



Co-funded by  
the European Union



# SSPICEIT!

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 5

<b>TITRE DU MODULE</b>	Comment identifier les besoins et concevoir un modèle économique durable
<b>HEURES</b>	5

### RÉSUMÉ DU MODULE

Ce module, intitulé « Comment identifier les besoins et concevoir un modèle d'entreprise durable », fournit aux apprenants les compétences essentielles pour promouvoir la durabilité dans le secteur de la restauration. En se plongeant dans les études de marché, le développement d'idées innovantes et le comportement responsable, les étudiants apprennent à identifier et à répondre aux besoins environnementaux et sociaux tout en créant de la valeur pour les parties prenantes. Ce programme complet couvre divers sujets, notamment les pratiques durables, la gestion des déchets, la visualisation de scénarios futurs et l'évaluation de la force du groupe, préparant les individus à envisager et à exécuter des modèles commerciaux durables dans un secteur de la restauration en constante évolution.

### Principaux sujets abordés

Modèles commerciaux durables dans le secteur de la restauration

Étude de marché pour des opportunités commerciales durables

Relation business model-stratégie

Innovation et développement d'idées créatives

Visualiser les scénarios futurs pour la durabilité

Comportement responsable et prise de décision éthique en matière de développement durable

## COMPÉTENCES VISÉES

#4 Adopter des pratiques durables dans son travail.

#6 Trouver des pratiques cohérentes avec une gestion durable des déchets.

#11 Explorer et expérimenter des approches innovantes.

#12 Visualisez les scénarios futurs pour aider à guider les efforts et les actions.

#13 Réfléchissez à la durabilité des objectifs et des actions sociales, culturelles et économiques à long terme.

#14 Trouver et évaluer les forces et les faiblesses individuelles et collectives.

#16 Développer plusieurs idées et opportunités pour créer de la valeur.

#20 Trouver les besoins et les défis à satisfaire.

#21 Agissez de manière responsable

## MESURE DES COMPÉTENCES



**SSPICEIT!**

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

N°	Compétence	Descripteur	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5
4	Adopter des pratiques durables dans son travail	Intégrez la durabilité dans vos rôles professionnels et influencez les autres de manière positive.	Démontre une connaissance limitée des principes de durabilité au travail. Fait des efforts minimes pour adopter des pratiques durables.	Montre une certaine conscience du développement durable. Prend des mesures modestes pour adopter des pratiques durables.	Comprend et applique les principes de développement durable au travail. Démontre une adoption constante de pratiques durables.	Applique systématiquement les principes de durabilité au travail et recherche activement des améliorations.	Incarnes les principes de durabilité au travail, influence les autres et innove en matière de durabilité à un niveau exceptionnel.
6	Trouver des pratiques cohérentes avec une gestion durable des déchets	Reconnaître et promouvoir des stratégies durables de réduction des déchets.	Lutte pour trouver des pratiques de gestion des déchets cohérentes avec la durabilité.	Démontre une compréhension de base de la gestion durable des déchets. Trouve quelques pratiques pertinentes.	Trouve plusieurs pratiques cohérentes avec une gestion durable des déchets.	Trouve avec compétence des pratiques durables de gestion des déchets.	Trouve et promeut de manière experte des pratiques de gestion durable des déchets, prouvant ainsi un leadership à un niveau exceptionnel.
11	Explorer et expérimenter des approches innovantes	Expérimentez sans crainte des solutions de durabilité révolutionnaires.	Résiste à l'exploration et à l'expérimentation d'approches innovantes.	Montre une certaine volonté d'explorer et d'expérimenter de nouvelles approches.	Explore et expérimente activement des approches innovantes.	Explore et expérimente constamment des approches innovantes, en cherchant des améliorations.	Explore et expérimente sans crainte des approches révolutionnaires et avant-gardistes à un niveau exceptionnel.



