



ZWITCH - Zéro déchet dans la  
formation de la restauration et de  
l'hôtellerie



Co-funded by  
the European Union

## ZWITCH - ZÉRO DÉCHET DANS LA FORMATION DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

### Résultat 2- Paquet d'apprentissage pour la création d'un programme scolaire "Zéro déchet"

Auteur : ITPIO (Bulgarie)

Co-Auteurs : Osengo (France), Euroform RFS (Italie), EU-Trade (Lituanie), Pap Corp. (Grèce)

*Projet n° 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799*

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent toutefois que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenus responsables.

## Table des matières

Détails du projet.....	5
Partenaires du projet.....	5
1. Projet ZWITCH .....	6
2. Raison d'être et objectif de la trousse d'apprentissage .....	7
3. Méthodologie .....	8
4. Objectifs d'apprentissage :.....	12
4.1. Principaux objectifs d'apprentissage .....	12
4.2. Objectifs spécifiques d'apprentissage .....	12
5. Activités curriculaires.....	14
5.1. Exemple de méthodologie pour la création de nouvelles activités curriculaires à intégrer dans le processus éducatif standard. ....	15
5.2. Modèle pour la création d'une activité curriculaire (annexe 1).....	15
6. Matériel pédagogique pour mener les activités .....	16
7. Méthodes d'évaluation .....	17
8. Plan d'étude .....	19
9. Activités curriculaires créées.....	21
9.1. Module 1. Achat .....	21
Leçon 1. Considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques.....	22
1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	22
1.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	24
1.3. Points de synthèse de la leçon.....	28
Leçon 2 : Utilisation des chaînes d'approvisionnement locales .....	30
2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats.....	30
2.2 Directives pour la prestation de la formation .....	31
2.3. Points de synthèse de la leçon .....	36
Leçon 3 : Achat de légumes/fruits non-conformes.....	37
3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats.....	37
3.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation.....	38
3.3. Points de synthèse de la leçon.....	43
Autres lectures .....	44
Références bibliographiques .....	45

Glossaire.....	45
Fiche technique 1 .....	47
Fiche technique 2 .....	47
Fiche technique 2 .....	48
9.2. Module 2. Préparation .....	50
Leçon 1. Réduire les déchets .....	52
1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	52
1.2. Directives pour la prestation de la formation.....	53
Leçon 2. Cuisine poubelle .....	58
2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	58
2.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	59
Leçon 3. Les petits gestes comptent .....	63
3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	63
3.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	64
Autres lectures .....	67
Références bibliographiques .....	68
Glossaire.....	68
Fiche technique 1 .....	70
Fiche technique 2 .....	71
Fiche technique 3 .....	72
9.3. Module 3. Production .....	74
Leçon 1. Trier, recycler, composter et réutiliser .....	76
1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	76
1.2. Directives pour la prestation de la formation.....	77
Leçon 2. Emballage .....	80
2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	80
2.2. Directives pour la prestation de la formation.....	81
Leçon 3. La consommation .....	83
3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	83
3.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	84
Autres lectures .....	86
Références bibliographiques .....	86
Glossaire.....	86
Fiche technique 1 .....	88
Fiche technique 2 .....	88

Fiche technique 3 .....	89
9.4. Module 4. Service .....	91
Leçon 1. Programmes de réutilisation du linge et minimisation du linge .....	93
1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	93
1.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	94
Leçon 2. Trop beau pour partir .....	99
2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats.....	99
2.2.Directives pour la prestation de formation .....	100
Leçon 3 - Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration .....	105
3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats.....	105
3.2.Directives pour la prestation de formation .....	106
Autres lectures .....	111
Références bibliographiques .....	111
Glossaire.....	111
Fiche technique 1 .....	113
Fiche technique 2 .....	114
Fiche technique 3 .....	116
9.5. Module 5. Traitement des déchets.....	117
Leçon 1. Identification des recherches et traitement des déchets.....	119
1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	119
1.2. Lignes directrices pour la prestation de la formation .....	120
Leçon 2. Mesure et évaluation du résultat.....	127
2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats.....	127
2.2 Directives pour la prestation de formation .....	128
Leçon 3. Communication avec les sources de production de déchets .....	134
3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats .....	134
3.2 Directives pour la prestation de la formation .....	135
Autres lectures .....	140
Références bibliographiques .....	140
Glossaire.....	140
Fiche technique 1 .....	142
Fiche technique 2 .....	142
Fiche technique 3 .....	143
Annexe 1. Modèle pour la création d'une activité curriculaire .....	144

## Détails du projet

<b>Titre du projet :</b>	ZWITCH - Zéro déchet dans la formation de la restauration et de l'hôtellerie
<b>Numéro d'accord :</b>	2021-1-FR01-KA220-VET-000024799
<b>Programme :</b>	Erasmus +
<b>Action clé 2 :</b>	Coopération pour l'innovation
<b>Champ :</b>	Partenariats stratégiques dans le domaine de l'enseignement professionnel et de la formation
<b>Durée du projet :</b>	24 mois

## Partenaires du projet

<b>OSENGO (Demandeur)</b>	France
<b>Euroform RFS</b>	Italie
<b>Commerce avec l'UE</b>	Lituanie
<b>Pap Corp.</b>	Grèce
<b>ITPIO</b>	Bulgarie

## 1. Projet ZWITCH

La réduction des déchets et le zéro déchet sont devenus des sujets incontournables de nos jours dans le cadre de notre prise de conscience de l'importance des questions écologiques pour l'avenir de notre planète. Il existe de nombreuses formations professionnelles dans les pays des partenaires respectifs dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, mais elles ne prennent pas spécifiquement en compte le concept de zéro déchet ou n'abordent pas cette question. Ces formations s'appuient principalement sur des modèles conventionnels ou sont ciblées sur une base individuelle à la maison, et devraient être améliorées avec des consciences zéro-déchet, comment réduire ou éviter les déchets.

L'objectif est d'introduire l'éducation zéro déchet dans les écoles et les centres de formation professionnelle du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Plusieurs besoins seront abordés : 1 - Identifier la méthodologie et les compétences nécessaires pour enseigner le "zéro déchet" dans les formations professionnelles ; 2 - Développement professionnel des enseignants, des formateurs et des mentors dans les centres de formation et dans les environnements de travail ; 3 - Développer les compétences clés des apprenants ; 4 - Besoins généraux - une transition numérique des formations professionnelles - Sensibiliser à la gestion du "zéro déchet" dans la restauration et l'hôtellerie.

Le partenariat proposera un nouveau programme d'études, basé sur des actions concrètes à mener pour l'élimination des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agira d'une collection de méthodes sur les actions zéro déchet dans l'hôtellerie et la restauration, rassemblées dans un guide. Ces méthodes/exemples seront élaborés à partir d'exemples recueillis dans chaque pays partenaire, contribuant ainsi à une expérience d'apprentissage ascendante.

## 2. Raison d'être et objectif de la trousse d'apprentissage

Ce paquet d'apprentissage sera basé sur les objectifs d'apprentissage et les activités curriculaires établis, le matériel pédagogique rassemblé et/ou créé pour mener les activités et les méthodes d'évaluation déterminées.

L'objectif du paquet d'apprentissage est de permettre aux enseignants/formateurs de l'EFPP d'acquiescer la création de programmes d'études concernant le zéro déchet dans les hôtels et la restauration.

Le paquet "Apprendre" soutiendra et améliorera le développement des compétences en matière de réduction globale des déchets des étudiants des écoles d'EFPP et des stagiaires des centres de formation d'EFPP.

Le paquet d'apprentissage contient 6 sections :

- Section 1 - Méthodologie
- Section 2 - Objectifs d'apprentissage
- Section 3 - Activités curriculaires
- Section 4 - Matériel pédagogique pour mener les activités
- Section 5 - Méthodes d'évaluation
- Section 6 - Plan d'étude

### 3. Méthodologie

Le paquet méthodologique d'apprentissage pour la création de programmes "zéro déchet" applique une approche méthodologique d'enseignement basée sur les compétences, exigeant des étudiants qu'ils s'attaquent à des problèmes écologiques réels en tant que protagonistes, en utilisant toutes les ressources cognitives, affectives, culturelles et relationnelles à leur disposition.

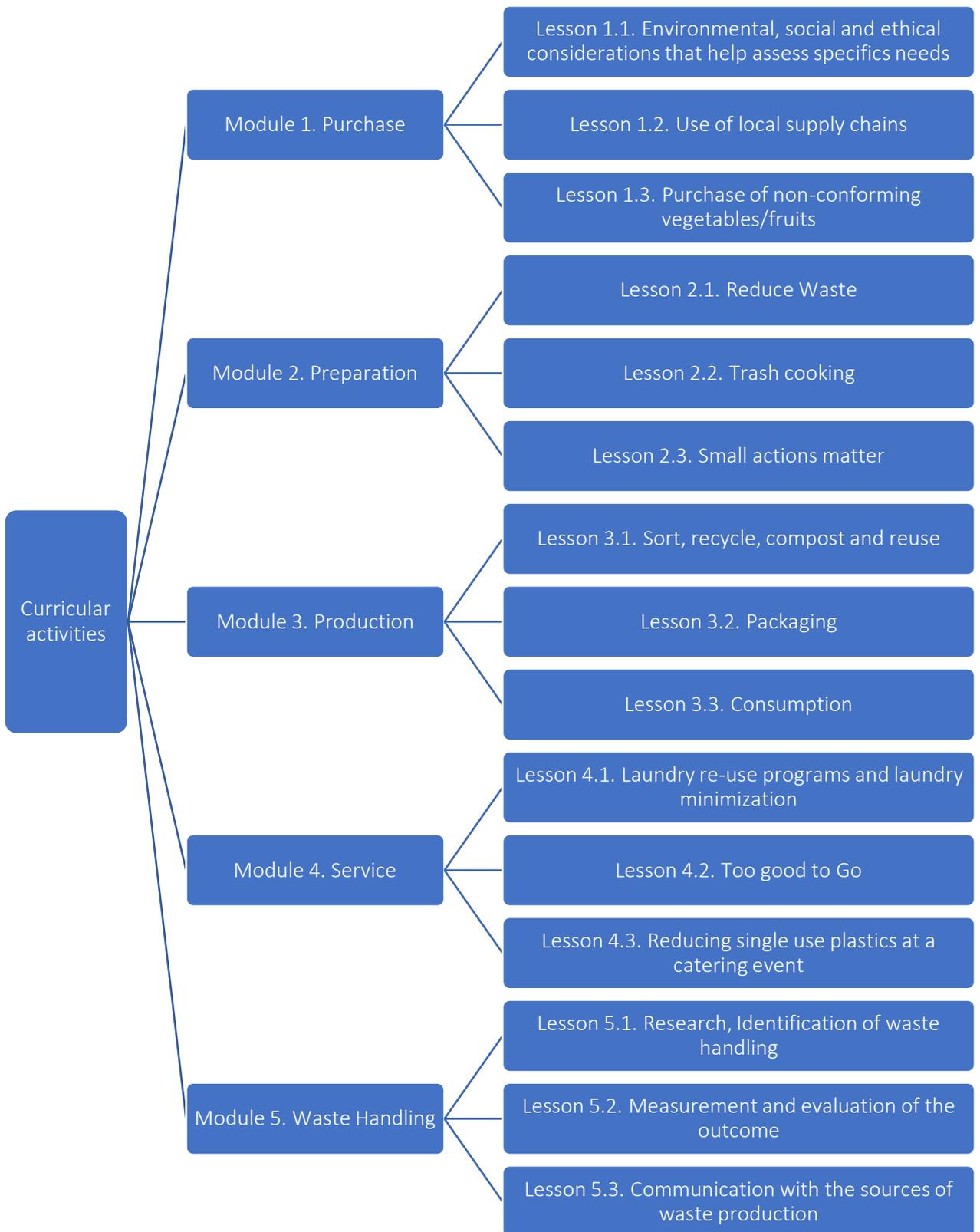
Grâce à cette approche, les étudiants sont non seulement mis en contact avec la réalité et apprennent à connaître des problèmes réels, mais ils sont également encouragés à apporter leur contribution à leurs solutions.

L'approche méthodologique est axée sur :

- *Orienté vers la recherche* : les expériences découlent de la détection de problèmes et le projet mis en œuvre vise à les résoudre ;
- *Curriculum* : les activités sont intégrées et liées au contenu du curriculum de l'école/du centre de formation professionnelle ;
- *Axé sur les compétences* : les étudiants testent leurs connaissances et leurs aptitudes et développent leurs compétences en se mesurant à des problèmes authentiques ;
- *Interdisciplinaire* : les problèmes sont généralement caractérisés par leur complexité et, pour les résoudre, il est nécessaire d'utiliser plusieurs matières, qui interagissent et s'intègrent ;
- *Collaboration* : la conception et la mise en œuvre des activités "zéro déchet" impliquent l'ensemble du groupe-classe, qui devient une communauté d'apprentissage.
- *Participatif* : il ne s'agit pas d'une pratique d'assistance, mais d'une collaboration avec les participants aux activités, qui sont impliqués sur un pied d'égalité. Ils ne reçoivent pas simplement de l'aide, mais sont eux-mêmes une ressource pour la croissance des élèves ;
- *Autonomisation* : la méthodologie permet des expériences significatives d'un état d'esprit "zéro déchet" où l'école est impliquée dans la responsabilité socio-écologique ;
- *Transformative* : la responsabilité socio-écologique signifie un engagement en faveur d'une amélioration tant personnelle que sociale, car elle améliore la réalité de la vie communautaire.

Afin de garantir l'obtention de résultats à long terme par la mise en œuvre de la méthodologie, il est nécessaire de soutenir le développement d'un réseau de relations, internes et externes à l'école/aux centres de formation professionnelle.

La méthodologie pour la création de programmes scolaires "zéro déchet" est décrite dans la figure :



Les activités du programme d'études sont divisées en 5 modules.

Chaque module conduit à l'obtention de différents résultats d'apprentissage - connaissances, aptitudes et compétences.

Chaque module comprend les trois principaux objectifs d'apprentissage (énumérés au point 4.1) ainsi qu'un ou plusieurs objectifs spécifiques (énumérés au point 4.2).

Chaque module comprend 3 leçons. Chaque leçon peut faire l'objet d'une formation indépendante de 45 minutes dans une école/un centre de formation professionnelle, et peut également faire partie d'une leçon standard de restauration scolaire ou d'hôtellerie. Les leçons peuvent également être dispensées en ligne.

Chaque module sera assorti de fiches techniques, donnant des indications précises sur la manière de faire et de mettre en œuvre le zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie.

### **NOTE IMPORTANTE !**

Les modules peuvent être séparés en un programme de formation indépendant. Ce programme de formation pourrait être proposé comme cours de formation dans les centres d'EFP. Dans les écoles d'EFP, le programme de formation peut être proposé dans le cadre d'activités extrascolaires.

