

20 novembre 2019

ALLPPT.

Conférence Erasmus +

*Collaboration entre l'éducation/
formation et le monde du travail*



*Projet Erasmus + : Eco-restaurateur, implémenter la
certification « éco-restaurant » au niveau européen*

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.
Cette présentation n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de
l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



Le projet



Pourquoi ?



Une volonté de travailler sur l'éco-restauration

- ✓ Mouvement de développement du bio, des circuits-courts, de l'alimentation saine et locale, valorisation du patrimoine culinaire local
- ✓ Opportunités pour les formations d'intégrer ces concepts / cette approche (débouchés, sensibilisation)
- ✓ Difficultés de faire reconnaître ces nouvelles compétences. Besoin de les identifier et de les intégrer dans une approche plus globale et structurée.



Quoi ?



Construction du projet :
Eco-restaurateur, implémenter la certification « éco-restaurant » au niveau européen

Objectif 1 : soutenir la structuration des formations

Objectif 2 : faciliter l'accès aux publics fragilisés (outils et matériel pédagogique développés en tenant compte des compétences-clés)

Objectif 3 : Dissémination dans les habitudes alimentaires (diffusion des ressources à un large public)



Pour qui ?



Public cible : Les adultes peu qualifiés et publics fragilisés

- 1** : Parce que les métiers visés sont valorisants, valorisés, durables car ancrés localement
- 2** : Parce qu'ils sont accessibles à un faible niveau de qualification
- 3** : Plus-value professionnelle grâce à l'aspect innovant des formations (un « plus » précieux pour faire la différence sur le marché de l'emploi)
- 4** : Plus-value sociétale et citoyenne (meilleure compréhension des enjeux de l'alimentation et adoption de pratiques alimentaires plus saines et respectueuses de l'environnement)



Qui ?



Un consortium large, diversifié et équilibré, avec deux dimensions

- ✓ 5 Fédérations actives au niveau national ou régional
- ✓ 5 Acteurs de terrain



5 Fédérations actives au niveau national ou régional



AID Coordination

Action Intégrée de développement

Réseau de projets d'insertion sociale et professionnelle articulés autour de la formation et/ou de l'emploi.



Scuola Centrale Formazione

Association nationale de centres de formation professionnelle, reconnue par le Ministère du Travail, et présente dans 10 régions d'Italie.



Barka Foundation

O.N.G dont la mission est d'oeuvrer au développement social des groupes exclus, grâce notamment aux ateliers et formations professionnelles.



KnCci

Chambre de Commerce et d'Industrie de Kyustendil (KCCI) fondée en 1999 qui développe, promeut et protège la vitalité économique de la région.



GIE

Groupement pour l'intégration européenne

O.N.G créée par des professeurs de l'Université de Pitesti qui développe, entre autres, des activités éducatives et de formation contribuant à l'intégration européenne.

5 Acteurs de terrain



Entreprise de Formation par le Travail (E.F.T.) basée à Verviers, développe depuis plusieurs années la dimension durable, bio et locale de ses formations et de son restaurant.



E.F.T située à Namur, accueillant chaque année environ 60 stagiaires ainsi que 8 à 10 personnes en contrat d'insertion type art 60 et les forment aux métiers de commis de salle et de cuisine.



L'AID Hainaut Centre est un centre de formation CISP et il développe, notamment, une filière de formation de type EFT en restauration, à travers son restaurant « le Goût d'Apprendre ».



Mouvement d'éducation permanente du MOC organisant des animations, des formations et des groupes thématiques autour d'enjeux sociétaux majeurs (démocratie, citoyenneté, solidarité, ...)



Café-restaurant situé au coeur de Charleroi, reconnu comme entreprise d'insertion (Coopérative à finalité sociale)

3 productions phares

Un profil de compétences

Basé sur la méthodologie ECVET et confronté aux parties prenantes, il a pour objectifs d'aider les centres de formation à visibiliser et faciliter les évolutions de leur offre de formation; de soutenir le développement et l'intégration de pratiques durables dans les programmes de formation.



Un référentiel et des modules de formation

Il sert à doter les formateurs d'outils spécifiques, nécessaires pour soutenir la mise en œuvre de pratiques de « restauration durable » et le transfert de ces savoirs et savoir-faire dans les programmes de formation.



