



Co-funded by  
the European Union



# SSPICE IT!

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

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 et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.*

# Manuel de l'enseignant

## Module 4

**TITRE DU  
MODULE**

Pratiques durables et innovation dans le  
secteur de l'alimentation et de la restauration

**HEURES**

15

### RÉSUMÉ DU MODULE

Ce module vise à doter les étudiants d'une compréhension approfondie des pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Il propose une approche holistique de la durabilité en abordant des sujets tels que l'identification des pratiques durables, la promotion de la collaboration, l'apprentissage auprès de mentors et de pairs, la définition d'objectifs, la recherche d'approches innovantes, l'utilisation des technologies numériques et l'analyse d'études de cas réels.

Ce module permet aux étudiants d'acquérir à la fois des connaissances théoriques et des compétences pratiques afin de contribuer efficacement à la durabilité au sein de l'industrie.

### Principaux sujets abordés

1. *Principes de durabilité*
2. *Collaboration et partenariats*
3. *Apprentissage par les pairs et mentorat*
4. *Priorités et définition des objectifs*
5. *Méthodes de recherche pour des pratiques durables*
6. *Technologies numériques dans l'industrie agroalimentaire*

### COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ #11 Explorer et expérimenter des approches innovantes.
- ✓ #15 Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats précieux.

## MESURE DES COMPÉTENCES

N°	Compétence	Descripteur	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5
11	Explorer et expérimenter des approches innovantes	Trouvez des choix d'ingrédients non conventionnels, expérimentez de nouvelles techniques culinaires et adaptez-vous aux tendances émergentes tout en tenant compte de l'impact environnemental et social de leurs choix.	Compréhension limitée des approches innovantes et capacité minimale à expérimenter. Les élèves à ce niveau peuvent hésiter à explorer de nouvelles idées ou pratiques.	Compréhension de base des approches innovantes et une certaine volonté d'expérimenter. Ils peuvent expérimenter avec prudence et avec une créativité limitée.	Bonne compréhension des approches innovantes et capacité à expérimenter efficacement. Ces élèves peuvent explorer et expérimenter avec une créativité modérée.	Excellente compréhension des approches innovantes et capacité à expérimenter avec créativité. Ils peuvent générer des solutions créatives grâce à l'expérimentation.	Maîtrise de la compréhension et de la mise en œuvre d'approches innovantes avec un haut degré de créativité et d'expérimentation. Ces étudiants produisent constamment des idées innovantes grâce à l'exploration.
15	Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats précieux	Communiquez clairement les objectifs de développement durable, établissez des collaborations avec les parties prenantes et obtenez l'adhésion	Difficultés à rechercher et à obtenir du soutien de manière efficace. Les élèves à ce niveau peuvent avoir des difficultés à trouver des	Capacité de base à rechercher du soutien, mais peut rencontrer des difficultés pour l'obtenir. Ils en sont aux premiers stades de la	Ils peuvent rechercher et obtenir du soutien de manière adéquate avec un niveau d'efficacité modéré. Ces étudiants peuvent	Très efficaces dans la recherche et l'obtention de soutien, ils font preuve de solides compétences interpersonnelles et peuvent établir des	Exceptionnel dans la recherche et l'obtention de soutien, avec une profonde capacité à établir des collaborations et des partenariats

		des équipes et des décideurs.	sources de soutien et à établir des collaborations	création de partenariats efficaces.	trouver des sources potentielles de soutien et initier des collaborations	collaborations et des partenariats fructueux.	qui mènent à des résultats précieux.
--	--	-------------------------------	--	-------------------------------------	---	---	--------------------------------------

## EXERCICES

### Exercice n°1 – Innovation durable dans les menus

<b>Pré-requis</b>	Achèvement du chapitre 5.1 : Explorer et expérimenter des approches innovantes.
<b>Temps</b>	1 heure
<b>Outils</b>	Bloc-notes ou appareils numériques pour prendre des notes
<b>Compétences abordées</b>	#15 : Explorer et expérimenter des approches innovantes
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#15 Niveau 3 : Compréhension adéquate des approches innovantes et capacité à expérimenter efficacement.
<b>Objectifs</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appliquez une réflexion innovante pour créer un élément de menu durable.</li> <li>2. Développer un élément de menu qui s’aligne sur les principes de durabilité environnementale et sociale.</li> </ol>