## 4. Objectifs d'apprentissage :

Les activités curriculaires ont des objectifs principaux et spécifiques.

### 4.1. Principaux objectifs d'apprentissage

- Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration
- Préparation au changement écologique et changement d'habitudes
- Apprentissage ascendant à partir du terrain par le biais d'exemples

### 4.2. Objectifs spécifiques d'apprentissage

Les objectifs d'apprentissage spécifiques sont individuels pour chaque module.

Module 1. Achat	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Réaliser pour eux-mêmes et diffuser des connaissances pour la société moderne du 21<sup>st</sup> siècle</li><li>2. Soyez un acteur proactif de la charge</li><li>3. Connaissance des chaînes locales spécifiques qui les entourent</li><li>4. Connaissance de l'utilisation des légumes d'aspect non-conforme</li></ol>
Module 2. Préparation	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Capacité d'analyse et de prise de décisions éco-responsables en réponse.</li><li>2. Optimiser chaque ingrédient et développer les compétences créatives.</li><li>3. Engager les parties prenantes dans la démarche "zéro déchet" dans les hôtels et les restaurants et les encourager à être conscientes dans leur vie quotidienne.</li></ol>
Module 3. Production	<ol style="list-style-type: none"><li>1. développer une conscience du comportement éco-responsable dans les services hôteliers et de restauration</li><li>2. compréhension de l'importance des pratiques écologiques pour la qualité des services d'hôtellerie et de restauration</li><li>3. vivre une expérience réelle dans le secteur de l'hôtellerie. Attirer les clients à s'impliquer dans le "zéro déchet" dans les services d'hôtellerie et de restauration.</li></ol>
Module 4. Service	<ol style="list-style-type: none"><li>1. développer une conscience du comportement éco-responsable dans les services hôteliers et de restauration</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. compréhension de l'importance des pratiques écologiques pour la qualité des services d'hôtellerie et de restauration</li> <li>3. vivre une expérience réelle dans le secteur de l'hôtellerie. Attirer les clients à s'impliquer dans le "zéro déchet" dans les services d'hôtellerie et de restauration.</li> </ol>
Module 5. Traitement des déchets	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apprentissage ascendant à partir du terrain par le biais d'exemples.</li> <li>2. Présentation des outils qui faciliteront le processus de traitement des déchets.</li> <li>3. Identification des types de déchets.</li> <li>4. Des moyens élaborés pour surveiller le trafic de déchets.</li> <li>5. Établir une communication avec toutes les sources de trafic de déchets.</li> </ol>

Chaque activité curriculaire comprend au moins un objectif d'apprentissage du module principal et un *ou plusieurs* objectifs d'apprentissage du module spécifique.

Chaque module comprend les trois objectifs d'apprentissage principaux et son *ou ses* objectifs d'apprentissage spécifiques.

## 5. Activités curriculaires

Ceci inclut des exemples d'activités curriculaires qui permettront aux étudiants/apprenants d'acquérir des connaissances et des compétences en matière de zéro déchet.

Activités curriculaires	
<b>Module 1. Achat</b>	Leçon 1.1. Les considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques
	Leçon 1.2. Utilisation des chaînes d'approvisionnement locales
	Leçon 1.3. Achat de légumes/fruits non-conformes
<b>Module 2. Préparation</b>	Leçon 2.1. Réduire les déchets
	Leçon 2.2. Cuisine poubelle
	Leçon 2.3. Les petits gestes comptent
<b>Module 3. Production</b>	Leçon 3.1. Trier, recycler, composter et réutiliser
	Leçon 3.2. Emballage
	Leçon 3.3. La consommation
<b>Module 4. Service</b>	Leçon 4.1. Programmes de réutilisation du linge et minimisation de la lessive
	Leçon 4.2. Trop beau pour partir
	Leçon 4.3. Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration
<b>Module 5. Traitement des déchets</b>	Leçon 5.1. Recherche, identification du traitement des déchets
	Leçon 5.2. Mesure et évaluation du résultat
	Leçon 5.3. Communication avec les sources de production de déchets

### 5.1. Exemple de méthodologie pour la création de nouvelles activités curriculaires à intégrer dans le processus éducatif standard.

À cet égard, il est important de noter que les étudiants/stagiaires doivent participer activement à toutes les étapes du développement de l'activité curriculaire.

La création de nouvelles activités curriculaires se déroule généralement en **5 phases**, comme le montre le tableau suivant.

Phase	Description	Action/résultat
A. Motivation	Partager les objectifs du projet entre les acteurs impliqués. Partager la valeur éducative de la proposition et l'implication des étudiants. Sensibiliser les élèves à leur rôle actif dans chaque phase de l'activité.	Procès-verbaux, accords. Réunions avec les parties prenantes. Réunions de sensibilisation avec les étudiants.
B. Préparation	L'enseignant/le formateur et la classe concernée étudient le thème/le besoin existant et identifient les ressources disponibles (économiques, humaines, etc.) pour la réalisation du projet.	Document de synthèse.
C. Conception et planification	L'enseignant/formateur planifie et conçoit des actions spécifiques dans le cadre de l'activité curriculaire sur la base d'une évaluation minutieuse des risques, des limites, des opportunités et des stratégies.	Projet d'activité curriculaire qui répondra aux questions suivantes : Que faire ? Quel est le but ? Quels sont les objectifs d'apprentissage ? Avec qui ? Où ? Qui fait quoi ? Qu'est-ce qui est appris (contenu) ? Quand (temps) ? Combien (coût) ?
D. Mise en œuvre	L'école/le centre de formation professionnelle met en œuvre l'activité programmée.	Mise en œuvre de l'activité curriculaire prévue : élaboration des contenus d'apprentissage.
E. Clôture et évaluation	Les écoles/centres de formation professionnelle réfléchissent aux leçons apprises et à la qualité de l'activité curriculaire.	Outils d'évaluation : questionnaire d'auto-évaluation, grille d'évaluation, etc.

### 5.2. Modèle pour la création d'une activité curriculaire (annexe 1).

## 6. Matériel pédagogique pour mener les activités

Le matériel didactique que les enseignants/formateurs peuvent utiliser pour développer et enseigner les activités du programme est le suivant

- Guide du "Zéro Déchet" avec des exemples spécifiques, Résultat 1 du projet ZWITCH.
- Une collection de résultats éducatifs ouverts pour la mise en œuvre du modèle ZWITCH sur un site web pour le téléchargement/téléchargement d'outils de formation et didactiques par les enseignants/formateurs et les parents et autres parties prenantes du projet (sur inscription).
- Des fiches techniques, faisant partie de chaque module, donnant des indications précises sur le comment faire et la manière de mettre en œuvre le zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie.
- Les leçons comprennent du matériel de formation : études de cas, présentations PPT, vidéos, quiz, exercices et exemples spécifiques. Les exemples liés peuvent être trouvés sur la plate-forme afin que les apprenants puissent visualiser les exemples. Cela rendra le cours plus interactif car les apprenants pourront lire autant d'exemples qu'ils le souhaitent sur la plate-forme.
- Une webographie donnée pour des recherches plus approfondies dans les différents pays permettra aux élèves de sortir de leur zone de confort et de chercher eux-mêmes sur les sites web zéro déchet de ces pays de l'UE pour obtenir des informations supplémentaires. Cela leur permettra d'acquérir des compétences transversales et des compétences linguistiques, car ils doivent être plus autonomes et choisir par eux-mêmes.

## 7. Méthodes d'évaluation

L'évaluation des activités scolaires est une partie extrêmement importante du processus d'apprentissage. Elle est liée à la mesure et à la communication des résultats, des réalisations et de l'efficacité de ces activités, du degré de leur utilité, de la qualité atteinte dans la réalisation des objectifs fixés.

L'évaluation porte sur :

- La qualité de l'acquisition des connaissances, des compétences formées, des habitudes et leur alignement sur les objectifs du programme scolaire ;
- Le degré de formation des compétences d'apprentissage, des habitudes professionnelles ;
- Le degré de développement des aptitudes à la vie quotidienne - capacité à observer, analyser, comparer, classer, résumer, penser logiquement, résoudre des tâches créatives, etc.

Méthodes d'évaluation :

### 1. Tests

- 1.1. avec des questions de type "vrai-faux".
- 1.2. avec des questions à choix multiples
- 1.4. avec des questions d'appariement (de connexion)
- 1.5. avec des questions de suivi
- 1.6. avec des questions à réponse courte
- 1.7. avec des textes à compléter.

### 2. Devoirs écrits (*e-learning avec le soutien du formateur/de l'enseignant*)

- 2.1. Essai
  - 2.1.1. Essai descriptif
  - 2.1.2. Expository essay
  - 2.1.3. Essai d'analyse de la causalité
  - 2.1.4. essai de comparaison/contraste
  - 2.1.5. Essai de définition du sens
  - 2.1.6. Essai de classification
  - 2.1.7. Essai d'évaluation
  - 2.1.8. Argumentaire (académique)

2.2. Rapport.

### **3. Travaux pratiques (démonstration des compétences)**

3.1. Étude de cas

3.2. Projet

3.3. Missions de recherche scientifique

3.4. Présentation

3.5. Participer à une discussion/discussion

3.6. Modélisation (faire un modèle)

3.9. Jeu de rôle.

### **4. Portefeuille.**

Le portfolio peut contenir des dessins, des photographies, des documents vidéo et audio, des travaux écrits, des tests, des données d'auto-analyse et d'auto-réflexion des étudiants/stagiaires. Le portfolio sert de preuve du développement de l'étudiant/stagiaire. La collecte des matériaux se fait selon des critères prédéterminés.

## 8. Plan d'étude

N	Unité d'apprentissage	Activité d'apprentissage	Grade/ Groupe VET	Forme d'étude <i>e-learning</i> - <i>E</i> <i>auto-</i> <i>apprentissage</i> - <i>S</i>	heures				
					E	S			
1.	Module 1. Achat	Leçon 1.1. Les considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET</li> <li>- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double</li> </ul>	Exercices E+ S	1	1			
2.		Leçon 1.2. Utilisation des chaînes d'approvisionnement locales					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stagiaires dans les centres d'EFPP</li> <li>- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL</li> </ul>	Exercices E+ S	1
3.		Leçon 1.3. Achat de légumes/fruits non-conformes					Exercices E+ S		
4.	Module 2. Préparation	Leçon 2.1. Réduire les déchets	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET</li> <li>- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double</li> </ul>	Exercices E+ S	1	1			
5.		Leçon 2.2. Cuisine poubelle						<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stagiaires dans les centres d'EFPP</li> <li>- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL</li> </ul>	Exercices E+ S
6.		Leçon 2.3. Les petits gestes comptent					Exercices E+ S	1	
7.	Module 3. Production	Leçon 3.1. Trier, recycler, composter et réutiliser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET</li> <li>- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double</li> </ul>	Exercices E+ S	1	1			
8.		Leçon 3.2. Emballage							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stagiaires dans les centres d'EFPP</li> </ul>

9.		Leçon 3.3. La consommation	- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL	Exercices E+ S	1	
10.	Module 4. Service	Leçon 4.1. Programmes de réutilisation du linge et minimisation de la lessive	- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET	Exercices E+ S	1	1
11.		Leçon 4.2. Trop beau pour partir	- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double			
12.		Leçon 4.3. Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration	- Stagiaires dans les centres d'EFP			
			- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL	Exercices E+ S	1	
13.	Module 5. Traitement des déchets	Leçon 5.1. Recherche, identification du traitement des déchets	- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET	Exercices E+ S	1	1
14.		Leçon 5.2. Mesure et évaluation du résultat	- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double			
15.		Leçon 5.3. Communication avec les sources de production de déchets	- Stagiaires dans les centres d'EFP			
			- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL	Exercices E+ S	1	
				<b>Total :</b>	<b>15</b>	<b>5</b>
				<b>Total pour le programme :</b>	<b>20</b>	

## 9. Création d'activités curriculaires

### 9.1. Module 1. Achat

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Présentation du cours
<b>Objectif module</b>	Ce module vous encourage à adopter une politique de zéro déchet en ce qui concerne l'acte d'achat.
<b>Points clés du module</b>	Leçon 1.1. Les considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques Leçon 1.2. Utiliser si les chaînes d'approvisionnement locales Leçon 1.3. Achat de légumes/fruits non-conformes
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Réaliser pour eux-mêmes et diffuser des connaissances pour la société moderne du 21<sup>st</sup> siècle</li> <li>6. Soyez un acteur proactif de la charge</li> <li>7. Connaissance des chaînes locales spécifiques qui les entourent</li> <li>8. Connaissance de l'utilisation des légumes d'aspect non-conforme</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre les opportunités sociales et économiques</li> <li>- la sensibilisation aux principes éthiques</li> <li>- connaissance de la diversité</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esprit critique</li> <li>- prise de décision</li> <li>- mobiliser des ressources</li> <li>- réflexion stratégique et résolution de problèmes</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sens de l'initiative</li> <li>- curiosité</li> <li>- assumer la responsabilité de l'environnement</li> <li>- pro-activité</li> <li>- soutien durable</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> </ul>

<b>tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences X Citoyenneté active <input type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles X Compétences vertes
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET - Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double - Stagiaires dans les centres d'EFP - Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL
<b>Fiches techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achat à 0 km</li> <li>• AUPARAGER, l'alimentation responsable</li> <li>• Décisions d'achat écologiques</li> </ul>

## Leçon 1. Considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques

### 1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	<p>L'objectif est de faire prendre conscience que les ressources de la planète s'épuisent et que les actions en faveur du zéro déchet peuvent contribuer à maintenir un meilleur équilibre avec la nature. Un choix conscient au moment de l'achat permet de limiter la création de déchets par la suite.</p> <p>Des moyens spécifiques pour répondre aux besoins de l'homme du 21ème siècle seront explorés. Les implications sociales de la rareté des ressources seront également abordées, car elles sont déjà palpables lorsque des frictions apparaissent entre les groupes de population.</p>
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les besoins spécifiques de l'étudiant dans sa vie privée et dans sa vie professionnelle et le lien avec le zéro déchet.</li> <li>2. Évaluer la quantité de choses que l'étudiant doit acheter pour répondre à ses besoins particuliers.</li> <li>3. Point de vue actuel sur le zéro déchet</li> <li>4. Questionnement sur la "fonction" du zéro déchet d'un point de vue environnemental, social et éthique.</li> </ol>

