



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 aux compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration à travers une formation intégrée

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.



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIBERA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Module n° 0

Introduction à la formation SSPICE IT!

STRUCTURE DE LA FORMATION

1.1. Les sous-domaines de référence

Vous verrez que la formation est divisée en trois grandes parties : la durabilité dans le secteur alimentaire, les compétences entrepreneuriales et les compétences numériques et interpersonnelles. À l'issue de cette formation, nous espérons que vous vous sentirez mieux équipé(e) pour adopter des pratiques durables dans votre travail quotidien et que certain(e)s d'entre vous seront inspiré(e)s à créer 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 entre les trois sous-domaines de référence mentionnés ci-dessus. Passons rapidement en revue ces modules :

- **Module 1:** *Relations entre l'alimentation, les humains et l'environnement.* Ce module vous introduira aux grands enjeux du changement climatique et à son impact sur le système alimentaire.
- **Module 2:** *Comment mettre en place des pratiques circulaires dans son entreprise.* Vous découvrirez l'économie circulaire et les différentes manières d'intégrer des pratiques durables dans votre activité quotidienne.
- **Module 3:** *Comment créer une chaîne d'approvisionnement durable.* Ce module aborde un aspect clé de l'économie circulaire : les chaînes d'approvisionnement durables. Vous apprendrez à choisir judicieusement vos fournisseurs pour privilégier des produits socialement justes et respectueux de l'environnement.
- **Module 4:** *Rechercher des pratiques innovantes et durables.* Les pratiques durables sont souvent à la pointe de la technologie. Il est donc essentiel de savoir mener vos propres recherches pour identifier les meilleures pratiques en matière de durabilité. De plus, la collaboration est un élément crucial de toute entreprise réussie. Heureusement, ce module vous enseignera ces compétences essentielles !

- **Module 5:** *Un modèle d'entreprise durable.* Ce chapitre vous apprendra à définir une idée de modèle économique durable qui répond aux besoins de la population tout en étant adapté aux conditions du marché.
- **Module 6:** *Comment mettre en place un modèle économique durable.* Après avoir défini votre idée de modèle économique, vous apprendrez dans ce chapitre comment appliquer des bonnes pratiques durables dans votre entreprise, ainsi que des techniques de gestion adaptées à vos objectifs éthiques.
- **Module 7:** *Résilience économique et adaptation dans le secteur alimentaire.* Dans ce dernier chapitre, nous vous présenterons les principales clés pour bâtir une entreprise robuste et résiliente, capable de s'adapter aux évolutions économiques.

1.3. La tâche finale

Pour vous préparer au mieux à l'entrepreneuriat durable, nous avons conçu un fil rouge tout au long de la formation : apprendre à développer le **modèle économique d'une entreprise durable et éthique dans le secteur alimentaire**. Pour cela, à la fin de chaque module, nous vous proposerons un exercice final, à réaliser individuellement ou en groupe, vous initiant à un aspect de la gestion d'entreprise (analyse de la concurrence, budgétisation, conception de produits ou services innovants, etc.). L'examen final de la formation **SSPICE IT!** consistera à préparer et présenter en groupe le modèle économique d'une entreprise durable fictive. Votre enseignant·e vous fournira plus d'informations à ce sujet !

1.2. L'application

Pour varier les formats d'apprentissage, nous avons également conçu une série de **scénarios ludiques** qui vous permettront de tester vos connaissances et compétences acquises à la fin de chaque module. En vous mettant dans la peau de différents personnages, vous devrez répondre à des quiz et résoudre des énigmes pour progresser dans l'aventure. Là encore, votre enseignant(e) vous en dira plus !

PLUS D'INFOS SUR LE PROJET SSPICE IT !

Nous avons conçu ce programme de formation avec beaucoup de passion, et nous espérons que vous en ressortirez avec une multitude de nouvelles idées pour contribuer à la construction d'un monde meilleur.

SSPICE IT! est un projet imaginé et mis en œuvre par sept partenaires issus de six pays européens (Belgique, Grèce, Italie, Portugal, Roumanie et Espagne). Ce consortium représente les domaines de l'enseignement et de la formation professionnels, de la recherche et de l'entrepreneuriat :



- **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia (Greece):** **AKMI** est le plus grand fournisseur de formation et d'enseignement professionnels (VET) en Grèce et l'un des sept plus grands en Europe. **AKMI International** est le département international du groupe AKMI, ayant mis en œuvre plus de 100 projets européens et établi un vaste réseau de plus de 1000 organisations partenaires en Europe et au-delà.
- **Amar Terra Verde Lda (Portugal):** Un autre centre de formation et d'enseignement professionnels (VET) au Portugal, reconnu depuis plus de 10 ans en tant qu'**Éco-École** pour ses actions en faveur de la durabilité alimentaire, telles que la gestion d'un point de compostage et la participation à un concours annuel d'éco-menu.

- **Centro Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago** (Spain): Centre de référence académique et professionnel intégré pour les entreprises et les professionnels du secteur alimentaire, l'un des centres de formation et d'enseignement professionnels (VET) du projet.
- **Città Metropolitana Di Roma Capitale** (Italy): Institut public de la Ville de Rome, leader du projet, qui gère les centres de formation et d'enseignement professionnels (VET) de Marino et de Castel Fusano.
- **Institute of Entrepreneurship Development** (Greece): L'IED est une organisation de recherche grecque dédiée à promouvoir l'innovation et l'entrepreneuriat.
- **Pour La Solidarité** (Belgium): Un think & do tank européen indépendant engagé pour une Europe unie et durable, défendant et consolidant le modèle social européen, un équilibre subtil entre développement économique et justice sociale.
- **Work's Quality** (Romania): Work's Quality est une entreprise roumaine de conseil proposant des services de formation et d'assistance technique aux entreprises dans divers secteurs, y compris l'alimentation et la restauration.

Pour atteindre ces objectifs, **SSPICE IT!** va :

- Développer un programme de formation sur la durabilité afin de renforcer les compétences écologiques des futurs entrepreneurs du secteur de la restauration.
- Concevoir un outil ludique basé sur le jeu pour évaluer l'acquisition de ces compétences.
- Créer une communauté impliquant divers acteurs du secteur alimentaire.

Si vous voulez recevoir des actualités régulières sur le projet, suivez nous sur les réseaux sociaux et allez visiter notre site internet :

- Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100089163792433>

- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sspice-it/>
- Site internet : <https://europrojectsspiceit.eu/>

Restez à l'écoute pour nos prochaines aventures, et n'oubliez pas d'y ajouter une touche de spicy !