains centres de formation professionnelle manquent de flexibilité – ce qui rend difficile l'intégration de grandes sections d'un nouveau programme de formation dans le programme existant – de nombreux enseignants nous ont demandé de créer des modules plus petits, plus faciles à intégrer dans leurs cours quotidiens. Suivant leurs conseils, nous avons divisé la formation initiale en 24 sous-modules. Ces sous-modules couvrent le même contenu que la formation principale mais peuvent également fonctionner comme des unités autonomes. Dans certains cas, nous avons combiné le contenu de différents modules pour créer des unités d'enseignement plus cohérentes. La liste des différents sous-modules se trouve ci-dessous :

- **SOUS-MODULE 1:** *L'Homme et l'environnement*
- **SOUS-MODULE 2:** *La complexité du système alimentaire*
- **SOUS-MODULE 3:** *Droits alimentaires*

- **SOUS-MODULE 4:** *Enquête sur les interactions entre l'alimentation et l'environnement*
- **SOUS-MODULE 5:** *Le régime alimentaire durable*
- **SOUS-MODULE 6:** *Des procédés de cuisson moins gourmands en énergie*
- **SOUS-MODULE 7:** *Gérer le gaspillage alimentaire et utiliser une fiche technique de recette*
- **SOUS-MODULE 8:** *Réduction des emballages*
- **SOUS-MODULE 9:** *Analyse du cycle de vie*
- **SOUS-MODULE 10:** *Technologies durables dans la cuisine*
- **SOUS-MODULE 11:** *La sélection de systèmes de production durables*
- **SOUS-MODULE 12:** *Comment mesurer l'impact climatique de votre alimentation*
- **SOUS-MODULE 13:** *Construire un réseau avec les producteurs locaux*
- **SOUS-MODULE 14:** *Introduction aux modèles commerciaux durables*
- **SOUS-MODULE 15:** *Comment planifier un modèle d'entreprise durable à long terme*
- **SOUS-MODULE 16:** *L'état d'esprit de l'entrepreneur en alimentation durable*
- **SOUS-MODULE 17:** *Recherche de pratiques innovantes et durables*
- **SOUS-MODULE 18:** *Collaboration dans le secteur de l'alimentation et de la restauration*
- **SOUS-MODULE 19:** *Prioriser et organiser*
- **SOUS-MODULE 20:** *Utilisation des technologies numériques*
- **SOUS-MODULE 21:** *Les fondamentaux de la résilience économique*
- **SOUS-MODULE 22:** *Risque et adaptation*
- **SOUS-MODULE 23:** *Stratégies pour une résilience durable*
- **SOUS-MODULE 24:** *Utilisation d'une feuille financière*

1.5. L'application

Pour varier les plaisirs, nous avons également préparé une série de scénarios ludiques qui permettront à vos élèves de tester leurs connaissances à la fin de chaque module, et d'obtenir des badges Open certifiant leurs compétences acquises. Se mettant dans la peau de différents personnages, ils devront répondre à des quiz et résoudre des énigmes pour progresser dans l'aventure.

1.6. Résumé

La formation SSPICE IT! est composée de trois parties :

- **Les sept modules**, qui peut être enseigné soit en présentiel, soit de manière asynchrone à distance (les étudiants étudient les modules de manière indépendante).

- **Les tâches finales**, des exercices de fin de module que les étudiants doivent réaliser à la fin de chaque module pour se préparer à l'examen final. Ils peuvent réaliser ces exercices soit à distance et de manière autonome (se référer aux instructions des tâches finales dans le manuel de l'étudiant) soit en personne, éventuellement en groupe (se référer aux instructions de ce manuel de l'enseignant).
- **L'application**, ce qui leur permettra de valider les différentes connaissances et compétences acquises à la fin de chaque module.

Enfin, après avoir complété et validé les sept modules, les étudiants devront réaliser :

- **L'exercice final de la formation SSPICE IT!**, une présentation de groupe du modèle économique d'une entreprise durable fictive.

Si nécessaire, tous les modules, tâches finales et exercices de l'application peuvent être réalisés de manière autonome par les étudiants, avec un minimum d'interventions des enseignants. Vous pouvez également organiser cette formation de manière mixte, avec certains modules enseignés en présentiel et d'autres de manière asynchrone. La seule partie de la formation nécessitant une présence physique est l'exercice final.

COMPÉTENCES ENSEIGNÉES PENDANT LA FORMATION SPICE IT!