	<p>5. Pensez-ils qu'ils peuvent appliquer le principe du zéro déchet sur le lieu de travail dans l'hôtellerie ou la restauration et y a-t-il un besoin de le faire ?</p>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<p>LO principal : sensibilisation à l'impact du zéro déchet à grande échelle.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prise de conscience de l'état du monde</li> <li>2. Prise de conscience de l'impact que le zéro déchet peut avoir</li> <li>3. Connaissance des problèmes sociaux créés par le gaspillage</li> </ol>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capable d'énoncer les problèmes environnementaux actuels</li> <li>• Établir un lien entre ces questions et l'impact des actions "zéro déchet".</li> <li>• Connaître les implications sociales sur les questions de zéro déchet</li> <li>• Avoir des connaissances de base en matière d'éthique</li> <li>• Savoir transmettre des informations sur les problèmes</li> </ul>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zéro déchet</li> <li>• Gestes environnementaux</li> <li>• acheter de manière responsable</li> <li>• comprendre les opportunités sociales et économiques</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la capacité d'identifier les situations</li> <li>• prendre des décisions financières</li> <li>• réflexion critique et constructive</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sens de l'initiative</li> <li>• curiosité</li> <li>• assumer la responsabilité de l'environnement</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li><input type="checkbox"/> Entrepreneurat</li> <li>X Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets impliqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citoyenneté</li> <li>• Gestion dans l'industrie hôtelière</li> <li>• Éthique</li> <li>• Biologie</li> </ul>

<b>Méthodologie</b>	<p>La formation se fera en ligne et à distance.</p> <p>Introduisez d'abord le sujet en insistant sur les connaissances à développer, puis utilisez les illustrations fournies pour étayer vos propos. Les élèves travaillent ensuite par eux-mêmes, en illustrant le cours par des exemples concrets.</p> <p>Vers la fin de la séance, l'étudiant doit prendre 5 minutes pour préparer un résumé des connaissances qu'il vient de voir qu'il pourra ensuite présenter à ses amis et à sa famille, afin que son entourage soit sensibilisé aux enjeux du zéro déchet sur le plan environnemental, social et éthique.</p> <p>Outils : Le contenu éducatif sera diffusé sous forme numérique à l'aide d'outils en ligne innovants.</p>

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

<b>Théorie de la leçon</b>	Les considérations environnementales, sociales et éthiques qui aident à évaluer les besoins spécifiques
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	<p>Les ressources de la planète s'épuisent et les actions "zéro déchet" peuvent contribuer à maintenir un meilleur équilibre avec la nature. Des choix conscients au moment de l'achat peuvent limiter la création de déchets par la suite.</p> <p>Il s'agit tout d'abord de comprendre les implications sociales de la raréfaction des ressources, car les tensions sont déjà palpables et des frictions apparaissent entre les groupes de population pour avoir accès aux ressources. L'aspect éthique du zéro déchet sera également abordé afin de comprendre la problématique dans son ensemble. Selon l'étude "State of the World's Food in 2020", six consommateurs sur dix dans le monde estiment que le choix de leur alimentation est un engagement sociétal, se montrant plus exigeants sur le contenu de leur assiette.</p> <p>L'introduction des actions zéro déchet à un niveau théorique aidera les apprenants à construire une vision plus large du monde, et leur permettra de prendre conscience des problèmes actuels.</p> <p>L'investissement personnel et la motivation seront la clé de la compréhension de ce module.</p> <p>La partie théorique du cours sera complétée par un livre interactif afin de rendre l'enseignement plus ludique et concret.</p>

## Présentation principale

- Qu'est-ce que le zéro déchet ?

L'Union européenne a pour objectif de réduire ses déchets alimentaires de 88 à 44 millions de tonnes par an d'ici à 2030. Chaque année, on estime que 17 % de la production alimentaire mondiale totale est gaspillée : 11 % dans les ménages, 5 % dans les services alimentaires et 2 % au stade de la vente au détail.

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que la réduction des pertes et gaspillages alimentaires présente des avantages immédiats pour le climat tout en améliorant la durabilité globale de nos systèmes alimentaires.

L'approche "zéro déchet" repose sur une stratégie visant à réduire les déchets produits par la société industrielle. L'alliance internationale Zero Waste a proposé une définition : " Zéro déchet " signifie concevoir et gérer des produits et des processus afin de réduire le volume et la toxicité des déchets et des matériaux, de conserver et de récupérer toutes les ressources, et de ne pas les brûler ou les enterrer. La mise en œuvre du zéro déchet éliminera tous les rejets dans le sol, l'eau ou l'air qui peuvent constituer une menace pour la santé de la planète, des humains, des animaux ou des plantes."

La démarche Zéro Déchet cherche à dépasser l'économie du recyclage pour lui préférer l'économie circulaire, qui permettrait d'optimiser la gestion des déchets. Elle se développe principalement en trois points : éliminer l'incinération et augmenter la qualité des matériaux recyclables, encourager la réutilisation des matériaux recyclés, et soutenir l'éco-conception et la réparabilité des produits.

- Les déchets alimentaires aujourd'hui

Selon un rapport de l'Agence de protection de l'environnement (EPA), les déchets alimentaires produisent 18 % des émissions de méthane des décharges. Environ un tiers de la nourriture mondiale - près de 1,3 milliard de tonnes - est perdue ou gaspillée, les fruits et légumes représentant la plus grande quantité de nourriture gaspillée, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Pour l'ensemble des pays industrialisés, le gaspillage alimentaire représente environ 680 milliards de dollars par an.

Les déchets ont des répercussions sociales, environnementales et économiques, et c'est au gouvernement de s'en occuper. Plusieurs lois et règlements, ainsi que des campagnes de sensibilisation et d'engagement qui combattent ce fléau et des partenariats avec d'autres acteurs de la chaîne, poussent les villes et les industries vers une meilleure gestion des déchets organiques.

Le gaspillage alimentaire dans le monde englobe trois problèmes principaux :

1. **Pertes alimentaires** Il s'agit des pertes causées en amont de la chaîne alimentaire, lors de la culture ou de l'élevage, de la collecte et de la transformation de la matière première.

2. **Déchets alimentaires** Il s'agit des déchets générés lors de la transformation industrielle, de la distribution et de la production excédentaire (produits invendus).
3. **Déchets** Il s'agit d'aliments achetés mais jamais consommés parce que les dates de péremption ont expiré.

- Meilleures pratiques

#### **L'utilisation du vrac**

Les emballages représentent 40% du plastique utilisé en Europe chaque année. Alors pour éviter qu'ils ne finissent dans l'environnement faute de recyclage, de nombreuses initiatives fleurissent autour du principe du vrac.

Popularisé pour l'achat de fruits et légumes et de produits secs (riz, pâtes, noix...), on le trouve facilement dans les rayons des supermarchés ou dans les épiceries spécialisées.

#### **Réduisez votre consommation de plastique**

L'Europe produit 25 millions de tonnes de déchets plastiques chaque année, et cette industrie est l'une des plus polluantes. Éviter d'acheter des produits en plastique est une bonne pratique pour protéger l'environnement.

#### **Donner une seconde vie aux déchets alimentaires**

Épluchures de légumes, coquilles d'œufs ou fonds d'assiettes, qu'en faire ? C'est le principe du compost, un produit issu de la fermentation de déchets organiques en présence d'oxygène et de l'action combinée de bactéries, champignons et autres micro-organismes. Le compost est intéressant pour tous les jardiniers car il s'apparente à la terre. Et quand on sait que ces biodéchets représentent  $\frac{1}{3}$  de nos poubelles, c'est une alternative qui peut être intéressante...

#### **Consommer en saison**

Les produits saisonniers sont souvent plus économiques

Les fruits et légumes de saison sont généralement moins chers car ils ne poussent pas dans des serres chauffées et peuvent être cultivés près de chez soi : ils sont récoltés puis rapidement consommés. Ils n'ont pas besoin d'être stockés dans des chambres froides et, en général, ont peu voyagé.

Réduire son impact écologique

Une tomate produite localement, mais sous une serre chauffée, génère environ 4 fois plus de gaz à effet de serre que la même tomate produite à la bonne saison.

Les produits hors saison sont parfois importés par avion, bateau ou camion - tous des moyens de transport polluants - et peuvent avoir parcouru des milliers de kilomètres avant d'arriver dans votre panier. Ils doivent être conservés en chambre froide et stockés jusqu'à leur vente.

### **EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION**

<b>Exercice</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au sujet de la leçon et aux connaissances et compétences que vous voulez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i>          Cliquez sur le fruit/légume selon le bon mois</p>
<b>Auto-réflexion</b>	Les apprenants sont encouragés à présenter leurs nouvelles connaissances à leur entourage immédiat : amis et famille, afin de diffuser l'activité d'apprentissage.

	<b>Évaluation</b>
Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	L'objectif est d'évaluer la compréhension du sujet par les apprenants. Les apprenants doivent connaître la saisonnalité des fruits et légumes, comprendre la situation actuelle du zéro déchet et savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques de la leçon en les adaptant à leur vie quotidienne.
<b>Outils d'évaluation</b>	Exercice Test à choix multiple

	Exemple : Exercice Test à choix multiple
<b>Question 1</b>	<b>Qu'est-ce qu'une alimentation responsable ?</b>
<b>Réponse A</b>	Mode de consommation qui tient compte du respect des travailleurs sociaux
<b>Réponse B</b>	Consommation respectueuse du climat
<b>Réponse C</b>	Modes de consommation qui accentuent le réchauffement de la planète
<b>Réponse D</b>	Consommation respectueuse de l'environnement
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	B,D
<b>Question 2</b>	<b>Consommer sans gaspiller les matières premières, c'est ... ?</b>
<b>Réponse A</b>	Achetez des produits avec un emballage minimal

<b>Réponse B</b>	Acheter des plats cuisinés
<b>Réponse C</b>	Acheter au fur et à mesure
<b>Réponse D</b>	Achetez des produits qui vont bientôt expirer
<b>Réponse E</b>	Acheter des produits locaux
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	A,C,D,E
<b>Question 3</b>	<b>Consommer des produits biologiques est-il le seul moyen de respecter l'environnement ?</b>
<b>Réponse A</b>	Oui
<b>Réponse B</b>	Non
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	B
<b>Question 4</b>	<b>Pendant le mois d'avril, je peux manger selon la saison...</b>
<b>Réponse A</b>	Betterave, carotte, chou
<b>Réponse B</b>	Avocat, melon, poireaux
<b>Réponse C</b>	Citron, tomate, pomme
<b>Réponse D</b>	Abricot, kiwi, cerise
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	A
<b>Réflexion personnelle</b>	Points chauds de l'image

### 1.3. Points de synthèse de la leçon

- Appréhender le statu quo environnemental avec un lien vers le zéro déchet.
- Identifier les besoins spécifiques : application du zéro déchet dans la vie personnelle et pour le travail dans l'hôtellerie ou la restauration.

➤ Compréhension des considérations sociales et éthiques

## Leçon 2 : Utilisation des chaînes d'approvisionnement locales

### 2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	<p>Au début de cette leçon, une définition du mot "chaîne d'approvisionnement" sera enseignée. On peut observer que souvent les connaissances générales sur les chaînes d'approvisionnement locales sont rares.</p> <p>Les apprenants se renseigneront sur les solutions existantes autour d'eux. Ils pourront également élaborer des stratégies pour créer de nouvelles chaînes d'approvisionnement ou élargir les chaînes existantes.</p>
<b>Points clés de la leçon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition de la chaîne d'approvisionnement</li> <li>- Approfondissement de la compréhension de l'aspect de l'achat local avec le lien aux chaînes d'approvisionnement.</li> </ul>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement de la conscience zéro déchet dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>- Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>- Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<p>Les apprenants ont une compréhension claire des différents acteurs d'une chaîne d'approvisionnement en relation avec l'achat de produits alimentaires locaux. Ils connaissent certaines initiatives de chaînes d'approvisionnement locales dans leur voisinage et développent des idées sur la manière de contribuer davantage au zéro déchet dans leur vie personnelle et professionnelle.</p>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p><b>Les connaissances :</b> une attitude zéro déchet doit être vécue en donnant l'exemple et les chaînes d'approvisionnement locales sont un facteur crucial dans les achats.</p> <p><b>Compétences :</b> avoir une idée sur la manière de développer les chaînes d'approvisionnement locales</p> <p><b>Compétences :</b> sait exactement quelles chaînes d'approvisionnement locales pourraient être utilisées pour adhérer au principe du zéro déchet dans le service d'achat de leur service de restauration / hôtel</p>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> </ul>

<b>tout au long de la vie</b>	<p>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</p> <p>X Citoyenneté active</p> <p><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</p> <p>X Sensibilisation et expression culturelles</p> <p>X Compétences vertes</p>
<b>Sujets impliqués</b>	<p>Gestion dans le secteur de la restauration</p> <p>Chaîne d'approvisionnement</p> <p>Servir et tenir le bar</p> <p>Économie du tourisme</p>
<b>Méthodologie</b>	<p>Tout d'abord, une définition du terme "chaînes d'approvisionnement locales" sera fournie afin de comprendre les enjeux qui l'entourent. Avec une certaine connaissance des filières locales existantes, les élèves se rendront compte qu'ils peuvent déjà adopter d'autres modes d'achat plus proches d'une attitude zéro déchet. Cette partie présentera également différentes alternatives d'achat pour pouvoir consommer localement.</p> <p>Cette session doit être interactive et ludique avec la mise à disposition du livre interactif pour illustrer les propos.</p> <p>Outils :</p> <p>La formation sera dispensée en ligne et à distance. Le contenu éducatif sera diffusé sous forme numérique avec le soutien d'outils en ligne innovants.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Présentation</li> <li>– vidéo</li> <li>– Quizzes</li> <li>– Test</li> </ul> <p>Ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fournir une définition des chaînes d'approvisionnement et les relier au lieu de travail dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.</li> <li>• <a href="https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/">https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/</a></li> </ul> <p>Livre interactif</p>

## 2.2 Directives pour la prestation de la formation

	<b>Théorie de la leçon 2</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	Le renforcement de la production et de la transformation alimentaires locales et régionales dans l'UE et la garantie de