**SSPICEIT!**

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

12	Visualisez les scénarios futurs pour aider à guider les efforts et les actions	Développer des scénarios de durabilité futurs pour guider les actions et les décisions.	Lutte pour visualiser les scénarios futurs en matière de durabilité.	Démontre une capacité de base à visualiser des scénarios futurs alignés sur les objectifs de durabilité.	Visualise efficacement les scénarios futurs pour guider les efforts et les actions.	Visualise avec compétence les scénarios futurs, en tenant compte d'un large éventail de facteurs de durabilité.	Visualise et communique de manière experte des scénarios futurs convaincants qui inspirent l'action à un niveau exceptionnel.
13	Réfléchir à la manière dont les objectifs et les actions sociales, culturelles et économiques à long terme sont durables	Évaluer et aligner en permanence les actions sur les objectifs de durabilité à long terme.	Il réfléchit rarement à l'alignement des actions avec les objectifs de durabilité à long terme.	Réfléchit occasionnellement à l'alignement des actions avec les objectifs de durabilité à long terme.	Réfléchit régulièrement à l'alignement des actions avec les objectifs de durabilité à long terme, en trouvant des améliorations.	Réfléchit et ajuste systématiquement ses actions pour les aligner sur les objectifs de durabilité à long terme.	Fait preuve d'une réflexion continue, d'une innovation et d'un engagement pour atteindre des objectifs de durabilité à long terme à un niveau exceptionnel.
14	Identifier et évaluer les forces et les faiblesses individuelles et collectives	Évaluer les forces et les faiblesses des pratiques de développement durable, favorisant ainsi l'amélioration.	S'efforce de trouver les forces et les faiblesses individuelles et collectives liées à la durabilité.	Identifie certaines forces et faiblesses individuelles et collectives liées à la durabilité.	Identifie et évalue avec compétence les forces et les faiblesses individuelles et collectives liées à la durabilité.	Identifie et évalue de manière critique les forces et les faiblesses individuelles et collectives liées à la durabilité.	Identifie, hiérarchise et aborde de manière innovante les forces et les faiblesses individuelles et collectives complexes liées à la durabilité à un niveau exceptionnel.
16	Développer plusieurs idées et	Générer des idées innovantes pour créer de la	Lutte pour générer des idées et des	Génère quelques idées	Développe plusieurs idées	Génère une variété d'idées et	Génère constamment des idées et des



**SSPICEIT!**

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

	opportunités pour créer de la valeur	valeur dans le cadre de la durabilité.	opportunités de création de valeur.	et opportunités de base.	créatives et opportunités pour créer de la valeur.	d'opportunités innovantes.	opportunités innovantes et à fort impact à un niveau exceptionnel.
20	Identifier les besoins et les défis à relever	Identifiez les défis critiques et les besoins environnementaux pour des modèles commerciaux durables.	Lutte pour trouver des besoins et des défis dans le secteur de la restauration.	Identifie les besoins et les défis fondamentaux, mais manque de profondeur dans la compréhension.	Identifie et analyse de manière exhaustive les besoins et les défis du secteur de la restauration.	Identifie et évalue de manière critique les besoins et les défis avec compétence.	Identifie, hiérarchise et répond de manière innovante aux besoins et aux défis complexes à un niveau exceptionnel
21	Agir de manière responsable	Prendre des décisions éthiques et agir de manière responsable dans des contextes de durabilité.	Prend souvent des décisions éthiquement discutables dans des contextes de durabilité.	Fait parfois preuve d'un comportement responsable dans des contextes de durabilité.	Agit de manière responsable dans des contextes de durabilité, en adhérant aux principes éthiques.	Agit systématiquement de manière responsable, en prenant des décisions éthiques dans des contextes de durabilité.	Fait preuve d'une responsabilité exemplaire et d'un leadership éthique dans tous les efforts de développement durable à un niveau exceptionnel.

## EXERCICES

### Exercice n°1 – Identification des pratiques et des besoins durables

**Pré-requis** Les apprenants doivent avoir une compréhension de base des pratiques durables et une connaissance préliminaire du secteur de la restauration.