#### Consignes aux étudiants :

1. Revoyez le chapitre 5.1 de ce module, qui couvre les approches innovantes en matière de durabilité.
2. En groupe, réfléchissez et créez un nouvel élément de menu qui intègre des ingrédients et des pratiques durables.
3. Tenez compte des impacts environnementaux et sociaux de votre plat. Comment contribue-t-il à la durabilité ?
4. Préparez individuellement une brève présentation (3 à 5 minutes) pour présenter votre plat au menu à la classe. Expliquez les ingrédients, les méthodes de préparation et les aspects liés à la durabilité.
5. Pendant les présentations, prêtez attention aux idées de menu et aux considérations de durabilité de vos camarades de classe.

**Critères:**

- Le menu intègre des ingrédients et des pratiques durables : 0 (ce n'est pas le cas) – 4 (cela le fait parfaitement).
- Contribution du nouvel élément du menu à la durabilité : 0 (il n'apporte aucune contribution) – 4 (il s'agit d'une approche très innovante et apporte des contributions à la durabilité).
- Les choix d'ingrédients et de méthodes de préparation étaient justifiés : 0 (pas du tout) – 4 (très bien).
- (Bonus) L'élément du menu a reçu des commentaires positifs de la part des autres camarades de classe (jusqu'à 4 points)

CRITÈRES	NOTATION				
	0	1	2	3	4
Le menu intègre des ingrédients et des pratiques durables					
La contribution du nouveau plat du menu à la durabilité					
Les choix des ingrédients et des méthodes de préparation étaient justifiés					
L'élément du menu a reçu des commentaires positifs de la part des autres camarades de classe					
<b>NOTATION</b>	<b>/12</b>				

**Commentaires:**

Cet exercice permet aux étudiants d'adopter une approche pratique du développement durable en créant et en planifiant un élément de menu durable. Il encourage également la réflexion critique sur les défis de la mise en œuvre et favorise la discussion sur la faisabilité des pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

**Exercice n°2 – Recherche de soutien pour la durabilité**

<b>Pré-requis</b>	Achèvement du chapitre 5.2 : Obtenez le soutien nécessaire pour atteindre des résultats précieux.
<b>Temps</b>	1 heure
<b>Outils</b>	Bloc-notes ou appareils numériques pour prendre des notes
<b>Compétences abordées</b>	#22 : Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#22 Niveau 4
<b>Objectifs</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Évaluer les stratégies permettant d'obtenir du soutien pour les initiatives de développement durable.</li> <li>2. Élaborez un argumentaire persuasif pour obtenir du soutien.</li> <li>3. Participez à une présentation fictive pour simuler la recherche de soutien.</li> </ol>

### Consignes aux étudiants :

1. Consultez le chapitre 5.2 du manuel de l'étudiant, qui explore les stratégies pour obtenir de l'aide.
2. En binôme, sélectionnez une initiative de développement durable liée au secteur de l'alimentation et de la restauration. Il peut s'agir d'une innovation de menu, d'un plan de réduction des déchets ou d'une mise à niveau éconergétique.
3. Développez un argumentaire persuasif d'une durée de 5 à 7 minutes pour solliciter du soutien pour l'initiative que vous avez choisie.
4. Tenez compte de votre public cible, qu'il s'agisse d'investisseurs potentiels, de clients ou de collègues.
5. Présentez votre argumentaire à la classe en simulant un scénario réel.
6. Donnez un retour constructif à vos pairs sur l'efficacité de leurs arguments, en tenant compte des critères ci-dessous.

### Critères:

- Compréhension démontrée des stratégies de soutien : 0 (aucune compréhension) – 4 (excellente compréhension)
- Efficacité et force de persuasion du pitch pour obtenir du soutien : 0 (inefficace) – 4 (très efficace)
- Participation active et engagement pendant la présentation : 0 (désengagé) – 4 (très engagé)
- Rester dans la tranche horaire de 5 à 7 minutes pour le pitch : 0 (significativement au-dessus ou en dessous du temps) - 4 (timing parfait).
- (Bonus) Fournir des commentaires constructifs aux camarades de classe sur l'efficacité de leurs arguments : 0 (aucun commentaire fourni) à 4 (commentaires constructifs et perspicaces).