	<p>conditions de travail décentes pour tous les agriculteurs et travailleurs du secteur alimentaire sont des objectifs importants sur la voie de l'amélioration de la durabilité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire européenne.</p> <p>Au début de cette leçon, une définition du mot "chaîne d'approvisionnement" sera enseignée. Les apprenants découvriront les solutions d'approvisionnement locales existantes autour d'eux. Ils seront également en mesure de développer des stratégies pour étendre les chaînes d'approvisionnement existantes ou d'imaginer à quoi pourraient ressembler de nouvelles chaînes, en fonction des besoins du marché.</p> <p>La leçon commencera par une explication du terme "chaîne d'approvisionnement" ; des images et des diagrammes seront utilisés pour mieux comprendre le phénomène.</p> <p>Elle identifiera également les avantages d'une chaîne d'approvisionnement locale par rapport à une chaîne traditionnelle.</p> <p>Le cours théorique sera complété par un livre interactif pour rendre la leçon plus interactive.</p>
<p><b>Théorie de la leçon</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition</li> </ul> <p>La crise sanitaire et les catastrophes climatiques accélèrent notre prise de conscience de la nécessité d'agir concrètement pour réduire notre impact négatif sur l'environnement et préserver la planète.</p> <p>La tâche est immense et concerne tous les aspects de la vie en société : vivre, consommer et gérer les déchets.</p> <p>L'utilisation des allégations d'approvisionnement local peut être définie comme la méthode de livraison des aliments aux consommateurs basée sur l'approvisionnement des producteurs géographiquement proches des consommateurs. Ainsi, on constate que la notion d'allégation d'approvisionnement local est soumise aux contraintes de la saisonnalité, ce qui permet de fournir des nutriments utiles en fonction de la saison, de renforcer l'autosuffisance des populations et de protéger l'environnement.</p> <p>L'achat local peut donc se résumer à l'achat de biens et de services auprès d'entreprises locales. La compréhension et la mise en œuvre d'une chaîne d'approvisionnement locale présentent de nombreux avantages et contribuent au développement de la sensibilisation aux déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Plus que jamais, les rayons des supermarchés débordent d'aliments provenant du monde entier et la demande des consommateurs augmente pour une variété de produits exotiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intérêt des revendications d'approvisionnement local</li> </ul> <p>La spécialisation géographique de la production, l'augmentation des activités d'import-export et le faible coût des transports.</p> <p>Considérés comme moins nocifs pour l'environnement, les systèmes alimentaires locaux sont devenus aujourd'hui un véritable enjeu.</p>

	<p>L'objectif est de produire des biens et des services en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production de déchets. ont contribué à l'allongement des circuits de commercialisation ces dernières années. La notion de produit alimentaire local est attachée à l'acte de consommation de ce produit. L'acte de consommation ainsi que la ou les étapes de production du produit alimentaire doivent avoir lieu à l'intérieur d'une distance géographique jugée raisonnable par le consommateur.</p> <p>Cette distance est subjective à plusieurs égards. Elle dépend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le produit consommé, selon que la production est possible ou non à proximité du lieu de consommation</li> <li>consommation ;</li> <li>- les étapes possibles de transformation et, par conséquent, le lieu de production des matières premières</li> <li>les matières premières ;</li> <li>- la caractérisation géographique d'un territoire : le local est-il considéré à l'échelle de la commune, du département, de la région, de l'État ?</li> </ul> <p>Les travaux sur la notion de proximité dans certains secteurs alimentaires montrent que cette notion n'est pas toujours exprimée en termes de distance, mais fait référence à l'appartenance à un territoire (terroir, région, pays).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exemple en Italie</li> </ul> <p>En Italie, il n'existe pas de définition réglementaire du produit alimentaire local. Toutefois, la principale organisation d'entrepreneurs agricoles en Italie, Coldiretti, a mené à bien le projet "Campagna Amica", qui vise à construire des chaînes d'approvisionnement agroalimentaires exclusivement italiennes. Elle soutient un concept de produit local qui va au-delà de l'origine géographique</p> <p>l'origine géographique pour valoriser des notions clés telles que la qualité, les méthodes de production et de culture, la tradition la tradition et l'attractivité du territoire. Coldiretti dispose d'un réseau d'environ 1200 marchés de vente directe en Italie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exemple en France</li> </ul> <p>En outre, il existe en France une grande variété d'initiatives visant à promouvoir l'approvisionnement des ménages et des restaurants en produits locaux. Par exemple, la vente directe par le producteur à la ferme ou sur les marchés. Cette catégorie comprend les ventes à la ferme, les cueillettes à la ferme, les marchés de plein air, les marchés de producteurs ou les marchés de producteurs. Ainsi, le réseau Bienvenue à la Ferme comprend les exploitations agricoles qui proposent des biens et des services en vente directe à la ferme, notamment la vente directe à la ferme et les marchés de producteurs, mais aussi les magasins de producteurs et les drives fermiers. Il existe également des points de retrait centralisés entre les producteurs et</p>
--	---

	<p>les consommateurs. Cette catégorie regroupe les associations ou entreprises qui mettent en relation les producteurs et les consommateurs, avec un point physique de dépôt des marchandises permettant, systématiquement ou occasionnellement, une rencontre entre eux. Enfin, nous pouvons mentionner les commerces de proximité, y compris les magasins de producteurs. Les commerces de proximité peuvent valoriser la production locale. En particulier, les magasins de producteurs permettent aux producteurs de vendre directement leurs produits dans un point de vente physique. Le changement des habitudes d'achat passe par différents types d'initiatives. Cela peut se faire au quotidien, en interrogeant son entourage, soit auprès des pouvoirs publics, soit directement auprès des producteurs présents sur les marchés locaux.</p>
--	--

<b>Exercices et/ou questions pour l'auto-réflexion</b>	
<b>Exercice</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> Image Hotspots on H5P about Contrôle de la qualité des aliments</p>
<b>Réflexion personnelle</b>	<p><b>Par exemple :</b> <i>Cas d'étude</i> Les élèves énumèrent les solutions de la chaîne d'approvisionnement locale qui s'appliquent le plus probablement à leurs besoins.</p>

<b>Évaluation</b>	
Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<p>Les apprenants doivent être familiarisés avec le vocabulaire utilisé pour décrire l'utilisation des revendications locales.</p> <p>Ils doivent également connaître les initiatives locales en matière de réclamations dans leur pays et leur région.</p>
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions.</p> <p>Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples.</p> <p><b>Par exemple :</b></p>

--	--

<b>Exercice Test à choix multiples</b>	
<b>Question 1</b>	<b>Une bonne gestion de l'approvisionnement est très importante pour ?</b>
<b>Réponse A</b>	Éviter les ruptures de stock, les courts-circuits et acheter au meilleur prix
<b>Réponse B</b>	Éviter les ruptures de stock, centraliser les achats et acheter au meilleur prix
<b>Réponse C</b>	Éviter les ruptures de stock, le surstockage et acheter au meilleur prix
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	C
<b>Question 2</b>	<b>La rupture de stock est ...</b>
<b>Réponse A</b>	Lorsqu'un produit nécessaire à la réalisation d'un plat manque
<b>Réponse B</b>	Lorsqu'un produit nécessaire pour un plat est disponible en quantité suffisante
<b>Réponse C</b>	Quand une armoire de stockage surchargée se brise
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	A
<b>Question 3</b>	<b>La marchandise est...</b>
<b>Réponse A</b>	Marchandises revendues en l'état au client
<b>Réponse B</b>	Services fournis par les fournisseurs
<b>Réponse C</b>	Biens durables de grande valeur nécessaires à l'exercice de l'activité
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	A
<b>Question 4</b>	<b>Les fournisseurs sont....</b>
<b>Réponse A</b>	Marchandises revendues en l'état au client
<b>Réponse B</b>	Les biens qui font partie de la vaisselle vendue

<b>Réponse C</b>	Actifs de faible valeur nécessaires à la conduite de l'entreprise
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	C

### 2.3. Points de synthèse de la leçon

- Comprendre l'utilisation des chaînes d'approvisionnement en général
- Comprendre le fonctionnement des chaînes d'approvisionnement locales en particulier
- Identifier comment acheter de manière responsable

## Leçon 3 : Achat de légumes/fruits non-conformes

### 3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	L'objectif de cette leçon est de prouver que les légumes ou les fruits "moches" ou non conformes peuvent être achetés en toute sécurité et qu'il y a même des avantages à le faire. Jusqu'à récemment, avant que le mouvement "zéro déchet" ne devienne plus populaire, ces légumes/fruits étaient souvent ignorés par l'industrie alimentaire, ce qui entraînait et entraîne encore des déchets inutiles.
<b>Points clés de la leçon</b>	Les légumes ou les fruits d'apparence non conforme peuvent être utiles de diverses manières. En les achetant, vous pouvez <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réduire efficacement les coûts</li> <li>➤ Avoir des ingrédients de grande qualité</li> <li>➤ Construire votre image dans le marketing auprès des consommateurs</li> </ul>
<b>Principal(aux) objectif(s) d'apprentissage</b>	Main LO : Prise de conscience de l'impact que le zéro déchet peut avoir <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de la nutrition</li> <li>- Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>- Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stratégie d'optimisation des achats en fonction des coûts</li> <li>➤ Stratégie pour travailler sur la marque / le marketing de l'entreprise</li> </ul>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p><b>Connaissances</b> : connaissance des événements contemporains, connaissance de la diversité, être conscient des principes et des défis éthiques.</p> <p><b>Compétences</b> : communiquer, esprit critique, prise de décision, réflexion critique et constructive</p> <p><b>Compétences</b> : conscience de l'impact de la langue ou d'autres soutiens à des modes de vie durables, prise de responsabilité pour l'environnement.</p>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</li> <li>X Sensibilisation et expression culturelles</li> </ul>

	X Compétences vertes
<b>Sujets impliqués</b>	Achat Gestion dans le secteur de la restauration Servir et tenir le bar Économie du tourisme
<b>Méthodologie</b>	<p>Une définition ainsi que des images seront proposées afin de comprendre de quoi il s'agit. Il devrait s'agir d'une session amusante dont l'objectif est de changer la perception des légumes et des fruits moches.</p> <p>Outils :</p> <p>Cette leçon sera réalisée en formation à distance avec le support d'un cours théorique et d'un livre interactif.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vidéo</li> <li>– études de cas</li> <li>– illustrations de fruits et légumes non conformes</li> <li>– Proposition de recette</li> <li>– Livre interactif</li> </ul>

### 3.2. Directives pour la prestation de formation

	Théorie de la leçon 3
Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	<p>Les fruits et légumes non conformes représentent une grande partie des aliments qui finissent à la poubelle. Il convient de se demander pourquoi.</p> <p>Dans cette leçon, nous allons définir ce qu'est un légume/fruit non conforme. Par exemple, un légume/fruit non conforme peut être une carotte tordue, une orange plus petite que les autres ou une courgette retournée sur elle-même. Ces aliments ont exactement le même goût que les autres, mais en raison de leur aspect visuel, ils seront plus difficiles à placer à côté des autres.</p> <p>Pour éviter toute forme de gaspillage, certains supermarchés ont mis en place des campagnes publicitaires pour inciter les gens à acheter des fruits et légumes aux aspects non conformes, on étudiera les campagnes marketing autour de ce phénomène.</p> <p>De plus, il sera développé dans cette partie, les différentes vertus et intérêts de ces légumes/fruits non-conformes, ainsi que les lieux où il est possible de les acheter. Les élèves découvriront l'existence de ces phénomènes normaux dans la nature et l'impact qu'ils ont sur la gestion des déchets. Commencez la leçon en montrant l'image de</p>

	<p>légumes ou de fruits qui ne semblent pas corrects. Recherchez des vidéos ou des photographies qui peuvent aider à illustrer l'intérêt d'utiliser cette image d'apparence différente.</p> <p>Le cours théorique sera complété par un livre interactif pour rendre la leçon plus interactive.</p>
<p><b>Théorie de la leçon</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition</b>  On ne trouve pas tous les fruits et légumes sur les étals de nos marchés ou dans nos magasins : hors normes, trop petits ou trop gros, taches trop épaisses ou couleur pas assez vive, et pourtant ils sont parfaitement adaptés à la consommation. Le gaspillage alimentaire est principalement dû à la consommation. La promotion des légumes et fruits non conformes est un moyen de mettre en avant la multiplicité de la nature et de limiter le gaspillage. Ainsi, ces légumes à l'aspect particulier permettent de créer un nouveau regard sur la nature et sur ce que nous consommons.  Les fruits et légumes moches sont ceux qui ne correspondent pas aux normes de taille, de forme et sont considérés comme impropres à la vente. En général, ces fruits et légumes sont transformés ou directement jetés.</li> <li>• <b>Le poids de l'esthétique alimentaire</b>  Aujourd'hui, l'apparence occupe une place centrale dans notre société. L'émergence des réseaux sociaux basés sur l'image ne fait qu'accentuer ce phénomène qui touche tous les aspects de notre vie, jusqu'au plus essentiel comme le choix de notre alimentation. Le hashtag #food est mentionné 400 millions de fois sur Instagram, cette tendance s'est donc étendue à l'ensemble du secteur alimentaire.  Beaucoup l'avouent, certains de leurs repas sont motivés par la prise d'un bon cliché. Pour surfer sur cette vague, les établissements se spécialisent dans les plats Instagrammables, à tel point que des guides sur les restaurants les plus Instagrammables font leur apparition.  Cependant, cette mode du "manger beau" se heurte à d'autres tendances telles que la tendance anti-gaspillage.</li> <li>• <b>L'influence du marketing sur nos choix alimentaires</b>  L'esthétique alimentaire est au cœur des préoccupations des services marketing des marques de l'industrie alimentaire. En effet, pour qu'un client achète un produit, celui-ci doit être agréable à l'œil et correspondre à certaines normes ou critères esthétiques auxquels le consommateur est habitué. Les fruits et légumes moches sont souvent négligés car leur esthétique est trop éloignée des codes que l'on a imaginés. On peut comprendre que la présence d'un fruit esthétiquement imparfait dans les rayons ne soit pas vraiment encouragée dans les supermarchés. Cependant, certains supermarchés comme Intermarché, ont lancé en 2014 une campagne audacieuse et humoristique encourageant les clients à ne</li> </ul>

	<p>pas dénigrer les fruits et légumes moches (voir la présentation). De même, l'entreprise "Hungryharvest" a créé des émojis "légumes moches" pour "changer la norme des légumes lisses et beaux à tout prix." (voir la présentation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les vertus des légumes/fruits non-conformes</li> </ul> <p>La réponse la plus évidente est d'éviter le gaspillage alimentaire. De plus, ils apportent une relation renouvelée avec la nature. En effet, les fruits et légumes moches nous rappellent que la nature est aussi faite de singularités, qu'il existe des risques naturels. La prise de conscience de ce concept est un pas vers une nouvelle vision de la nature et vers la reconnexion entre l'homme et la nature. L'utilisation de ces produits permet de sensibiliser les consommateurs à la protection de notre environnement et contribue à faire prendre conscience que peu importe la forme des légumes ou des fruits, le goût reste le même.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Où les acheter</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allez voir le marché</li> </ol> <p>Les maraîchers locaux proposent des fruits et légumes de saison (donc abordables) avec des looks souvent éloignés des canons de beauté en vogue au supermarché</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Récupération des invendus dans les magasins spécialisés</li> <li>3. Certains détaillants</li> </ol>
--	---

	Exercices et/ou questions pour l'auto-réflexion
Exercice	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> Remplir les espaces vides</p>
Réflexion personnelle	<p><b>Par exemple :</b> Créer une recette pour cuisiner des fruits non-conformes</p>

Remplir les espaces vides	
-	<p>Sur quels critères un fruit est-il considéré comme ... ?</p> <p>Plusieurs facteurs affectant l'apparence du fruit peuvent peser dans la balance pour le retirer...</p> <p>Par exemple, ... : certains fruits sont naturellement plus petits, plus gros, plus foncés ou ont poussé avec un ... ou un ... atypique.</p>
-	<p>Qu'est-ce qu'une taille ?</p>

Plutôt que des caractéristiques gustatives, la production de masse a eu pour effet de privilégier les fruits et légumes en fonction de .... Petit à petit, les produits ont été ... pour adopter le même visuel, au détriment de ... et ...