Un système d'évaluation

Il permet de valider les compétences acquises dans le cadre de formations. Grâce aux balises communes identifiées, il s'assure que les compétences évaluées ont bien été acquises. Le système d'évaluation permet la confiance entre les opérateurs. Il donne une structure commune claire, et peut intégrer les spécificités des contextes alimentaires locaux.



Méthodologie



Profil de compétences durables pour l'éco-restaurateur

Quelles compétences pour un éco-commis de cuisine ?

Sur la base des référentiels commis de cuisine existants

Listing des compétences complémentaires

Regroupement en 2 activités-clés

Déclinaison en aptitudes, savoirs et niveau d'autonomie et de responsabilité

Système d'évaluation commun

Comment voir que les compétences sont effectivement acquises ?

Pour chaque séquence de formation, définition de critères

Pour chaque critère, déterminer au moins un indicateur observable et des seuils de réussite

Liberté dans les épreuves et les modalités de mise en œuvre

Référentiel et modules de formation

Comment acquérir les compétences identifiées ?

Traduire le profil métier en unités (UAA), comparables entre elles

Les décliner en modules intégrables dans les formations des partenaires

Adaptations aux spécificités locales et aux différentes méthodes d'apprentissages nationales

Compilation dans un document

Liens avec le monde du travail



ANCRAGE MÉTIER S

- ✓ Réponse à des besoins avérés, mouvement sociétal au delà de l'effet de mode
- ✓ Opportunités d'emploi et d'inclusion pour des publics fragilisés
- ✓ Profils des partenaires et méthodologie référentielle
- ✓ Articulation à un ensemble de métiers plus large dans l'Horeca
- ✓ Des productions "clés en main", conçues par et pour des formateurs



Une réponse à des besoins avérés, Quelques chiffres à Bruxelles*

Croissance du marché bio

Marché en forte croissance (10%) à Bruxelles, mais également autour de 6% dans le reste du pays

Chiffres d'affaires

51 millions d'€

Emploi

- ✓ Aujourd'hui : 2500 emplois (estimation)
- ✓ Demain : environ 1400 emplois dans le maraîchage, générant d'autres emplois dans la transformation et la distribution

Potentiels

- ✓ Développement de l'agriculture urbaine
- ✓ Lancement du label Good Food (avril 2018)
- ✓ Volonté politique
- ✓ Dimension alimentaire (santé, environnement, déchets, proximité) au coeur des mobilisations climatiques



ANCRAGE MÉTIER S

- ✓ Réponse à des besoins avérés, mouvement sociétal au delà de l'effet de mode
- ✓ **Opportunités d'emploi et d'inclusion pour des publics fragilisés**
- ✓ **Profils des partenaires et méthodologie référentielle**
- ✓ Articulation à un ensemble de métiers plus large dans l'Horeca
- ✓ Des productions "clés en main", conçues par et pour des formateurs