CRITÈRES	NOTATION				
	0	1	2	3	4
A démontré sa compréhension des stratégies de soutien					
Efficacité et force de persuasion du pitch dans la recherche de soutien					
Participation active et engagement lors de la présentation					
Rester dans le délai de 5 à 7 minutes pour le pitch					
Fournir des commentaires constructifs aux camarades de classe sur l'efficacité de leurs arguments					
<b>NOTATION</b>	<b>/16</b>				

**Commentaires:**

- Cet exercice leur offre une opportunité pratique de développer des arguments convaincants, ce qui constitue une compétence précieuse pour rechercher du soutien pour des initiatives de développement durable.
- En simulant un scénario réel et en présentant leurs arguments à la classe, les étudiants acquièrent de l'expérience et de la confiance pour interagir avec des parties prenantes potentielles, qu'il s'agisse d'investisseurs, de clients ou de collègues.
- La partie rétroaction entre pairs favorise un environnement d'apprentissage collaboratif, où les étudiants peuvent apprendre des points forts et des points à améliorer des autres. Elle favorise la pensée critique et les compétences de communication constructives.
- Il est essentiel de rappeler aux étudiants la limite de temps pour leurs pitches afin de s'assurer que l'exercice reste dans le délai d'une heure alloué.
- Les instructeurs doivent participer activement à l'exercice, en fournissant des conseils et des commentaires pour s'assurer que les étudiants saisissent efficacement les concepts.

<b>Exercice n°3 – Défi d'innovation en matière de développement durable</b>	
<b>Pré-requis</b>	Achèvement du chapitre 5.1 : Explorer et expérimenter des approches innovantes. Achèvement du chapitre 5.2 : Obtenez le soutien nécessaire pour atteindre des résultats précieux.
<b>Temps</b>	2 heures

<b>Outils</b>	Bloc-notes ou appareils numériques pour prendre des notes
<b>Compétences abordées</b>	#15 : Explorer et expérimenter des approches innovantes. #22 : Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#15 Niveau 4, #22 Niveau 4
<b>Objectifs</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encouragez les étudiants à penser de manière créative et collaborative pour relever les défis de la durabilité.</li> <li>2. Inspirer des solutions innovantes dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.</li> <li>3. Favoriser le travail d'équipe et les compétences de présentation.</li> </ol>

### Consignes aux étudiants :

1. Divisez la classe en petites équipes (3-4 élèves par équipe).
2. Fournissez à chaque équipe une enveloppe fermée comportant un défi de développement durable lié au secteur de l'alimentation et de la restauration. (Consultez la liste des défis dans la section commentaires ci-dessous)
3. Les équipes disposent de 45 minutes pour réfléchir et élaborer une solution innovante au défi qui leur est assigné. Elles doivent tenir compte à la fois de l'aspect durabilité et des stratégies pour obtenir du soutien.
4. Après la séance de brainstorming, chaque équipe désigne un porte-parole pour présenter sa solution. La présentation doit durer 7 à 10 minutes et inclure des éléments créatifs tels que des visuels, des maquettes ou des jeux de rôle pour impliquer le public.
5. Les équipes présenteront leurs solutions à toute la classe.
6. Après chaque présentation, prévoyez une brève séance de questions-réponses pour que la classe puisse poser des questions et fournir des commentaires. Donnez des commentaires constructifs à vos pairs sur l'efficacité de leurs présentations, en tenant compte des critères ci-dessous.

### Critères:

- Évaluer la créativité et le caractère unique de la solution de développement durable proposée : 0 (non créative et unique) – 4 (très créative et unique)
- Évaluer l'efficacité et la faisabilité des stratégies décrites pour obtenir du soutien : 0 (inefficace) – 4 (très efficace)
- Évaluez la clarté, la force de persuasion et l'engagement de la présentation : 0 (pas une bonne présentation) – 4 (excellente présentation)
- Évaluez dans quelle mesure l'équipe engage le public avec sa solution : 0 (pas du tout) – 4 (très bien).