Deux types de normes sont à retenir :

La norme générale : principalement axée sur les denrées alimentaires et ..., avec des caractéristiques minimales de qualité et de maturité.

Les normes spécifiques : elles s'ajoutent à la norme générale avec des exigences basées sur les ... des produits : forme, couleur, taille, etc.

- Manger des fruits et légumes "moches" est une ... acte

Acheter des produits non calibrés permet non seulement de lutter contre ..., mais aussi de préserver ..., un élément essentiel à la survie de la planète. De grandes quantités de ... sont utilisées pour irriguer les champs en raison de la ... qui touche de plus en plus de régions.

- Les fruits et légumes biologiques sont souvent moins ...

En revanche, les fruits et légumes biologiques ne sont pas ... et n'ont pas de ... taille. Parce qu'ils sont cultivés sans ..., ils poussent naturellement et peuvent avoir ...

### Recette de la compote moche

Les ingrédients pour faire une compote

- environ 4 pommes
- 3 cuillères à soupe d'eau
- optional: a vanilla bean
- optional: 20g of butter
- optional: a little sugar

On coupe les fruits en petits morceaux et on enlève les noyaux. On passe à la casserole à feu doux pendant 20-25mn avec l'eau et les ingrédients facultatifs si nécessaire. Ecraser les fruits à la fourchette et passer au mixeur à la fin si nécessaire. Conserver dans un bocal fermé au réfrigérateur pendant quelques jours.

	Évaluation
Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	Livre interactif
Éléments d'évaluation	Il s'agira pour les élèves de comprendre l'intérêt des légumes et fruits non-conformes et l'impact de leur consommation sur l'écologie et la lutte contre le gaspillage alimentaire
Outils d'évaluation	Test à choix multiple

Test à choix multiple

<b>Question 1 : Qu'est-ce que le zéro déchet ?</b>	
<b>Réponse 1</b>	Combinaison de la responsabilité communautaire et industrielle qui inclut la déconstruction en dépit de la démolition.

<b>Réponse 2</b>	Le compostage pour éviter que les déchets organiques odorants ne se retrouvent dans les décharges.
<b>Réponse 3</b>	Recyclage
<b>Réponse 4</b>	Installation de criblage permettant de trier et de réutiliser les déchets plutôt que de les incinérer.
<b>Réponse 5</b>	Tout ce qui précède
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	5
<b>Question 2 : Lesquels de ces défis mondiaux du 21<sup>st</sup> siècle ont un lien avec le zéro déchet ?</b>	
<b>Réponse 1</b>	Sécuriser le cyberspace
<b>Réponse 2</b>	Infrastructures durables et résilientes
<b>Réponse 3</b>	Préserver la terre et les océans
<b>Réponse 4</b>	Une énergie propre et économique
<b>Réponse 5</b>	Villes durables
<b>Réponse 6</b>	Accès à l'eau potable et à l'assainissement
<b>Réponse 7</b>	Air pur
<b>Réponse 8</b>	Sécurité alimentaire
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	Acceptez toutes les réponses, mais les élèves doivent au moins avoir coché les réponses 4-8.
<b>Question 3 : Quels sont les avantages des chaînes d'approvisionnement locales ?</b>	
<b>Réponse 1</b>	Réduction des coûts de transport
<b>Réponse 2</b>	Des coûts de transport plus élevés
<b>Réponse 3</b>	Stimule l'économie locale
<b>Réponse 4</b>	Arrive souvent en retard
<b>Réponse 5</b>	Les perturbations de la chaîne d'approvisionnement locale sont fréquentes
<b>Réponse 6</b>	est plus facile à identifier
<b>Réponse 7</b>	Plus durable
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	1,3,6,7
<b>Question 4 : Qu'est-ce que l'éthique ?</b>	
<b>Réponse 1</b>	La science de la bonne conduite et du caractère ; la science qui traite de la nature et des motifs de l'obligation morale et des règles qui doivent déterminer une conduite conforme à cette obligation ; la doctrine du devoir de l'homme à l'égard de lui-même et des droits des autres.
<b>Réponse 2</b>	L'ensemble des sciences morales ; la jurisprudence naturelle.
<b>Réponse 3</b>	La religion des athées

<b>Réponse 4</b>	Un système particulier de principes et de règles concernant les obligations morales et le respect des droits d'autrui, qu'ils soient vrais ou faux ; des règles de pratique concernant une seule catégorie d'actions et de devoirs humains : comme l'éthique sociale ; l'éthique médicale.
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	1,3,4
<b>Question 5 En quoi les produits non conformes diffèrent-ils des produits habituels ?</b>	
<b>Réponse 1</b>	Forme
<b>Réponse 2</b>	Goûter
<b>Réponse 3</b>	Sentir
<b>Réponse 4</b>	Nutrition
<b>Réponse 5</b>	Avantages pour la santé
<b>Réponse(s) correcte(s)</b>	1

### 3.3. Points de synthèse de la leçon

- Identifier les légumes et les fruits d'apparence non conforme en général
- Assimilez clairement la manière dont l'intégration de ces produits peut bénéficier à chacun au niveau individuel, ainsi que les avantages pour une entreprise qui peut les acheter à plus grande échelle.

## Autres lectures

<p>0 km de restaurants à Rome</p> <p><b>où la nature est le protagoniste</b></p>	<p>Cet article donne quelques exemples de restaurants qui ont fait de la saisonnalité leur point fort en achetant des produits locaux à km 0 et en proposant un menu varié respectant les temps et les saveurs de la nature.</p>	<p><a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a></p>
<p>Bureau du Conseil nordique des ministres de Lettonie</p>	<p>Afin de mieux comprendre les changements dans la consommation alimentaire et l'environnement de démarrage de l'agroalimentaire dans les pays baltes au moment de la pandémie de Covid-19, l'IET Food CLC NE et le bureau du Conseil nordique des ministres en Lettonie collaborent à l'évaluation des opportunités pour l'avenir du système alimentaire dans les pays nordiques et baltes. Les deux organisations effectueront une analyse de la situation locale et des tendances mondiales et diffuseront des informations sur les nouvelles tendances à un public plus large dans les pays baltes.</p>	<p><a href="https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region">https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region</a></p>
<p>ZÉRO DÉCHET LYON</p>	<p>L'association Zero Waste Lyon a été créée en avril 2015 suite à la volonté de l'association Zero Waste France de diffuser le mouvement Zéro Déchet sur l'ensemble du territoire.</p> <p>Il rassemble des citoyens engagés et des volontaires qui veulent agir pour réduire les déchets et diffuser le mouvement Zéro Déchet. Après un an d'existence, le collectif est devenu une association à but non lucratif.</p>	<p><a href="https://zerodechetlyon.org/">https://zerodechetlyon.org/</a></p>
<p>ZÉRO DÉCHET FRANCE</p>	<p>Ils prônent une démarche ambitieuse de zéro déchet, zéro gaspillage qui privilégie la réduction à la source. Leur vision s'inscrit dans une transition écologique globale, le respect des droits de l'homme et une meilleure prise en compte des populations les plus défavorisées et des générations futures. Dans la pratique, cela se traduira par des actions visant à produire différemment,</p>	<p><a href="https://www.zerowastefrance.org/">https://www.zerowastefrance.org/</a></p>

	à optimiser et à prolonger l'utilisation et la préservation des matériaux.	
Fruta Feia / Fruits moches	La coopérative Fruta Feia est une coopérative de consommateurs à but non lucratif, créée pour réduire les déchets alimentaires dus à leur apparence, en acheminant directement des agriculteurs de la région aux consommateurs une partie de la production de fruits et légumes actuellement rejetés pour de simples raisons esthétiques - forme, taille ou couleur.	Isabel Soares, Chef de projet/coordonateur FRUTA FEIA / FLAW4LIFE <a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a> + 351966177519 info@frutafeia.pt
Alliance pour la réduction du gaspillage alimentaire	Dans cet effort collectif, les autorités publiques, les organismes professionnels et scientifiques, les entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement, les organisations de la société civile et les membres de la communauté universitaire et de recherche unissent leurs forces.	Barboka Vicky WWF Grèce - Responsable du programme alimentaire <a href="http://www.wwf.gr">www.wwf.gr</a> 210 3314893 v.barboka@wwf.gr

## Références bibliographiques

Surano, A. D. (2020, 3 août). <i>5 ristoranti di Roma a km 0 dove la natura è protagonista</i> . 2 nuits. <a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a>
<i>Rapprocher les acheteurs et les fournisseurs</i> . (2020, 19 janvier). Chaîne d'approvisionnement locale. <a href="https://www.localsupplychain.co.uk">https://www.localsupplychain.co.uk</a>
Blackhurst, R. (2021). <i>Les 5 principaux avantages de l'emploi d'une chaîne d'approvisionnement locale</i> . Planergy. <a href="https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/">https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/</a>
Clapinson, C. (2021, 22 septembre). <i>Les avantages d'une chaîne d'approvisionnement locale - Inertia</i> . Inertia -. <a href="https://www.inertiapd.com/resources/benefits-local-supply-chain/">https://www.inertiapd.com/resources/benefits-local-supply-chain/</a>
Sinha, D. (2021, 12 juin). <i>Aperçu de la non-conformité dans l'industrie alimentaire</i> . PMG Engineering. <a href="https://www.pmg.engineering/insight-on-non-conformity-in-food-industry/">https://www.pmg.engineering/insight-on-non-conformity-in-food-industry/</a>
<i>Zero Waste France</i> . (2022). Accueil. <a href="https://www.zerowastefrance.org/">https://www.zerowastefrance.org/</a>
<i>Fruta Feia   Gente bonita come fruta feia</i> . (2022). Fruta Feia. <a href="https://info@frutafeia.pt/">https://info@frutafeia.pt/</a>
<i>Πάλεψε για τον κόσμο σου !</i> (2022). WWF Grèce. <a href="https://www.wwf.gr:443/">https://www.wwf.gr:443/</a>

## Glossaire

<b>Mondialisation</b>	<p>1. l'augmentation du commerce dans le monde, notamment par de grandes entreprises produisant et commercialisant des biens dans de nombreux pays différents.</p> <p>2. une situation dans laquelle les biens et services disponibles, ou les influences sociales et culturelles, deviennent progressivement similaires dans toutes les parties du monde.</p>
<b>Éthique</b>	<p>1. La science de la bonne conduite et du caractère ; la science qui traite de la nature et des motifs de l'obligation morale et des règles qui doivent déterminer une conduite conforme à cette obligation ; la doctrine du devoir de l'homme à l'égard de lui-même et des droits des autres.</p> <p>2. L'ensemble des sciences morales ; la jurisprudence naturelle.</p> <p>3. un système particulier de principes et de règles concernant les obligations morales et le respect des droits d'autrui, qu'ils soient vrais ou faux ; des règles de pratique concernant une catégorie unique d'actions et de devoirs humains : par exemple, l'éthique sociale ; l'éthique médicale.</p>
<b>Chaîne d'approvisionnement</b>	<p>La séquence ou le système d'organisations ou d'opérations qui travaillent ensemble pour concevoir, produire et livrer un produit ou un service sur un marché, depuis l'extraction des matières premières jusqu'à la distribution des produits ou services finis.</p> <p>Un système d'organisations, de personnes, de technologies, d'activités, d'informations et de ressources impliquées dans le déplacement d'un produit ou d'un service du fournisseur au client.</p>
<b>Durabilité</b>	la qualité de ne causer que peu ou pas de dommages à l'environnement et donc de pouvoir se maintenir pendant longtemps
<b>Empreinte carbone</b>	L'empreinte carbone d'une personne est une mesure de la quantité de dioxyde de carbone produite par ses activités.
<b>Compost</b>	Mélange composé en grande partie de matières organiques décomposées et utilisé pour fertiliser et conditionner les terres.
<b>Non-conformité</b>	Absence d'accord ou de correspondance
<b>Produits</b>	Les produits agricoles, et notamment les fruits et légumes frais, par opposition aux céréales et autres cultures de base.

## Fiche technique 1

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	Achat à 0km
<b>Objectif</b>	<p>Le shopping à 0 km est synonyme de chaîne d'approvisionnement courte, de durabilité environnementale, de nourriture authentique et d'économies. Grâce à la chaîne d'approvisionnement courte, les intermédiaires sont supprimés et les prix liés au transport et à la grande distribution sont éliminés.</p> <p> Il s'agit d'une pratique qui peut être mise en œuvre à partir des restaurants dans les habitudes des ménages individuels.</p>
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. trouver un agriculteur local qui produit suffisamment pour l'hôtel/le service de restauration.</li> <li>2. contacter et négocier sur les produits typiques qui y sont vendus.</li> <li>3. l'imagination pour créer des menus saisonniers qui changent environ tous les trois mois sans perdre la créativité</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b>  Achat à 0km  <a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a></p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en">https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en</a>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	AUPARAGER, l'alimentation responsable
<b>Objectif</b>	Auparager est un food-truck qui vise à sensibiliser au gaspillage alimentaire. Les produits qu'ils utilisent sont des produits dont l'apparence ne correspond pas aux exigences de la demande

	actuelle, mais aussi des parties de produits qui ne sont pas utilisées habituellement.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Constatez qu'il y a un problème : les étudiants de l'école française de gastronomie Ferrandi étaient mécontents de la quantité de nourriture destinée à quitter le cycle de vente traditionnel.</li> <li>2. Agir en conséquence, trouver des solutions : Ils ont trouvé un endroit pour servir les plats cuisinés aux résidents du foyer Emmaüs où vivent des personnes en difficulté</li> <li>3. Promouvoir cette opération réussie de restauration anti-gaspillage par le biais des médias sociaux afin que d'autres s'inspirent de cette idée.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b>  AUPARAGER, l'alimentation responsable  <a href="https://www.auparager.fr/#contact">https://www.auparager.fr/#contact</a></p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<a href="https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en">https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en</a>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	Décisions d'achat écologiques
<b>Objectif</b>	Lors de ses décisions d'achat, Gergini tient compte de considérations environnementales, sociales et éthiques.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réfléchissez avant d'acheter : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la nécessité d'un achat</li> <li>• de quoi sont faits les produits</li> <li>• dans quelles conditions ils ont été réalisés</li> <li>• la distance qu'ils ont parcourue</li> <li>• leurs composants d'emballage</li> <li>• comment ils seront utilisés ; et comment ils seront éliminés</li> </ul> </li> <li>2. Appliquer les directives à une large ligne d'articles, qui dans le cas de Gergini comprend : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peinture</li> <li>• Fournitures de bureau, blocs-notes et stylos</li> <li>• Ampoules électriques</li> <li>• Produits de nettoyage, désinfectants et adhésifs</li> <li>• Produits en papier</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils électriques de cuisine</li> </ul> <p>3. Acheter et savoir que ce processus était plus proche du zéro déchet qu'avant.</p>
<b>Lien avec les bonnes pratiques / exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b>  LE RECYCLAGE  <a href="https://www.namrb.org/nosrb-hotel">https://www.namrb.org/nosrb-hotel</a></p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p><a href="https://ec.europa.eu/environment/pdf/circular-economy/new_circular_economy_action_plan.pdf">https://ec.europa.eu/environment/pdf/circular-economy/new_circular_economy_action_plan.pdf</a></p>