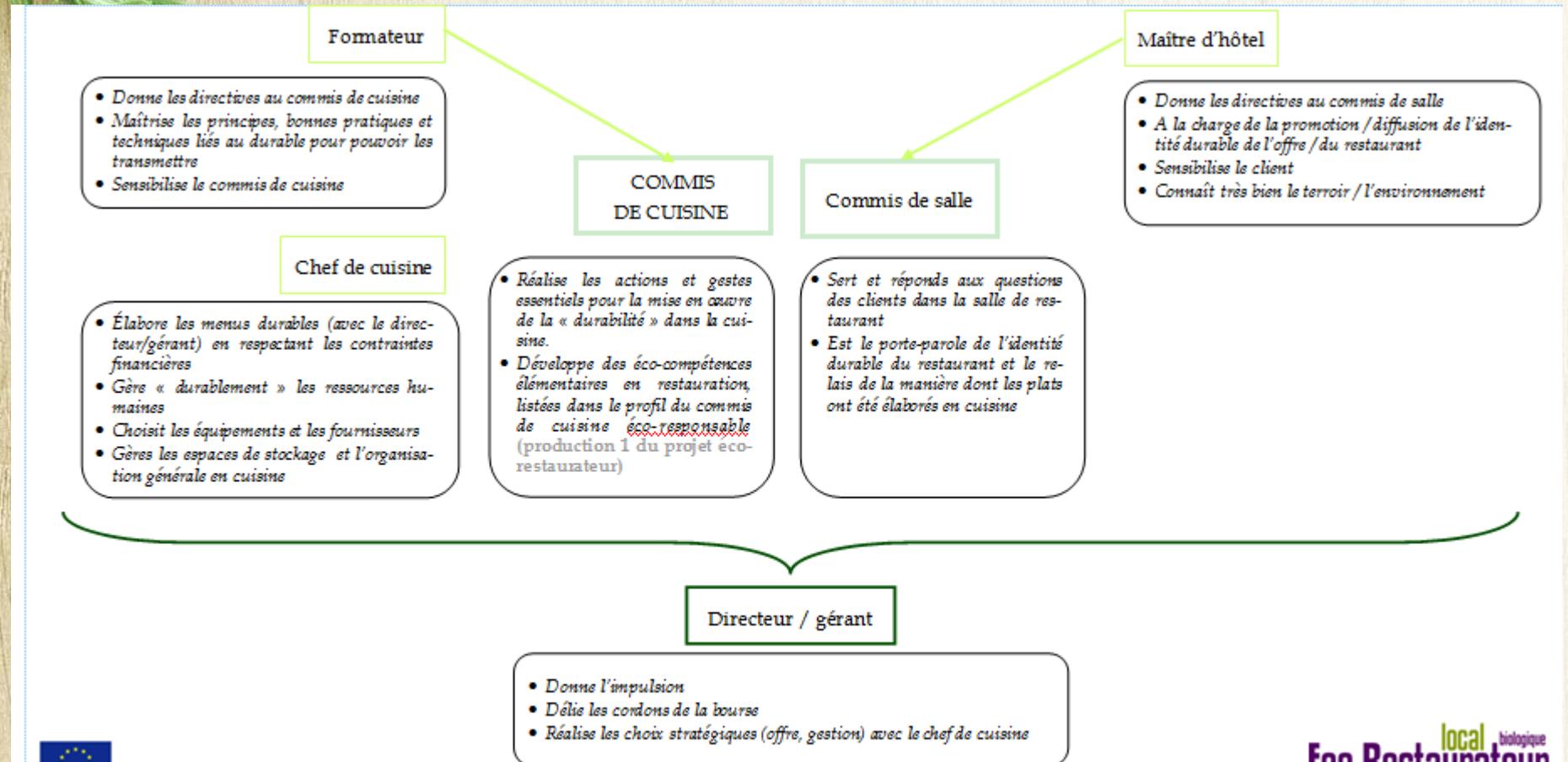


ANCRAGE MÉTIER S

- ✓ Réponse à des besoins avérés, mouvement sociétal au delà de l'effet de mode
- ✓ Opportunités d'emploi et d'inclusion pour des publics fragilisés
- ✓ Profils des partenaires et méthodologie référentielle
- ✓ **Articulation à un ensemble de métiers plus large dans l'Horeca**
- ✓ Des productions "clés en main", conçues par et pour des formateurs



Positionnement par rapport à d'autres métiers de la brigade



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues



ANCRAGE MÉTIER S

- ✓ Réponse à des besoins avérés, mouvement sociétal au delà de l'effet de mode
- ✓ Opportunités d'emploi et d'inclusion pour des publics fragilisés
- ✓ Profils des partenaires et méthodologie référentielle
- ✓ Articulation à un ensemble de métiers plus large dans l'Horeca
- ✓ **Des productions "clés en main", conçues par et pour des formateurs**



Exemple de fiches pédagogiques

Chapitre 2 «Le patrimoine local et naturel»

Fiche pédagogique n°1

QUEL EST LE PATRIMOINE LOCAL ET NATUREL DE LA RÉGION ?

Profil de formation

- Éco-commis de cuisine
- Commis de salle
- Chef de cuisine

Compétences exercées

- Appréhender le territoire local, cerner les particularités de la région
- Connaître les ressources du patrimoine local, identifier les spécificités de la région (plats et recettes typiques, productions locales)

Durée

1h (peut varier en fonction du nombre de participants)

Prérequis

Savoir dans quelle région on se forme

Contenus (mots clés)

Patrimoine local et naturel, spécificités régionales, recettes locales et de saison, produits locaux, terroir

Besoins en matériel

Tableau, feutres, les outils du référentiel liés à la séquence

Déroulement de la séance

1. Présenter le cadre et les objectifs de la séance.
2. Brainstorming : demander aux participants s'ils connaissent une recette typique

Eco-Restaurateur
local biologique
saine durable
responsable

Merci

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.
Cette présentation n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



Erasmus+