CRITÈRES	NOTATION				
	0	1	2	3	4
Évaluer la créativité et le caractère unique de la solution de durabilité proposée					
Évaluer l'efficacité et la faisabilité des stratégies décrites pour obtenir du soutien					
Évaluer la clarté, le caractère persuasif et l'engagement de la présentation					
Évaluer dans quelle mesure l'équipe engage le public avec sa solution					
<b>NOTATION</b>	<b>/16</b>				

### Commentaires:

Cet exercice offre aux étudiants une manière ludique et interactive d'appliquer leurs compétences et leurs connaissances. Ils doivent travailler ensemble de manière créative pour relever de véritables défis en matière de durabilité dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

L'élément de surprise avec des enveloppes scellées ajoute de l'excitation et maintient l'intérêt des élèves.

Encouragez les étudiants à sortir des sentiers battus et à proposer des solutions innovantes et réalisables qui peuvent avoir un réel impact sur la durabilité.

La partie présentation améliore les compétences en communication et en persuasion, qui sont essentielles pour obtenir le soutien des initiatives de développement durable.

Cet exercice favorise le travail d'équipe, la pensée critique et la résolution de problèmes d'une manière attrayante et engageante.

#### Liste des défis proposés pour cet exercice :

1. Réduire le gaspillage alimentaire : Élaborer une stratégie pour minimiser le gaspillage alimentaire dans une entreprise de restauration, de l'approvisionnement à la préparation et au service.
2. Approvisionnement durable : trouvez des moyens innovants pour vous approvisionner en ingrédients locaux, biologiques et durables pour un menu de restaurant.
3. Efficacité énergétique : Proposer des améliorations écoénergétiques pour une cuisine commerciale, telles que des appareils ou un éclairage économes en énergie.

4. Repas sans plastique : créez un plan pour réduire les plastiques à usage unique dans un restaurant, y compris des alternatives pour les emballages et les ustensiles.
5. Réduction de l’empreinte carbone : Élaborez un menu qui réduit considérablement l’empreinte carbone en mettant l’accent sur les plats à base de plantes et en minimisant la consommation de viande.
6. Engagement communautaire : Créez une initiative qui implique la communauté locale dans le soutien des efforts de durabilité dans un restaurant ou un service de restauration.
7. Conservation de l’eau : Mettre en œuvre des mesures d’économie d’eau dans les opérations quotidiennes d’un restaurant, de la cuisine au nettoyage.
8. Emballage durable : innovez avec des solutions d’emballage écologiques pour les services de plats à emporter et de livraison.
9. Menus diversifiés et inclusifs : concevez un menu qui répond aux diverses préférences et restrictions alimentaires tout en préservant la durabilité.
10. Approvisionnement éthique : Assurez-vous que tous les ingrédients proviennent de sources éthiques, en tenant compte du commerce équitable, des droits des travailleurs et des pratiques agricoles responsables.
11. Valorisation énergétique des déchets : découvrez les moyens de convertir les déchets alimentaires en énergie ou en sous-produits utilisables dans un restaurant.
12. Planification de menus saisonniers : Élaborez un menu saisonnier qui met en valeur les ingrédients disponibles localement afin de réduire les kilomètres parcourus par les aliments et de favoriser la fraîcheur.

## TÂCHE FINALE DU MODULE

### TÂCHE FINALE MODULE 4 : Atelier final : « La construction d'une démarche de recherche, de mise en œuvre et de maintien de pratiques innovantes et durables »

<b>Pré-requis</b>	Achèvement du module 4
<b>Temps</b>	3 heures
<b>Outils</b>	Accès à Internet et appareils pour la recherche en ligne. Fournitures d'art (papier, marqueurs, ciseaux, colle, etc.) Toile numérique ou papier pour brainstorming. Ingrédients et équipement de cuisine pour la création de recettes (le cas échéant). Supports de présentation
<b>Compétences abordées</b>	#15 : Explorer et expérimenter des approches innovantes.