## 9.2. Module 2. Préparation

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (HSP)</b>	Livre interactif
<b>Objectif du module</b>	Ce module vise à comprendre et à assimiler le concept de zéro déchet, notamment dans la phase de préparation dans l'hôtellerie et la restauration. Il permettra aux participants de mieux apprécier la quantité de déchets produits dans leur vie quotidienne.
<b>Points clés du module</b>	Les principaux points clés de ce module sont : Leçon 1 : Réduire les déchets Leçon 2 : La cuisine poubelle Leçon 3 : Les petits gestes comptent
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Capacité d'analyse et de prise de décisions éco-responsables en réponse.</li> <li>5. Optimiser chaque ingrédient et développer les compétences créatives.</li> <li>6. Engager les parties prenantes dans la démarche "zéro déchet" dans les hôtels et les restaurants et les encourager à être conscientes dans leur vie quotidienne.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier chaque opération irresponsable sur le plan environnemental au sein de l'organisation.</li> <li>- Créer et juger des pratiques respectueuses de l'environnement</li> <li>- Décrivez l'organisation de l'entreprise, en particulier ses pratiques environnementales.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les menus en fonction des déchets frais et des aliments de saison</li> <li>- Concevoir des pratiques écologiques dans tous les aspects de l'organisation.</li> <li>- Démontrer la pertinence des actions entreprises</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation au changement climatique et à l'impact du secteur de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>- Discuter des pratiques écologiques</li> </ul>

	- Le défi du zéro déchet dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme <input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input checked="" type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input checked="" type="checkbox"/> Citoyenneté active <input checked="" type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input checked="" type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input checked="" type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET - Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double - Stagiaires dans les centres d'EFPP - Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL
<b>Fiches techniques</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réduire le gaspillage alimentaire</li> <li>2. Cuisine poubelle</li> <li>3. Rhino Alpine Resort</li> </ol>

## Leçon 1. Réduire les déchets

### 1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (HSP)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	L'objectif de cette leçon est de donner un aperçu de la quantité de déchets générés par les industries de l'hôtellerie et de la restauration. La leçon identifiera plusieurs sources de déchets à prendre en compte. En outre, le cours sensibilisera les acteurs aux possibilités d'améliorer et de diversifier leur consommation alimentaire, d'optimiser l'utilisation de leurs produits frais et de réduire les coûts supplémentaires et les déchets qui y sont associés. En somme, certains gestes écologiques peuvent être sensibilisés et adoptés par les acteurs, encourageant ainsi les comportements éco-responsables au quotidien.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser les opérations car le gaspillage alimentaire se produit à différentes étapes</li> <li>2. Adopter un bon système de livraison et de stockage</li> <li>3. Comprendre et adapter vos menus</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Concevoir des menus avec un minimum de déchets</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacité d'identifier chaque opération contraire aux objectifs de l'entreprise</li> <li>2. Acquérir une bonne organisation et une bonne connaissance des produits utilisés</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir et décrire les objectifs écologiques</li> <li>- Différencier et juger les différents types de déchets</li> <li>- Analyser les conséquences des achats</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les menus en fonction des aliments de saison</li> <li>- Concevoir des plats originaux et savoureux</li> <li>- Fournir des résultats innovants et satisfaisants aux clients</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre au défi et sensibiliser les employés au problème des déchets</li> <li>- Discuter avec les parties prenantes</li> </ul>

<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input checked="" type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input type="checkbox"/> Citoyenneté active <input checked="" type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input checked="" type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Sujets impliqués</b>	- Gestion dans l'hôtellerie et la restauration - Communication avec les parties prenantes - Administration du budget - Économie du tourisme
<b>Méthodologie</b>	- formation en ligne - de la pratique à la théorie - travail personnel, lecture personnelle, réflexion personnelle ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques. - visionner des démonstrations vidéo - l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFP - WBL - une double forme d'éducation  <b>Outils :</b> - vidéo - études de cas - Quizzes - Glisser-déposer - Test

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 1</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livres interactifs
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.</p> <p>Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction de 1 à 2 minutes ou des photos ou un témoignage intéressant. La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p>

	<p><b>Par exemple :</b>  En 2020, Eurostat<sup>1</sup> a estimé à 4,8 tonnes la quantité de déchets produits par citoyen européen en un an.  De nombreux déchets pourraient être évités dans les hôtels et les restaurants.  Le gaspillage alimentaire est un fléau du XXIe siècle.  La production alimentaire est responsable d'environ un quart des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Malheureusement, une partie de cette production est gaspillée et jetée. Les buffets des hôtels et les portions surdimensionnées des restaurants contribuent à ce gaspillage. De plus, les restaurants importent des produits de l'étranger pour satisfaire les goûts de leurs visiteurs.</p> <p>Lien pour la vidéo d'introduction &gt;&gt;  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4xHBIhW570w">https://www.youtube.com/watch?v=4xHBIhW570w</a></p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.  La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.  Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p><b>Important !</b>  Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b>  La leçon se concentrera sur trois points essentiels.  Une fois que vous vous serez familiarisé avec eux, vous serez en mesure de mettre en œuvre des éco-pratiques dans les hôtels et les services de restauration.  Les points clés sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser les opérations car le gaspillage alimentaire se produit à différentes étapes</li> <li>2. Adopter un bon système de livraison et de stockage</li> <li>3. Comprendre et adapter vos menus</li> </ol> <p>Afin de consolider les nouvelles connaissances acquises et de développer les nouvelles compétences, il est nécessaire de faire des exercices et de l'auto-réflexion.</p>

<sup>1</sup> Eurostat est une institution européenne qui fournit des statistiques et des données sur l'Europe.

(et une description détaillée de chacun des trois points clés suit...)

	EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au sujet de la leçon et aux connaissances et compétences que vous voulez développer.</p> <p>Par exemple :</p> <p>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quizzes</li> <li>- Glisser-déposer</li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1</b></p> <p>Chaque élève doit répondre à plusieurs questions (5-10), ce qui lui permettra d'identifier les actions pertinentes pour réduire la quantité de déchets alimentaires produits.</p> <p><b>Exercice 2</b></p> <p>Chaque élève doit identifier, sur différentes images (2-3), les pratiques durables et celles qui sont contraires aux objectifs écologiques. Ces pratiques peuvent avoir été discutées lors de la présentation principale.</p>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lorsque vous créez des tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5. Choisissez les outils qui correspondent le mieux au sujet de la leçon et aux connaissances et compétences que vous voulez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>Auto - lecture/observation par des liens externes.</p>
<b>Auto-réflexion</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>1. Réflexion individuelle - Pensez-vous que vous gaspillez une quantité élevée, faible ou modérée de nourriture ? Pourquoi ou pourquoi pas ? Savez-vous quels sont les types d'aliments que vous gaspillez le plus, à quelles occasions et pouvez-vous penser à des raisons pour lesquelles cela pourrait être le cas ?</p>

	<p>Dans l'hôtellerie et la restauration : quels déchets pourraient être évités et comment ?</p> <p>2. Classez les mesures à prendre pour économiser la nourriture :</p> <p>Utiliser des portions plus petites (5)</p> <p>Transformer, ce qui est possible, en nourriture pour le jardin (7)</p> <p>FIFO : Premier entré, premier sorti ! (4)</p> <p>Vérifiez vos armoires (1)</p> <p>Ne laissez pas les restes, cuisinez-les ou proposez des Doggy bags (6).</p> <p>Shop smart (2)</p> <p>Acheter des fruits et légumes "moches" (3)</p> <p>3. Lecture intéressante &gt;&gt; <a href="#">Publications   Champions 12.3 (champions123.org)</a></p>
--	---

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et différenciation des différents types de déchets</li> <li>- Analyser les conséquences des achats</li> <li>- Compétences pour adapter les menus en fonction des aliments de saison</li> <li>- Savoir comment sensibiliser les employés</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions. Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le tri des déchets a-t-il un impact réel ? Oui / Non</li> <li>2. Dois-je utiliser un bac à compost ? Oui / Non</li> <li>3. Est-il important de communiquer sur les actions entreprises ? Oui / Non</li> <li>4. Les déchets alimentaires représentent la moitié des déchets produits sur la planète. Oui / Non</li> <li>5. Les produits individuels sont plus respectueux de l'environnement Oui / Non</li> </ol>



## Leçon 2. Cuisine poubelle

### 2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Cette leçon encourage les apprenants à réduire la quantité de déchets jetés et les coûts associés. Pour atteindre cet objectif, elle se concentre sur le concept ambitieux et stimulant de la cuisine poubelle. L'objectif est de créer des plats à partir des restes d'un ou plusieurs aliments afin d'utiliser pleinement le produit.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acheter autrement</li> <li>2. Cuisinez d'une nouvelle manière</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Apprendre à changer ses habitudes</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifiez le potentiel de chaque ingrédient, achetez ceux qui pourraient être jetés parce qu'ils ne sont pas standard et achetez des produits locaux.</li> <li>2. Cuisiner avec les déchets, optimiser chaque partie des légumes, apprendre à combiner les goûts et développer de nouvelles recettes et communiquer ces ambitions et actions.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier le potentiel de chaque ingrédient</li> <li>- Analyser les déchets</li> <li>- Créer de nouveaux menus</li> <li>- Recommandez des plats simples et bons avec des déchets</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les menus en fonction des aliments de saison</li> <li>- Concevoir des plats originaux et savoureux</li> <li>- Calibrer les quantités</li> <li>- Réparer la vaisselle laide</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser à la cuisine poubelle</li> <li>- Demandez aux clients, aux chefs et aux fournisseurs</li> <li>- Jugez du goût</li> </ul>

<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input checked="" type="checkbox"/> Citoyenneté active <input type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input checked="" type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input checked="" type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Sujets concernés</b>	- Gestion dans l'hôtellerie et la restauration - Communication avec les parties prenantes - Administration du budget - Économie du tourisme - Gestion de la cuisine
<b>Méthodologie</b>	- formation en ligne - de la pratique à la théorie - travail personnel, lecture personnelle, réflexion personnelle ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques. - visionner des démonstrations vidéo - l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP - WBL - une double forme d'éducation  <b>Outils :</b> - vidéo - études de cas - Remplir les espaces vides - Glisser-déposer - Test

## 2.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 2</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.</p> <p>Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction - 2 à 3 minutes.</p> <p>La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p>

	<p><b>Par exemple :</b>          Acheter localement peut contribuer activement à réduire la quantité de déchets produits. Acheter des produits qui ne répondent pas aux normes industrielles est également bénéfique. Cependant, de nombreux aliments doivent être utilisés au maximum pour réduire encore les déchets et l'argent dépensé.</p> <p>Lien vers la vidéo d'introduction &gt;&gt;  <a href="#">Cuisiner des légumes moches : Un plat utilisant la carotte entière   Zero Waste Kitchen - YouTube</a></p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.          La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.          Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p>Important !          Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b>          Les points clés sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Achetez différemment</li> <li>2. Cuisiner d'une nouvelle manière</li> </ol> <p>Cette présentation principale expliquera clairement comment et pourquoi vous devez essayer d'acheter différemment des autres et tenir compte de chaque ingrédient.          Ensuite, vous explorerez le concept de cuisine poubelle, en illustrant vos propos par des images et des exemples.</p> <p>Afin de consolider les nouvelles connaissances acquises et de développer les nouvelles compétences, il est nécessaire de faire des exercices et de l'auto-réflexion.</p>
	<p><b>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b></p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p>

	<p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p>Par exemple :</p> <p>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplir les espaces vides</li> <li>- Glisser-déposer</li> </ul>
<p><b>Exercice</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1</b></p> <p>Devinez les causes du gaspillage alimentaire :</p> <p>Des aliments sont perdus ou gaspillés tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compétences insuffisantes en matière de gestion des <b>aliments</b></li> <li>- <b>Considérations</b> esthétiques (fruits et légumes meurtris, etc.)</li> <li>- Standardisation de la <b>taille des</b> portions dans les restaurants et cantines</li> <li>- <b>Difficulté à</b> anticiper le nombre de clients (un problème pour les services de restauration)</li> <li>- <b>Surproduction</b> ou manque de demande pour certains produits à certaines périodes de l'année</li> <li>- <b>Stockage/transport</b> inadéquat à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris dans les ménages (par exemple, température des réfrigérateurs).</li> </ul> <p>Source : <a href="http://europa.eu">Déchets alimentaires (europa.eu)</a></p> <p><b>Exercice 2</b></p> <p>Chaque apprenant doit identifier, sur différentes images (2-3), les éléments qui peuvent être cuisinés ou non. Les recettes doivent avoir été discutées lors de la présentation principale.</p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au sujet de la leçon et aux connaissances et compétences que vous voulez développer.</p> <p>Par exemple :</p> <p>Self - lecture/regard par liens externes</p>
<p><b>Réflexion personnelle</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p>

	<p>1. <b>Travail personnel</b> : Examinez diverses recettes réalisées à partir de déchets ou d'éléments couramment jetés.</p> <p>2. <b>Recherche personnelle</b> : Recherchez des conseils et des techniques sur la meilleure façon de gérer la nourriture, pour éviter le gaspillage.</p> <p>3. <b>Lecture intéressante</b> &gt;&gt; <a href="#">Love Food Hate Waste</a> et <a href="#">European Food Loss and Waste Prevention Hub (europa.eu)</a></p>
--	---

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation aux pratiques écologiques</li> <li>- Compétences pour adapter les menus en fonction des aliments de saison</li> <li>- Compétences pour concevoir des plats originaux et savoureux</li> <li>- Connaissance des ingrédients</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions. Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Travailler avec les producteurs locaux pourrait contribuer à réduire la quantité de nourriture jetée ? Oui / Non</li> <li>2. Acheter des produits endommagés réduit les déchets ? Oui / Non</li> <li>3. Une fois la date de péremption du produit dépassée, je ne peux plus l'utiliser ? Oui / Non</li> <li>4. Est-il possible de cuire des arêtes de poisson Oui / Non</li> <li>5. La cuisine-poubelle peut-elle m'apporter des avantages ? Oui / Non</li> </ol>