Lors de la phase de conception de notre formation, nous avons mené une enquête pour déterminer quelles compétences seraient les plus pertinentes à enseigner dans le contexte de la durabilité dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

Nous avons interrogé 76 acteurs du secteur, principalement des chefs d'entreprise (62 sur 76), le reste étant constitué d'enseignants et de formateurs spécialisés dans ce domaine. Nous leur avons demandé d'évaluer l'importance de différentes compétences issues des référentiels européens (GreenComp pour les compétences en développement durable, DigiComp pour les compétences numériques, EntreComp pour les compétences entrepreneuriales). Cela nous a permis d'obtenir un premier classement des différentes compétences considérées pour notre formation.

Nous avons ensuite pondéré ce classement en fonction du degré de présence et d'absence de ces compétences dans le cursus des centres d'EFPP partenaires du projet. En d'autres termes, plus une compétence était jugée importante par les professionnels

du secteur et moins elle était déjà enseignée par les centres d'EFP, plus nous lui avons accordé d'importance dans notre formation SSPICE IT!.

Ci-dessous, vous trouverez un tableau récapitulant les compétences sélectionnées pour nos formations ainsi que les modules dans lesquels elles sont enseignées.

Si vous souhaitez plus d'informations sur l'étude que nous avons menée, n'hésitez pas à la consulter en ligne et gratuitement via le lien suivant : https://europrojectsspiceit.eu/wp-content/uploads/2023/07/SSPICE-IT_WP2_Skills-mapping-report.pdf

Tableau des compétences

NUMÉRO DE COMPÉTENCE	NOM	MODULES	SOUS-MODULES
#1	Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement	Module 1	Sous-modules 1, 2 et 4
#2	Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation	Module 1	Sous-modules 1, 2 et 4
#3	Comprendre la corrélation entre santé et alimentation durable	Module 1	Sous-modules 2 et 3
#4	Adopter des pratiques durables dans son travail	Modules 2 et 5	Sous-modules 6, 7, 8, 9, 10, 14 et 16
#5	Sachez quels ingrédients ont le plus grand impact environnemental	Module 3	Sous-modules 5, 11 et 12
#6	Identifier et mettre en œuvre des pratiques cohérentes avec une gestion durable des déchets	Modules 2, 5 et 6	Sous-modules 7, 9 et 14
#7	Développer un menu axé sur des ingrédients de saison, produits localement, en utilisant de plus petites quantités de produits animaux dans les plats et en	Modules 2 et 6	Sous-modules 12 et 14

	élargissant les plats à base de plantes		
#8	Sélectionner des systèmes de production durables pour tous les aliments et biens de consommation	Modules 3 et 6	Sous-modules 11, 13 et 14
#9	Communiquer des ambitions durables	Module 6	Sous-module 15
#10	Construire un réseau avec des producteurs locaux	Module 3	Sous-module 13
#11	Explorer et expérimenter des approches innovantes	Modules 4 et 5	Sous-modules 15, 17 et 20
#12	Visualisez les scénarios futurs pour aider à guider les efforts et les actions	Modules 5 et 7	Sous-modules 15, 21, 22, 23 et 24
#13	Réfléchir à la manière dont les objectifs et les actions sociales, culturelles et économiques à long terme sont durables	Module 5	Sous-modules 15 et 16
#14	Identifier et évaluer les forces et les faiblesses individuelles et collectives	Module 5	Sous-module 16
#15	Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats précieux	Module 4	Sous-modules 17, 18, 19 et 20
#16	Développer plusieurs idées et opportunités pour créer de la valeur	Module 5	Sous-modules 14 et 15
#17	Définir les priorités et les plans d'action	Module 6	Sous-module 19
#18	Prendre des décisions dans des situations incertaines	Modules 6 et 7	Sous-modules 21 et 23

#19	Gérer les situations et les conflits qui évoluent rapidement	Modules 6 et 7	Sous-modules 22 et 23
#20	Identifier les besoins et les défis à relever	Module 5	Sous-modules 14 et 15
#21	Agir de manière responsable	Module 5	Sous-modules 14 et 16
#22	Coopérer avec les autres pour agir	Module 6	Sous-module 18
#23	Apprendre du succès et de l'échec	Module 6	Sous-module 16

MODÈLE DE L'EXERCICE FINAL

Voici les différentes parties de la présentation que les étudiants devront présenter lors de leur exercice final. Notez que même si cette liste suit l'ordre des différents modules de la formation, la présentation finale de l'étudiant pourra présenter ces diapositives dans un ordre différent par souci de clarté.