	#22 : Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#15 Niveau 4, #22 Niveau 4
<b>Domaine thématique</b>	Développement durable dans le secteur de l'alimentation et de la restauration
<b>Objectif(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encourager les étudiants à explorer les pratiques culinaires durables par la recherche et la créativité.</li> <li>2. Développer des idées et des procédures innovantes pour la mise en œuvre de pratiques durables dans l'industrie alimentaire et de la restauration.</li> <li>3. Créer un manuel de procédures culinaires visuellement attrayant et complet.</li> <li>4. Réfléchir et enregistrer des idées pour des concepts de menus durables.</li> <li>5. Élaborer une recette et une présentation détaillées et durables pour mettre en valeur les pratiques culinaires durables</li> </ol>

### Consignes aux étudiants :

#### 1. Exploration culinaire (15 minutes)

- ✓ Commencez votre voyage culinaire en recherchant des articles, des vidéos ou des livres de cuisine en ligne présentant des pratiques durables dans le monde culinaire.
- ✓ Sélectionnez trois pratiques durables qui éveillent votre passion culinaire.

#### 2. Défi Chef Durable (25 minutes)

- ✓ Choisissez l'une des pratiques durables et créez une représentation artistique ou un tableau de visualisation qui capture vos idées créatives qui y sont liées.
- ✓ Exprimez votre vision en utilisant des dessins, des collages ou tout autre support de votre choix.

#### 3. Plan de procédure culinaire (45 minutes)

- ✓ Créez un manuel de procédures culinaires visuellement époustouflant et innovant avec trois sections : Découvrir, Innover, Prospérer. Cela devrait être un véritable succès !
- ✓ Utilisez des éléments artistiques, des couleurs et des formats non conventionnels pour le rendre visuellement frappant.

#### 4. Brainstorming éco-culinaire (25 minutes)

- ✓ Libérez votre créativité culinaire et réfléchissez à des idées innovantes qui intègrent les principes de durabilité. Pensez à des ingrédients uniques, à des techniques de pointe ou à un concept de menu époustouflant.
- ✓ Enregistrez vos idées sur une toile numérique ou en dessinant sur papier.

#### 5. Création de recettes durables (60 minutes)

- ✓ Choisissez l'une de vos idées innovantes et élaborer une recette détaillée et durable autour d'elle. Incluez des ingrédients, des instructions étape par étape et des conseils pour réduire l'impact environnemental.
- ✓ Rendez votre recette visuellement attrayante avec des illustrations ou des photographies.
- ✓ Savourez votre création durable et réfléchissez à son goût, à sa présentation et à ses aspects de durabilité.
- ✓ Préparez une présentation dynamique et captivante pour mettre en valeur votre recette durable.

### 6. Présentation culinaire époustouflante (10 minutes)

- ✓ Améliorez la présentation de votre recette et brillez en tant que vedette culinaire !

#### Critères:

CRITÈRES	NOTATION /4	VÉRIFIER
<b>Aperçu de l'atelier</b>		
Introduction inadéquate, manquant de clarté.	1	
Introduction de base avec un accent minimal sur les objectifs.	2	
Introduction claire décrivant les objectifs de l'atelier.	3	
Excellente introduction, transmettant efficacement les objectifs et l'importance de l'atelier.	4	
<b>Session 1 : Définir les objectifs et les rôles</b>		
<b>1.1 Définition de l'objectif</b>		
Discussion limitée sur la définition des objectifs.	1	
Discussion de base avec des objectifs peu clairs.	2	
Définition claire des objectifs avec des objectifs identifiés.	3	
Discussion approfondie avec des buts et des objectifs bien définis.	4	
<b>1.2 Attribution des rôles</b>		
Engagement minimal dans l'attribution des rôles.	1	

Attribution de rôle de base avec une clarté limitée.	2	
Attribution efficace des rôles avec des responsabilités claires.	3	
Attribution de rôles très efficace, garantissant des responsabilités claires.	4	
<b>Session 2 : Trouver des pratiques</b>		
<b>2.1 Examen des informations sur l'enquête</b>		
Revue superficielle avec discussion limitée.	1	
Examen de base des informations de l'enquête avec quelques discussions.	2	
Revue complète avec discussions sur les principales conclusions.	3	
Examen approfondi, extrayant des informations précieuses à partir des données de l'enquête.	4	
<b>2.2 Remue-méninges</b>		
Participation et contribution minimales au brainstorming.	1	
Participation de base avec des idées innovantes limitées.	2	
Participation active, apport d'idées innovantes.	3	
Brainstorming très engagé, générant des pratiques créatives et durables.	4	
<b>2.3 Partage de groupe</b>		
Partage de groupe inefficace avec un engagement minimal.	1	
Partage de groupe de base avec des informations limitées.	2	
Partage clair et engageant en groupe des pratiques trouvées.	3	
Partage de groupe très efficace, mettant en valeur les pratiques innovantes de manière efficace.	4	
<b>Session 3 : Concevoir une procédure complète</b>		
<b>3.1 Examen des informations sur l'enquête</b>		