## Leçon 3. Les petits gestes comptent

### 3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	<p>Cette leçon vise à démontrer la capacité des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie à agir sur les objectifs de durabilité, voire à servir d'exemple aux autres secteurs.</p> <p>De nombreuses initiatives écologiques, qui pourraient être mises en œuvre pendant la phase de préparation, seront abordées ici. Ce cours vise à mettre en lumière toutes les "petites actions" qui peuvent avoir des conséquences réellement bénéfiques.</p>
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Développer des idées vertes</li> <li>2. Mettre en œuvre ces pratiques</li> <li>3. Soyez un acteur du changement</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Mettre en œuvre des projets écologiques</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les pratiques "responsables".</li> <li>2. Développer de bonnes habitudes</li> <li>3. Encourager la recherche d'une amélioration continue vers le zéro déchet.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expliquer les projets</li> <li>- Identifier le green washing</li> <li>- Résoudre les problèmes environnementaux dans l'hôtellerie et la restauration</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter ses ambitions</li> <li>- Concevoir des pratiques respectueuses de l'environnement</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser les parties prenantes</li> <li>- Discuter du concept de zéro déchet</li> <li>- Synthétiser les objectifs de l'entreprise</li> </ul>
<b>Compétences clés pour</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Multilinguisme</li> </ul>

<b>l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input checked="" type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input checked="" type="checkbox"/> Citoyenneté active <input checked="" type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input checked="" type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input checked="" type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Sujets impliqués</b>	- Hôtels et services de restauration - Gestion verte - Économie du tourisme - Mise en œuvre du projet
<b>Méthodologie</b>	- formation en ligne - de la pratique à la théorie - travail personnel, lecture personnelle, réflexion personnelle ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques. - visionner des démonstrations vidéo - l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP - WBL - une double forme d'éducation  Outils : - Points chauds de l'image - Marquez les mots - Vidéo - Test

### 3.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 3</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.</p> <p>Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction - 2-3 minutes ou des photos ou un témoignage intéressant. La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p> <p><b>Par exemple :</b>  Depuis plusieurs années, on assiste à une évolution de la consommation et à des attentes très différentes, plus respectueuses de</p>

	<p>l'environnement. Ces attentes n'épargnent pas les secteurs du tourisme et de la restauration, qui doivent s'adapter aux attentes des clients. De nombreuses pratiques peuvent être mises en place sans que le client ne remarque les changements effectués par l'organisation. Cependant, pour aller plus loin dans ces actions, il est nécessaire d'impliquer les clients qui, une fois alertés et sensibilisés, sont plus enclins à jouer le jeu et à faire attention.</p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.</p> <p>La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.</p> <p>Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p><b>Important !</b></p> <p>Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>La leçon se concentrera sur deux points essentiels :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Développer des idées vertes</li> <li>2. Mettre en œuvre ces pratiques</li> <li>3. Soyez un acteur du changement</li> </ol> <p>Ce cours vous permettra de gagner en rigueur, d'avoir un regard critique et d'être plus inspiré. Il s'agit de couvrir le plus grand nombre possible d'actions concrètes, en les analysant pour démontrer la faisabilité des mesures en question.</p> <p>Dans cette partie, le développement de nouvelles idées et leur mise en œuvre dans l'organisation seront abordés. L'idée d'être un acteur du changement et de sensibiliser à ces pratiques vertes sera abordée dans la troisième partie de la leçon.</p>

	<p>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b></p>

	<p>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Points chauds de l'image</li> <li>- Marquez les mots</li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1</b></p> <p>Cet exercice peut comprendre deux ou trois photos dans lesquelles le stagiaire doit identifier les éléments qui peuvent être modifiés pour développer des pratiques écologiques.</p> <p>Ex : presser le bac à eau qui a servi à nettoyer les légumes pour nourrir les plantes, les toilettes pour réduire les litres d'eau utilisés pour la chasse d'eau....</p> <p><b>Exercice 2</b></p> <p>Associez les mots à leur définition.</p> <p>Ces mots font référence à des pratiques ou à un vocabulaire liés à la leçon.</p>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>Travail personnel</p>
<b>Réflexion personnelle</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regardez la vidéo : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt">https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt</a></li> </ol> <p>Faites attention au personnel, aux clients et à la propreté de l'endroit.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <b>Imaginez le</b> développement d'un projet vert dans une organisation. Quelles sont, selon vous, les étapes à suivre ? Les parties prenantes ? Le budget ? Les obstacles ? La valeur ajoutée de ce projet pour l'organisation ? Pourriez-vous bénéficier d'un soutien financier (aides publiques...) ?</li> </ol>

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du développement de projets</li> <li>- Compétences pour identifier le green washing</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Résolution de problèmes environnementaux dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>- Sensibilisation aux comportements éco-responsables</li> <li>- Compétences pour synthétiser les objectifs de l'entreprise</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions. Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples.</p> <p><b>Par exemple</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plusieurs lois européennes encouragent les citoyens et les entreprises à s'orienter vers des pratiques plus durables sur le plan environnemental ? Oui / Non</li> <li>2. Les petites actions peuvent-elles avoir de grands résultats ? Oui / Non</li> <li>3. Est-il utile d'associer les clients à ces initiatives écologiques ? Oui / Non</li> <li>4. Le service offert se détériore-t-il inévitablement avec les éco-pratiques ? Oui / Non</li> <li>5. Est-il approprié d'établir des pénalités pour les clients qui violent certains principes environnementaux de l'organisation ? Oui / Non</li> </ol>

## Autres lectures

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) : Livre interactif</b>
Pour compléter les connaissances et les compétences des stagiaires, vous devez leur proposer des supports supplémentaires. Veuillez indiquer les sources d'information appropriées dans des langues accessibles aux apprenants. Classez les sources séparément pour chaque leçon.
<b>Par exemple :</b>
<b>Leçon 1 :</b>
<a href="https://www.oneplanetnetwork.org/">https://www.oneplanetnetwork.org/</a>
<a href="https://www.unwto.org/">https://www.unwto.org/</a>
<a href="https://united-against-waste.at/">https://united-against-waste.at/</a>
<b>Leçon 2 :</b>

[https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw\\_lib\\_fwm\\_unece\\_quantification\\_2019.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_fwm_unece_quantification_2019.pdf)

<https://flwprotocol.org/>

<https://www.supercook.com/#/desktop>

**Leçon 3 :**

<https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/sustainable-food-manual-tourism-providers>

<https://ec.europa.eu/environment/emas/takeagreenstep/bemp.html>

<https://www.marseille-tourisme.com/en/travel-trade/news-for-tourism-professionals/good-practice-guides-for-a-sustainable-transition-for-tourism-professionals/>

## Références bibliographiques

### Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) : Livre interactif

Veillez indiquer les références bibliographiques que vous avez utilisées pour élaborer le contenu pédagogique.

**Par exemple :**

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

[https://commission.europa.eu/index\\_en](https://commission.europa.eu/index_en)

[https://environment.ec.europa.eu/index\\_en](https://environment.ec.europa.eu/index_en)

<https://ec.europa.eu/eurostat/>

<https://www.lovefoodhatewaste.com/>

<https://stopfoodwaste.ie/>

<https://champions123.org/publications>

## Glossaire

### Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) Livre interactif

Dressez la liste des principaux termes qui se rapportent aux leçons du module. Donnez une brève description de chaque terme.

**Par exemple :**

<b>Respectueux de l'environnement</b>	Non nocif pour l'environnement.
<b>Gestion verte</b>	Méthode de management vertueuse, elle transpose les démarches écologiques dans le monde professionnel. Elle inclut tous les acteurs de la structure, qui sont encouragés à adopter des comportements plus responsables et durables.
<b>Greenwashing</b>	L'acte de transmettre au public une présentation déformée des faits, afin de paraître plus responsable sur le plan social et/ou environnemental.

<b>Zéro déchet</b>	La conservation de toutes les ressources par des actions responsables, sans brûlage et sans rejets dans le sol, l'eau ou l'air qui menacent l'environnement ou la santé humaine.
<b>Déchets alimentaires</b>	Désigne les aliments jetés qui étaient propres à la consommation. Le gaspillage alimentaire se produit lorsque les aliments sont vendus au consommateur ou à la maison.
<b>Perte de nourriture</b>	Aliments perdus dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire avant d'atteindre le consommateur.
<b>Cuisine poubelle</b>	Terme utilisé pour promouvoir la création de plats à partir des restes d'un ou plusieurs aliments afin d'utiliser pleinement le produit.
<b>Surproduction</b>	Produire plus de produits que nécessaire pour répondre à la demande.

## Fiche technique 1

Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	<b>Fichier pdf</b>
Nom de la spécification technique	<b>Réduire le gaspillage alimentaire</b>
Objectif	L'objectif de cette fiche technique est de décrire les étapes séquentielles qui doivent être suivies afin de réduire le gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie.
Mise en œuvre étape par étape	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette éco-pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser le processus de stockage et de préparation des aliments</li> <li>2. Analyser la consommation alimentaire des clients : combien de déchets alimentaires et quel type de nourriture reste-t-il ?</li> <li>3. Analyser les habitudes de préparation et de réutilisation des chutes du personnel</li> <li>4. Créer les conditions pour la mise en œuvre de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire</li> <li>5. Formation du personnel</li> <li>6. Adapter la planification des menus et la taille correcte des portions</li> <li>7. Suivi du recyclage et de la valorisation des ressources</li> <li>8. Partager les pratiques avec les invités et souligner les avantages environnementaux</li> </ol>
Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> Réduire le gaspillage alimentaire</p>
Lien avec les priorités vertes de l'UE	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <a href="https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en">https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en</a>  <a href="https://zerowasteurope.eu/">https://zerowasteurope.eu/</a>  <a href="https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:50edd1fd-01ec-11e4-831f-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1&amp;format=PDF">https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:50edd1fd-01ec-11e4-831f-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1&amp;format=PDF</a></p>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>L'art de la cuisine poubelle</b>
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour créer de la vaisselle à partir des déchets d'un ou plusieurs produits dans un environnement de travail réel.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser l'état actuel des déchets jetés dans le restaurant</li> <li>2. Analyser les avantages économiques de cette pratique, notamment les économies de matières premières.</li> <li>3. Enquête sur les attitudes des clients des restaurants</li> <li>4. Enquête sur les attitudes du personnel</li> <li>5. Créer les conditions pour la mise en œuvre de pratiques visant à réduire les bons déchets.</li> <li>6. Adapter les préparations à l'utilisation des "restes" d'aliments</li> <li>7. Renforcer une bonne connaissance des ingrédients et des combinaisons</li> <li>8. Formation du personnel</li> <li>9. Promouvoir la culture du "ne rien jeter" auprès des invités.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> Cuisine poubelle</p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><a href="https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf">https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf</a></p> <p><a href="https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf">https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf</a></p>

## Fiche technique 3

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	Mesures de réduction et de tri des déchets
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour mettre en œuvre l'éco-pratique de réduction et de tri des déchets dans les hôtels.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette éco-pratique. Les étapes doivent être reliées entre elles.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser la production périodique de déchets dans l'hôtel</li> <li>2. Analyser les consommations périodiques d'eau et d'énergie</li> <li>3. Réfléchir à de nouvelles éco-pratiques</li> <li>4. Analyser la faisabilité de chaque projet</li> <li>5. Enquête sur les attitudes des clients de l'hôtel</li> <li>6. Créer les conditions de la mise en œuvre d'une politique de zéro déchet</li> <li>7. Augmenter la collecte sélective des déchets et réduire la consommation d'eau et d'énergie</li> <li>8. Réduire la quantité de déchets</li> <li>9. Formation du personnel</li> <li>10. Sensibiliser les clients à une gestion responsable des déchets et à l'utilisation des ressources.</li> <li>11. Elaboration de panneaux d'information</li> <li>12. Promouvoir les pratiques écologiques</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> Rhino Alpine Resort</p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.</p> <p><b>Par exemple :</b></p>

<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0098&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0098&amp;from=IT</a> <a href="https://ewwr.eu/project/">https://ewwr.eu/project/</a> <a href="http://publications.europa.eu/resource/cellar/bb444830-94bf-11ea-aac4-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1">http://publications.europa.eu/resource/cellar/bb444830-94bf-11ea-aac4-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1</a>
---

### 9.3. Module 3 . Production

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif du module</b>	Ce module vise à améliorer les connaissances et les compétences des apprenants en matière de zéro déchet pendant la production, en utilisant les produits restants après la production.
<b>Points clés du module</b>	Les principaux points clés de ce module sont : Leçon 1 : Trier, recycler, composter et réutiliser Leçon 2 : L'emballage Leçon 3 : La consommation
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sensibiliser aux comportements éco-responsables dans la production de la restauration.</li> <li>2. Comprendre ce qui peut être trié des déchets laissés après la production</li> <li>3. Comprendre et apprendre ce qui peut être recyclé et utilisé à d'autres fins.</li> <li>4. Attraction de matériaux de production ou de culture qui seront utilisés lors de la production dans la restauration.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer différentes techniques de gestion des déchets pour traiter les déchets laissés après la production.</li> <li>- Identifier la meilleure option d'emballage pour les produits</li> <li>- Analyser les habitudes de consommation actuelles et la manière dont elles peuvent être modifiées pour réduire la consommation dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les connaissances acquises en matière de techniques de gestion des déchets dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.</li> <li>- Effectuer les tâches de manière à réduire les déchets</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégrer diverses idées de zéro déchet dans les habitudes de travail existantes.</li> <li>- Sensibiliser à l'importance de la durabilité</li> </ul>
<b>Compétences clés pour</b>	<p>X Alphabétisation</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguisme</p>

<b>l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences X Citoyenneté active <input type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles X Compétences vertes
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	-Élèves des 11e et 12e années de l'école professionnelle. -Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école professionnelle avec une double formation. -Stagiaires dans les centres d' EFP -Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL.
<b>Fiches techniques</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trier, recycler, composter et réutiliser</li> <li>2. Emballage</li> <li>3. Consommation</li> </ol>

## Leçon 1. Trier, recycler, composter et réutiliser

### 1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Apprendre à trier les déchets, identifier ce qui ne peut plus être réutilisé. Apprendre à utiliser les déchets, à les composter et à les utiliser comme engrais pour faire pousser des légumes et d'autres produits si nécessaire.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les moyens de trier les déchets</li> <li>2. ce qui peut être recyclé</li> <li>3. qu'est-ce que le compostage et comment le faire</li> <li>4. les articles à usage unique, ce qui peut être réutilisé</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apprendre et comprendre ce qui peut être trié des déchets laissés après la production.</li> <li>2. Comprendre et apprendre ce qui peut être recyclé et utilisé à d'autres fins.</li> <li>3. Comprendre l'importance du compostage et la manière dont il peut être réalisé dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.</li> <li>4. Apprendre quels articles à usage unique peuvent être remplacés et quels articles réutilisables peuvent être utilisés à la place.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les matériaux qui peuvent être compostés et recyclés</li> <li>- identifier les articles qui peuvent être remplacés par des articles à usage multiple</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utiliser les connaissances acquises en matière de gestion des déchets</li> <li>- fonctionner de manière à produire moins de déchets</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégrer les idées de zéro déchet dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie</li> <li>- Discuter des moyens de réduire les déchets</li> </ul>

<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li>X Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets concernés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion des déchets</li> <li>- Compostage</li> <li>- Recyclage</li> <li>- Secteur de la restauration</li> <li>- secteur hospitalier</li> </ul>
<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en ligne</li> <li>- De la pratique à la théorie</li> <li>- travail indépendant - visionnage de présentations vidéo, lecture indépendante, autoréflexion, exercices, auto-évaluation, travail indépendant avec fiche technique.</li> <li>- Enseignement formel dans les écoles et les centres d'EEP.</li> <li>- WBL</li> <li>- L'enseignement en double formation</li> </ul> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidéo</li> <li>- Études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 1</b>
<b>Ressource de gain électronique (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette leçon, le sujet principal sera d'abord présenté. Les principales définitions seront expliquées afin de mieux comprendre le sujet.</p> <p>L'importance du sujet doit également être présentée. Pourquoi est-il important de mettre en œuvre ces gestes dans la production.</p>
<b>Présentation principale</b>	Il convient d'abord de définir les principaux mots. Il faut expliquer en détail ce qu'est le compostage, le tri, le recyclage et ce qui peut être réutilisé après la production.