MODULE 1

Thématique: Environnement des affaires

Diaporama 1

Créez une « carte durable » de votre région avec :

- Entreprises locales durables;
- Groupes locaux / organisations à but non lucratif actifs dans les thématiques de durabilité ;

- Organismes publics locaux liés au développement durable ;
- Autres entreprises (pérennes ou non) liées à votre activité (partenaires ou concurrents potentiels)

Diaporama 2

Réalisez une analyse SWOT de votre entreprise :

- Quels sont les **points forts** de votre entreprise ?
 - Par exemple, des produits très demandés, des produits ou services innovants, des stratégies marketing originales, etc.
- Quelles sont les **faiblesses** de votre entreprise ?
 - Par exemple, l'investissement initial, le temps nécessaire avant d'atteindre la viabilité économique, etc.
- Quelles sont les **opportunités** pour votre entreprise ?
 - Par exemple, la taille et la croissance du marché, les nouvelles tendances émergentes en matière de développement durable, etc.
- Quelles sont les **menaces** qui pèsent sur votre entreprise ?
 - Par exemple, la taille et la croissance du marché, les problèmes géopolitiques, les concurrents, etc.

MODULE 2

Thématique: Principales activités liées à l'alimentation

Diaporama 3

Concevez une offre alimentaire durable qui serait incluse dans votre entreprise, en tenant compte de :

- Durabilité;
- Pratiques de réduction des déchets;
- Technologies et procédés de cuisson innovants ;
- Fiches recettes techniques (voir Module 2 pour cet aspect particulier).

Point bonus s'il comprend des ingrédients durables et sains issus du régime méditerranéen, comme :

- Céréales;
- Légumes;

- Fruits secs;
- Huile d'olive;
- Protéines végétales;
- Etc.

Diaporama 4

Expliquez quelles sont les ressources RH de votre entreprise fictive, y compris votre personnel et la répartition des tâches dans votre entreprise.

MODULE 3

Thématique: Ressources/canaux

Diaporama 5

Dressez la liste des fournisseurs/producteurs durables avec lesquels vous allez collaborer. Pour chaque fournisseur, indiquez :

- leur situation géographique,
- leurs caractéristiques de production/ transformation/ transport/ innovation/ communication
- les raisons pour lesquelles ils ont été sélectionnés

MODULE 4

Thématique: Valeur ajoutée (aspects de durabilité)

Diaporama 6

Montrez-nous en quoi votre entreprise est durable ! Expliquez quelles sont les principales activités de votre entreprise (liées ou non à l'alimentation) et en quoi elles sont durables et innovantes. Vous pouvez citer des éléments tels que :

- Utiliser des produits à faible impact sur l'empreinte carbone ;
- Solutions d'emballage intelligentes ;

- Pratiques durables;
- Ingrédients de saison et locaux;
- Initiatives de jardins communautaires;
- Ateliers pédagogiques;
- Etc.

MODULE 5

Thématique: Domaine marketing / Clients

Diaporama 7

Définissez votre public cible et créez vos profils clients. Incluez les éléments suivants :

- Segments de clientèle clés ciblés par votre entreprise ;
- Illustrations de personnalités de clients, par exemple sous la forme de personnages stéréotypés fictifs ;
- Graphiques représentant les préférences des clients.

Diaporama 8

Présentez vos stratégies de fidélisation et votre campagne marketing durable :

- Quelles sont vos stratégies pour fidéliser vos clients ? Vous pouvez ajouter des illustrations graphiques des concepts de votre programme de fidélité.
- Quels sont les points forts de votre campagne marketing ? Vous pouvez ajouter des exemples de campagnes marketing réussies pour vous inspirer.
- Comment intégrez-vous les pratiques de durabilité dans vos efforts promotionnels ?

MODULE 6

Thématique: Projection à long terme

Diaporama 9

Mettez en évidence l'interconnexion entre la projection à long terme, les opportunités de développement et l'impact social dans la conception de votre entreprise durable, en présentant les éléments suivants :

- **Visibilité à long terme:** Définir quelles stratégies pourraient être utilisées pour assurer la visibilité à long terme de votre entreprise durable ;
- **Opportunités de croissance:** Explorer les opportunités de croissance au sein du modèle d'affaires, en tenant compte des tendances du marché, de l'innovation et de l'évolutivité ;
- **Impact social:** Soulignez le rôle de votre entreprise dans l'impact social positif et la manière dont vous pouvez contribuer positivement à la société.