Progrès limités dans la construction de la procédure.	1	
Développement de base avec quelques éléments clés manquants.	2	
Développement de procédures efficaces avec éléments clés inclus.	3	
Développement de procédures très détaillées et complètes.	4	
<b>3.2 Inclusion des éléments clés</b>		
Les éléments clés sont pour la plupart absents ou peu clairs.	1	
Inclusion de base des éléments clés, mais manque de détails.	2	
Incorporation claire d'éléments clés tels que les étapes, les responsabilités, les échéanciers et les indicateurs.	3	
Excellente intégration des éléments clés avec précision et clarté.	4	
<b>3.3 Préparation de la présentation</b>		
Préparation insuffisante à la présentation de la procédure.	1	
Préparation de base avec quelques détails manquants.	2	
Bien préparé pour la présentation, y compris les résultats attendus.	3	
Très bien préparé, présentant la procédure de manière exhaustive.	4	
<b>Session 4 : Présenter la procédure (vitrine)</b>		
<b>4.1 Présentation des procédures</b>		
Présentations de procédures inefficaces et peu claires.	1	
Présentations basiques avec des problèmes de clarté.	2	
Présentations claires et engageantes, mettant l'accent sur les étapes et les résultats attendus.	3	
Présentations très efficaces avec une excellente clarté et un excellent engagement.	4	
<b>4.2 Questions-réponses et commentaires</b>		
Engagement minimal dans les questions-réponses et les commentaires.	1	

Participation de base avec questions et commentaires limités.	2	
Participation active aux questions-réponses et commentaires constructifs.	3	
Très impliqué dans les discussions, posant des questions perspicaces et fournissant des commentaires précieux.	4	
<b>Session 5 : Réfléchir et partager ses idées</b>		
<b>5.1 Discussion ouverte</b>		
Participation limitée à la discussion ouverte.	1	
Implication de base avec un partage minimal des idées.	2	
Participation réfléchie, partage d'idées et de défis précieux.	3	
Implication approfondie, contribution à des idées profondes et engagement dans des discussions significatives.	4	
<b>5.2 Principaux points à retenir :</b>		
Compréhension minimale des points clés à retenir.	1	
Reconnaissance de base des points clés.	2	
Compréhension claire et reconnaissance des points clés à retenir.	3	
Compréhension approfondie, soulignant l'importance des procédures durables.	4	
<b>Conclusion</b>		
Conclusion brève et générique manquant d'impact.	1	
Conclusion de base, fournissant quelques ressources.	2	
Conclusion claire et appréciative, offrant des ressources pertinentes.	3	
Excellente conclusion, soulignant l'importance et fournissant des ressources précieuses.	4	
<b>NOTATION</b>	<b>/56</b>	

## Commentaires:

Cet atelier est conçu pour favoriser la créativité et l'innovation dans les pratiques culinaires durables. Il permet aux étudiants d'explorer divers aspects de la durabilité dans le secteur de l'alimentation et de la restauration et de développer des compétences pratiques pour créer et présenter des recettes durables. Les critères visent à évaluer la qualité de leur manuel de procédure culinaire, de leur représentation artistique, de leurs idées de brainstorming, de la création de recettes et de leur présentation. L'atelier encourage les étudiants à réfléchir de manière critique à la durabilité et à l'appliquer dans un contexte culinaire.