<b>Temps</b>	Cet exercice devrait être réalisé en 30 à 45 minutes.
<b>Outils</b>	Les apprenants auront besoin d'accéder à des supports de recherche, tels qu'Internet, et à des outils d'écriture pour documenter leurs résultats.
<b>Compétences abordées</b>	Recherche, pensée critique, sensibilisation à la durabilité et identification des problèmes.
<b>Niveau de compétences abordé</b>	De base à intermédiaire.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre l'importance des pratiques durables dans le secteur de la restauration.</li> <li>• Trouver des pratiques de gestion durable des déchets.</li> <li>• Développer des compétences de recherche pour identifier les besoins environnementaux et sociaux dans le secteur de la restauration.</li> </ul>

### Consignes aux étudiants :

- Cette évaluation comprend des questions et des tâches liées aux objectifs d'apprentissage et aux compétences du module.
- Vous avez un total de 50 points à gagner.
- Veuillez répondre à toutes les questions et effectuer toutes les tâches :

1. Expliquez l'importance d'adopter des pratiques durables dans le secteur de la restauration et donnez un exemple d'une pratique durable que vous avez mise en œuvre dans votre rôle professionnel ou parmi les meilleures pratiques.

2. Énumérez trois pratiques de gestion durable des déchets dans le secteur de la restauration et expliquez leur importance.

3. Décrivez votre processus de réalisation d'études de marché et de recherche des besoins environnementaux et sociaux dans le secteur de la restauration.

4. Trouvez deux besoins environnementaux clés et deux besoins sociaux clés dans le secteur de la restauration en fonction de vos recherches.

5. Trouvez deux besoins sociaux clés dans le secteur de la restauration en fonction de vos recherches.

### Critères:

- Toutes les questions doivent avoir une réponse et toutes les tâches doivent être accomplies.
- Chaque question doit avoir une note d'échec de 6 points.
- Dans l'ensemble de l'exercice, la note de passage est de 40 points.

### Commentaires:

Exercice n°2 – Création de valeur et comportement responsable	
<b>Pré-requis</b>	Les apprenants doivent avoir une compréhension fondamentale des pratiques commerciales durables et une certaine connaissance du secteur de la restauration.
<b>Temps</b>	Cet exercice devrait être réalisé en 30 à 45 minutes.
<b>Outils</b>	Les apprenants auront besoin d'accéder à du matériel de recherche, à des outils de présentation et à des ressources de brainstorming.
<b>Compétences abordées</b>	Innovation, création de valeur, planification de projets, analyse de scénarios et prise de décision éthique.
<b>Niveau de compétences abordé</b>	Intermédiaire.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Générer des idées innovantes pour des modèles commerciaux durables.</li> <li>• Planifiez la mise en œuvre d'une de ces idées.</li> <li>• Comprendre le concept de planification de scénarios dans le contexte de la durabilité.</li> <li>• Réfléchir aux considérations personnelles et éthiques dans les pratiques commerciales durables.</li> </ul>

### Consignes aux étudiants :

- Cette évaluation comprend des questions et des tâches liées aux objectifs d'apprentissage et aux compétences du module.
- Vous avez un total de 50 points à gagner.
- Veuillez répondre à toutes les questions et effectuer toutes les tâches :

1. Donnez un exemple d'un défi ou d'un obstacle réel ou hypothétique que vous pourriez rencontrer lors de la mise en œuvre de l'une de vos idées de modèle commercial innovant dans le secteur de la restauration et expliquez comment vous relèveriez ce défi de manière responsable et durable.



2. Présentez deux idées innovantes pour un modèle commercial durable dans le secteur de la restauration et expliquez comment elles génèrent de la valeur ajoutée pour l'entreprise et ses parties prenantes.
3. Décrivez comment vous comptez expérimenter l'une de ces idées pour évaluer sa faisabilité.
4. Imaginez un scénario futur pour le domaine d'intérêt qui s'aligne sur les objectifs de durabilité à long terme.
5. Expliquez le rôle de la planification de scénarios dans la prise de décision dans un contexte commercial durable.