MODULE 7

Thématique: Finances

Diaporama 10

Présentez-nous une fiche financière de base pour votre idée d'entreprise contenant les éléments suivants :

- **Investissements initiaux:** Inclure les coûts liés à l'équipement, à la technologie, à l'inventaire, aux licences et à toute autre dépense initiale.
- **Frais de personnel:** Estimez les coûts associés à l'embauche de personnel, y compris les salaires, les avantages sociaux et les frais de formation. Le cas échéant, tenez compte des postes à temps partiel ou à temps plein et des variations saisonnières.
- **Tarifs et prix:** Déterminez les tarifs ou la structure de prix de vos produits ou services.
- **Dépenses d'exploitation:** Identifiez et répertoriez les dépenses d'exploitation courantes de votre entreprise. Cela peut inclure le loyer, les services publics, les assurances, le marketing et tout autre coût régulier. Fournissez des estimations pour chaque catégorie de dépenses.
- **Chiffre d'affaires:** Projetez vos revenus de vente en fonction de vos prévisions de prix et de ventes.
- **Compte de résultat:** Créez un compte de résultat simple qui décrit vos revenus, coûts et bénéfices projetés sur une période donnée (par exemple, mensuellement ou annuellement).

- **Viabilité économique:** Évaluez la viabilité économique de votre entreprise en calculant des ratios financiers clés, tels que le seuil de rentabilité et le retour sur investissement (ROI).

PLUS D'INFOS SUR LE PROJET SPICE IT!

Nous avons élaboré ce programme de formation avec beaucoup d'amour et nous espérons que vous en ressortirez avec la tête pleine de nouvelles idées pour contribuer à créer un monde meilleur.

SSPICE IT! est un projet conçu et réalisé par sept partenaires dans six pays européens (Belgique, Grèce, Italie, Portugal, Roumanie et Espagne). Ce consortium représente les mondes de l'enseignement professionnel, de la recherche et de l'entrepreneuriat :



- **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia (Grèce)** : AKMI est le plus grand prestataire de formation professionnelle en Grèce et l'un des sept plus grands en Europe. AKMI International est le département international du groupe de sociétés AKMI, ayant mis en œuvre plus de 100 projets européens et établi un vaste réseau de plus de 1000 organisations collaboratrices d'Europe et d'ailleurs.
- **Amar Terra Verde Lda (Portugal)** : Un autre centre d'EFPP du Portugal, reconnu depuis plus de 10 ans comme Éco-École pour des actions liées à la durabilité alimentaire, telles que le maintien d'un point de compostage et la participation à un concours annuel d'éco-menus.
- **Centre Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago (Espagne)** : Centre intégré de référence académique et professionnelle pour les entreprises et les professionnels du secteur alimentaire, l'un des centres de formation professionnelle du projet.

- **Ville métropolitaine de Rome Capitale** (Italie) : Institut public de la ville de Rome. Ils sont les chefs de projet et gèrent les centres de formation professionnelle de Marino et Castel Fusano.
- **Institut de développement de l'entrepreneuriat** (Grèce) : L'IED est une organisation de recherche grecque dédiée à la promotion de l'innovation et de l'entrepreneuriat.
- **Pour la solidarité** (Belgique) : Un groupe de réflexion européen indépendant engagé pour une Europe unie et durable, défendant et consolidant le modèle social européen, un équilibre délicat entre développement économique et justice sociale.
- **Qualité du travail** (Roumanie) : Work's Quality est une société de conseil roumaine qui fournit des services de formation et d'assistance technique aux entreprises de divers secteurs, notamment l'alimentation et la restauration.

Pour atteindre ces objectifs, SSPICE IT! s'engage à :

- Développer un programme de formation sur la durabilité pour développer les compétences vertes des futurs entrepreneurs du secteur de la restauration.
- Développer un outil ludique pour évaluer l'acquisition de ces compétences.
- Créer une communauté impliquant différents acteurs du secteur alimentaire.

Si vous souhaitez recevoir régulièrement des nouvelles de notre projet, suivez-nous sur les réseaux sociaux et visitez notre site Web :

- Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100089163792433>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sspice-it/>
- Site web: <https://europrojectsspiceit.eu/>

Restez à l'affût de nos prochaines aventures, et n'oubliez pas de mettre du piquant !