## PROGRAMME SUGGÉRÉ

HEURES	ACTIVITÉS
1 - 3	Chapitre 1 – Trouver et comprendre les pratiques durables
4 - 6	Chapitre 2 - Bonnes pratiques pour une collaboration réussie - Collaboration dans le secteur de l'alimentation et de la restauration
7 - 9	Chapitre 3 – Apprendre avec les autres : pairs et mentors
10 - 12	Chapitre 4 – Définition des priorités et des plans d'action et définition des objectifs à long, moyen et court terme
13 - 14	Chapitre 5.1 - Explorer et expérimenter des approches innovantes
15	Exercice 1
16 - 18	Chapitre 5.2 – Obtenez le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles
19	Exercice 2
20 - 21	Exercice 3
22 - 24	Chapitre 6 – Interagir, communiquer et partager des informations grâce aux technologies numériques
25 - 27	Étude de cas : Pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration en Roumanie



28 - 30	Atelier final
---------	---------------

## SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES ET REMARQUES GÉNÉRALES

### Suggestions Pédagogiques

- **Discussions interactives** : Encouragez les étudiants à participer à des discussions et débats sur les pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Utilisez des exemples concrets et des études de cas pour stimuler la réflexion critique.
- **Intervenants extérieurs** : Invitez des professionnels de l'industrie alimentaire et de la restauration ayant mis en place avec succès des pratiques durables. Ils pourront partager leurs expériences et leurs perspectives avec les étudiants.
- **Projets de groupe** : Attribuez des projets de groupe où les étudiants collaborent pour élaborer des menus durables, des plans d'événements ou des stratégies de réduction des déchets. Cela favorise le travail en équipe et l'application pratique des concepts.
- **Sorties pédagogiques** : Organisez des visites sur le terrain dans des fermes locales, des restaurants durables ou des entreprises de restauration. Cette expérience immersive peut approfondir la compréhension des étudiants sur l'approvisionnement durable et les pratiques écologiques.
- **Ressources en ligne** : Mettez à disposition des étudiants des ressources en ligne, des articles et des documentaires sur la durabilité dans l'industrie alimentaire. Encouragez-les à explorer ces matériaux pour leurs recherches et leur inspiration.

### Matériel Complémentaire

- **Échantillons d'aliments durables** : Si possible, proposez des dégustations de produits ou plats issus de l'agriculture durable pour que les étudiants puissent les goûter et les évaluer. Cela rend les concepts de durabilité plus concrets.
- **Rapports sur la durabilité** : Partagez des rapports de durabilité de grandes entreprises du secteur alimentaire et de la restauration. Ces documents détaillent souvent leurs initiatives environnementales et peuvent servir d'exemples aux étudiants.
- **Démonstrations culinaires** : Envisagez d'organiser des démonstrations ou des ateliers de cuisine axés sur la préparation de repas durables. Cela peut renforcer les compétences culinaires pratiques des étudiants.
- **Calculatrices d'impact environnemental** : Fournissez l'accès à des outils en ligne permettant aux étudiants d'estimer l'impact environnemental de différents choix alimentaires, comme des calculateurs d'empreinte carbone.

### Remarques Générales

- **Évaluation** : Évaluez les étudiants non seulement sur leurs connaissances, mais aussi sur leur capacité à appliquer les principes de durabilité dans des situations concrètes. Utilisez

diverses méthodes d'évaluation, telles que des présentations, des rapports et des travaux pratiques.

- **Encourager la créativité** : Favorisez la créativité et l'innovation dans les projets liés à la durabilité. Incitez les étudiants à penser différemment pour concevoir des menus et des solutions durables.
- **Apprentissage continu** : Soulignez l'importance de l'apprentissage continu et du suivi des dernières tendances et pratiques en matière de durabilité alimentaire et de restauration. Encouragez les étudiants à se former en permanence dans ce domaine.
- **Durabilité au-delà de la salle de classe** : Incitez les étudiants à intégrer des pratiques durables dans leur quotidien, et pas seulement dans leur futur métier. Cela inclut faire des choix alimentaires responsables et réduire le gaspillage alimentaire à la maison.
- **Retour d'information** : Fournissez un retour constructif sur les projets de durabilité des étudiants. Mettez en avant leurs points forts et leurs axes d'amélioration afin de favoriser leur progression.

*Dans l'ensemble, ce module offre une base complète en matière de pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. En intégrant ces suggestions pédagogiques et ces supports supplémentaires, les enseignants peuvent améliorer l'expérience d'apprentissage et permettre aux étudiants de devenir des défenseurs de la durabilité dans le monde culinaire.*