**Critères:**

- Toutes les questions doivent avoir une réponse et toutes les tâches doivent être accomplies.
- Chaque question doit avoir une note d'échec de 6 points.
- Dans l'ensemble de l'exercice, la note de passage est de 40 points.

**Commentaires:**

Exercice n°3 – Réflexion et prise de décision éthique	
<b>Pré-requis</b>	Les apprenants doivent avoir une compréhension de base des principes de durabilité et une certaine expérience dans le secteur de la restauration.
<b>Temps</b>	Cet exercice devrait être réalisé en 30 à 45 minutes.
<b>Outils</b>	Les apprenants auront besoin d'outils d'écriture pour documenter leurs réflexions.
<b>Compétences abordées</b>	Autoréflexion, prise de décision éthique et autoévaluation.
<b>Niveau de compétences abordé</b>	De base à intermédiaire.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfléchissez à vos objectifs personnels de développement durable à long terme.</li> <li>• Démontrer un comportement responsable dans le contexte de la durabilité.</li> <li>• Aborder les décisions éthiques difficiles.</li> <li>• Évaluer les forces et les faiblesses individuelles et collectives en matière de pratiques durables.</li> </ul>

### Consignes aux étudiants :

- Cette évaluation comprend des questions et des tâches liées aux objectifs d'apprentissage et aux compétences du module.
- Vous avez un total de 50 points à gagner.
- Veuillez répondre à toutes les questions et effectuer toutes les tâches :

1. Réfléchissez à vos objectifs sociaux, culturels et économiques durables à long terme dans le secteur de la restauration.

2. Donnez un exemple d'une situation dans laquelle vous devriez prouver un comportement responsable pour contribuer aux efforts de développement durable.

3. Décrivez une décision éthique difficile dans un contexte commercial durable et expliquez comment vous agiriez de manière responsable.

4. Évaluer les forces et les faiblesses d'une équipe dans sa collaboration pour atteindre les objectifs de durabilité.

5. Trouver une opportunité d'amélioration continue des efforts de collaboration d'une équipe.

### Critères:

- Toutes les questions doivent avoir une réponse et toutes les tâches doivent être accomplies.
- Chaque question doit avoir une note d'échec de 6 points.
- Dans l'ensemble de l'exercice, la note de passage est de 40 points.

### Commentaires:

## TÂCHE FINALE DU MODULE

### TÂCHE FINALE MODULE 5 : Analyse marketing dans le secteur de la restauration

<b>Pré-requis</b>	Achèvement du module 5
<b>Temps</b>	3 heures
<b>Outils</b>	Accès à une plateforme numérique partagée pour le travail collaboratif (ex : Accade) et à un logiciel de présentation (Canva/PowerPoint).

<b>Compétences abordées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résolution créative de problèmes</li> <li>• Collaboration et travail d'équipe</li> <li>• Présentation et communication</li> <li>• Application des principes d'entreprise durable</li> </ul>
<b>Niveau de compétences abordé</b>	Niveau intermédiaire, supposant une compréhension fondamentale des concepts et des principes du module.
<b>Domaine thématique</b>	Identifier les besoins et concevoir une entreprise durable Modélisation du secteur de la restauration
<b>Objectif(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appliquer les connaissances acquises dans le module pour concevoir de manière créative un modèle d'affaires durable dans le secteur alimentaire.</li> <li>2. Démontrer des compétences efficaces en travail d'équipe et en communication pour présenter le modèle commercial durable.</li> </ol>

### Consignes aux étudiants :

1. Formation de groupe (30 minutes) :
  - Formez des groupes de [nombre] étudiants, en tenant compte des diverses compétences au sein du groupe.
  - Choisissez un coordinateur d'équipe pour faciliter la collaboration.
2. Séance de brainstorming (1 heure) :
  - Utiliser une plateforme numérique partagée pour un brainstorming collaboratif (par exemple, Accade).
  - En utilisant les principes appris dans le module, concevez un modèle commercial durable pour l'aspect qui vous est assigné du secteur de la restauration.
  - Tenez compte de la durabilité environnementale, sociale et économique.
3. Conceptualisation et planification (1h30) :
  - Intégrez des idées innovantes et créatives dans votre modèle d'affaires durable.
  - Mettre en valeur l'unicité et la différenciation.
  - Votre présentation doit être structurée en domaines clés : introduction, analyse de marché, pratiques durables, innovation et perspectives d'avenir.
4. Préparation de la présentation (30 minutes) :
  - Utilisez Canva/PowerPoint pour créer une présentation visuellement attrayante.
  - Chaque groupe doit préparer une présentation de 15 minutes.

**Critères:**

CRITÈRES	NOTATION				
	0	1	2	3	4
<b>Clarté de l'introduction</b>					
Évaluez dans quelle mesure l'introduction engage le public et prépare le terrain pour la présentation du modèle commercial durable					
<b>Analyse approfondie du marché</b>					
Évaluer la profondeur et la perspicacité de l'analyse de marché, en tenant compte des tendances, de l'analyse de la concurrence et de l'identification des opportunités					
<b>Pratiques durables efficaces</b>					
Évaluer l'impact et l'efficacité des pratiques durables proposées dans le modèle d'affaires, en tenant compte des dimensions environnementales, sociales et économiques					
<b>Solutions créatives et innovation</b>					
Évaluer le niveau de créativité et d'innovation démontré dans la proposition de solutions dans le cadre du modèle d'entreprise durable					
<b>Vision stratégique pour l'avenir</b>					
Évaluer la vision stratégique présentée pour l'avenir du modèle d'entreprise, en tenant compte des objectifs de durabilité à long terme et de l'adaptabilité aux défis futurs					
<b>NOTATION</b>	<b>/20</b>				

--	--

**Matériel ajouté :** Pour vous aider à développer la section « Analyse de marché », pensez à utiliser des données et des tendances réelles dans le secteur de la restauration. Donnez accès à des ressources en ligne et à des rapports sectoriels.

**Commentaires:** Cette tâche vise à démontrer votre compréhension des principes de l'entrepreneuriat durable dans le secteur de la restauration. Soyez créatif, pensez de manière innovante et prouvez que vous collaborez efficacement. Examinez des exemples et des tendances du monde réel dans le secteur de la restauration pour enrichir votre analyse de marché.

### PROGRAMME SUGGÉRÉ

HEURES	ACTIVITÉS
1	Chapitre 1
1	Chapitre 2
1	Chapitre 3
1	Chapitre 4
1	Chapitre 5
1	Chapitre 6
1	Chapitre 7
1	Chapitre 8
30-45 min	Exercice 1
30-45 min	Exercice 2
30-45 min	Exercice 3
1-1,5	Tâche finale

### SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES ET REMARQUES GÉNÉRALES

### Suggestions pédagogiques:

- **Apprentissage actif:** Favorisez l'engagement par le biais de discussions, d'activités de groupe et d'études de cas réels.
- **Pensée critique:** Encourager les apprenants à analyser et à évaluer les concepts de durabilité et les dilemmes éthiques.
- **Application pratique:** Mettre l'accent sur l'application des connaissances théoriques aux défis réels du secteur de la restauration.

### Matériel supplémentaire:

- **Lignes directrices en matière de développement durable:** Partager les meilleures pratiques des agences environnementales et des associations industrielles.
- **Études de cas:** Fournissez des exemples d'entreprises de restauration durables et prospères à titre de référence.
- **Intervenants:** Invitez des experts du secteur à partager leurs idées sur les pratiques durables.

### Remarques générales :

- **Flexibilité:** Adapter les méthodes d'enseignement pour tenir compte des différents profils d'apprenants.
- **Considérations éthiques:** Souligner l'importance de l'éthique dans les pratiques commerciales durables.
- **Approche interdisciplinaire:** Mettre en lumière les divers domaines qui influencent les modèles d'affaires durables.
- **Amélioration continue:** Encourager un état d'esprit de croissance et un engagement envers des efforts continus de durabilité