	<p>Il convient de souligner l'importance de l'application de ces méthodes. Comment le fait de travailler de cette manière est bénéfique pour l'environnement et, surtout, pour l'entreprise qui utilise ces méthodes. Il convient de présenter plusieurs options sur les articles utilisables dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie qui peuvent être utilisés plusieurs fois au cours de la production.</p> <p>Par exemple :</p> <p>On peut présenter les restes de nourriture après la production comme pouvant être triés et on peut évaluer ce qui peut être utilisé de manière différente après la production. La nourriture restante peut être vendue ou donnée à des personnes qui ont des difficultés et ont besoin d'aide. Certains aliments peuvent être compostés et utilisés comme engrais pour la culture de légumes, de fruits et d'herbes aromatiques. Au cours du processus de production, les outils utilisés qui ne sont qu'à usage unique peuvent être échangés contre des outils à usage multiple, comme les serviettes en papier contre des serviettes lavables.</p>
--	--

	<b>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>De nombreux outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des exercices permettant de tester et d'améliorer les connaissances acquises pendant la partie théorique de la leçon.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questions à choix multiples</li> <li>- Déclarations vraies ou fausses</li> </ul>
<b>Excercise</b>	<p>1 à 3 exercices doivent être créés pour améliorer et tester les connaissances acquises.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les élèves doivent associer les mots à leur définition, afin de vérifier s'ils ont compris les mots principaux.</li> <li>- On peut présenter des situations et proposer des options sur la manière de les résoudre ou de les gérer. Laissez les élèves choisir l'option qui leur semble la plus appropriée.</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Plusieurs outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des tâches d'autoréflexion.</p>
<b>Réflexion personnelle</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cas d'étude - lire les positions nationales actuelles sur la gestion des déchets du secteur de la restauration. Pour la Lituanie : <a href="https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/sgp-tvarkymas/sgp-viesojo-maitinimo-imonese">https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/sgp-tvarkymas/sgp-viesojo-maitinimo-imonese</a></li> </ol>

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des principales définitions du sujet</li> <li>- Capacité à analyser les situations dans lesquelles les concepts présentés peuvent être appliqués.</li> <li>- Capacité à appliquer avec succès les meilleures solutions aux problèmes.</li> <li>- Capacité à différencier ce qui peut être réutilisé et ce qui ne peut pas l'être.</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions. Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples.</p>

## Leçon 2. Emballage

### 2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Le but de cette leçon est d'informer les élèves sur les différents emballages qui peuvent être utilisés, de les informer de toutes les options possibles et de leur montrer comment réduire les déchets.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dégradation de l'environnement par l'emballage</li> <li>2. Réduire les emballages</li> <li>3. Emballage réutilisable</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprendre les différents emballages de matériaux qui peuvent être utilisés</li> <li>2. Comprendre l'importance de la réduction de la quantité d'emballages utilisés dans le secteur.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différenciez les différents types d'emballages.</li> <li>- identifier les matériaux qui sont les moins dommageables pour l'environnement</li> <li>- analyser les possibilités de réduire les emballages</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Afficher une connaissance de l'importance des emballages utilisés</li> <li>- Se comporter de manière à nuire le moins possible à l'environnement.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discutez de la manière dont les emballages peuvent être réduits ou remplacés par des matériaux moins nocifs.</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li>X Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>

<b>Sujets impliqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secteur de la restauration</li> <li>- Secteur de l'hôtellerie</li> </ul>
<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en ligne</li> <li>- De la pratique à la théorie</li> <li>- travail indépendant - visionnage de présentations vidéo, lecture indépendante, autoréflexion, exercices, auto-évaluation, travail indépendant avec fiche technique.</li> <li>- Enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP.</li> <li>- WBL</li> <li>- L'enseignement en double formation</li> </ul> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidéo</li> <li>- Études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>

## 2.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 2</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette leçon, le sujet principal sera d'abord présenté. Les principales définitions seront expliquées afin de mieux comprendre le sujet.</p> <p>L'importance du sujet doit également être présentée. Pourquoi est-il important de mettre en œuvre ces gestes dans la production.</p>
<b>Présentation principale</b>	<p>Tout d'abord, il faut définir clairement le sujet principal, c'est-à-dire ce dont il sera question pendant la leçon.</p> <p>Ensuite, il convient de présenter les différents types d'emballages et leur impact sur l'environnement.</p> <p>Ensuite, plusieurs options sur la manière de réduire les emballages doivent être présentées. Comment réduire les emballages lors de l'achat de fournitures nécessaires à la production.</p> <p>Et enfin, plusieurs gestes et emballages écologiques doivent être présentés. Les emballages qui se dégradent plus vite, sont issus de matériaux recyclés ou d'emballages réutilisables.</p>

	<b>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Les multiples outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des exercices permettant de tester et d'améliorer les connaissances acquises pendant la partie théorique de la leçon.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questions à choix multiples</li> </ul>

	- Déclarations vraies ou fausses
<b>Exercice</b>	1-3 exercices doivent être créés pour améliorer et tester les connaissances acquises. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les élèves doivent associer les mots à leur définition, afin de vérifier s'ils ont compris les principales définitions.</li> <li>- On peut présenter des situations et proposer des options sur la manière de les résoudre ou de les gérer. Laissez les élèves choisir l'option qui leur semble la plus appropriée.</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Plusieurs outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des tâches d'auto-réflexion.
<b>Réflexion personnelle</b>	Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.  <b>Par exemple :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cas d'étude - lisez les positions nationales actuelles sur la réduction des emballages Pour la Lituanie : <a href="https://www.vaatc.lt/specialiste-pakuociu-neisvengsime-taciau-galime-sumazinti-ju-kiekius/">https://www.vaatc.lt/specialiste-pakuociu-neisvengsime-taciau-galime-sumazinti-ju-kiekius/</a></li> <li>2. Vidéo sur l'emballage durable : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lwYwKQcmXhY">https://www.youtube.com/watch?v=lwYwKQcmXhY</a></li> </ol>

	<b>Évaluation</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compréhension des différents types d'emballages</li> <li>- Capacité à différencier les différents matériaux d'emballage</li> <li>- Prise de conscience de l'impact des différents emballages sur l'environnement</li> <li>- Compétences permettant de réduire la quantité d'emballages à usage unique utilisés dans la production</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	Plusieurs outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des tâches d'auto-réflexion.

## Leçon 3. La consommation

### 3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Dans cette leçon, les apprenants apprendront les avantages de la réduction de la consommation pendant la production.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importance de la réduction de la consommation pendant la production</li> <li>2. Différentes manières de réduire la consommation pendant la production</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacité à sensibiliser à l'importance de la réduction de la consommation.</li> <li>2. Capacité à développer de nouvelles habitudes qui contribueraient à réduire la consommation</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer des habitudes qui réduisent la consommation</li> <li>- Analyser de quelle manière la consommation peut être réduite</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'adapter à différentes habitudes de travail</li> <li>- Capacité d'analyser les habitudes de travail, capacité d'analyser la consommation.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discuter de nouvelles façons de réduire la consommation</li> <li>- Pratiquer le travail avec une consommation minimale</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li>X Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets impliqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secteur de la restauration</li> <li>- Secteur de l'hôtellerie</li> </ul>

<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en ligne</li> <li>- De la pratique à la théorie</li> <li>- travail indépendant - visionnement de présentations vidéo, lecture indépendante, autoréflexion, exercice, auto-évaluation, travail indépendant avec fiche technique.</li> <li>- Enseignement formel dans les écoles et les centres d'EEP.</li> <li>- WBL</li> <li>- L'enseignement en double formation</li> </ul> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidéo</li> <li>- Études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>
---------------------	--

### 3.2. Directives pour la prestation de formation

	Théorie de la leçon 1
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Introduction</b>	<p>Dans cette leçon, le sujet doit être présenté brièvement. Les points clés de la leçon doivent être présentés.</p> <p>Pour rendre la leçon plus intéressante, une courte vidéo de 2 à 3 minutes pourrait être projetée, ou des photos pourraient être ajoutées pour rendre la leçon plus interactive.</p>
<b>Présentation principale</b>	<p>Dans cette leçon, les principales définitions doivent être expliquées. La leçon principale devrait présenter les différentes manières de réduire la consommation, les différentes habitudes de travail à mettre en place dans les établissements existants pour aider à atteindre l'objectif.</p> <p>Il est également possible d'inclure la manière dont certains produits nécessaires au secteur de la restauration peuvent être cultivés localement si cela est possible, réduisant ainsi la quantité de produits achetés.</p> <p><i>Tout d'abord, le terme principal sera expliqué, à savoir ce qu'est la consommation. Ensuite, nous présenterons le type de consommation qui peut être réduit dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Nous présenterons les habitudes de travail qui peuvent aider une entreprise à réduire ses dépenses d'électricité, puis nous expliquerons comment acheter certains produits qui peuvent être cultivés, comme les herbes et certains légumes. La culture de produits réduit naturellement les achats et le transport, car elle n'est pas nécessaire.</i></p>

	EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION
<b>Ressources d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Les multiples outils proposés par H5P peuvent être utilisés pour développer des exercices permettant de tester et d'améliorer les connaissances acquises pendant la partie théorique de la leçon. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questions à choix multiples</li> <li>- Déclarations vraies ou fausses</li> </ul>
<b>Exercice</b>	1-3 exercices doivent être créés pour améliorer et tester les connaissances acquises. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les élèves doivent associer les mots à leur définition, afin de vérifier s'ils ont compris les principales définitions.</li> <li>- On peut présenter des situations et proposer des options sur la manière de les résoudre ou de les gérer. Laissez les élèves choisir l'option qui leur semble la plus appropriée.</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Plusieurs outils proposés par H5P peuvent être utilisés pour développer des tâches d'autoévaluation.
<b>Réflexion personnelle</b>	Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.  Par exemple : Study case - Explorer les politiques nationales actuelles en matière de consommation et de réduction de la consommation Pour la Lituanie : <a href="https://enmin.lrv.lt/lt/naujienos/pritarta-elektros-vartojimo-mazinima-ir-solidarumo-inasa-numatancioms-pataisoms">https://enmin.lrv.lt/lt/naujienos/pritarta-elektros-vartojimo-mazinima-ir-solidarumo-inasa-numatancioms-pataisoms</a>

	<b>Évaluation</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation à l'importance de réduire la consommation</li> <li>- Connaissance des différents domaines dans lesquels la consommation peut être réduite</li> <li>- Connaissance des moyens de réduire la consommation</li> <li>- Compétences pour s'adapter aux nouvelles habitudes de travail qui contribuent à réduire la consommation</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	Plusieurs outils proposés par HP5 peuvent être utilisés pour développer des tâches d'autoévaluation.

## Autres lectures

Ressource d'apprentissage en ligne (H5P). Livre interactif
Pour compléter les connaissances et les compétences des stagiaires, vous devez leur proposer des supports supplémentaires. Veuillez indiquer les sources d'information appropriées dans des langues accessibles aux apprenants. Disposez les sources de chaque leçon séparément.
<b>Par exemple :</b>
<i>Leçon 1</i>
<a href="https://sciencing.com/list-materials-recyclable-8073576.html">https://sciencing.com/list-materials-recyclable-8073576.html</a>
<a href="https://www.toadandco.com/blogs/blog/20-things-you-can-reuse-at-home">https://www.toadandco.com/blogs/blog/20-things-you-can-reuse-at-home</a>
<a href="https://www.epa.gov/recycle/composting-home">https://www.epa.gov/recycle/composting-home</a>
<i>Leçon 2</i>
<a href="https://www.ecoandbeyond.co">https://www.ecoandbeyond.co</a>
<a href="https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packaging/">https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packaging/</a>
<a href="https://www.assemblies.com/food-packaging-9-types-and-differences-explained/">https://www.assemblies.com/food-packaging-9-types-and-differences-explained/</a>
<i>Leçon 3</i>
<a href="https://www.climatecolab.org/wiki/Reducing+consommation">https://www.climatecolab.org/wiki/Reducing+consommation</a>
<a href="https://www.fundingoptions.com/blog/education/reducing-energy-at-workplace">https://www.fundingoptions.com/blog/education/reducing-energy-at-workplace</a>
<a href="https://www.webstaurantstore.com/blog/1744/growing-a-culinary-garden-for-your-restaurant.html">https://www.webstaurantstore.com/blog/1744/growing-a-culinary-garden-for-your-restaurant.html</a>

## Références bibliographiques

Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) Livre interactif
Veuillez indiquer les références bibliographiques que vous avez utilisées pour élaborer le contenu pédagogique.
<b>Par exemple :</b>
<a href="https://www.sciencedirect.com/topics/earth-and-planetary-sciences/composting">https://www.sciencedirect.com/topics/earth-and-planetary-sciences/composting</a>

## Glossaire

<b>Ressources d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
Dressez la liste des principaux termes qui se rapportent à la leçon du module. Donnez une brève description de chaque terme.	
<b>Par exemple :</b>	

<b>Réduction des déchets</b>	la pratique consistant à utiliser moins de matériaux et d'énergie pour minimiser la production de déchets et préserver les ressources naturelles.
<b>Compost</b>	Le compost est un mélange d'ingrédients utilisé comme engrais pour les plantes et pour améliorer les propriétés physiques, chimiques et biologiques du sol. Il est couramment préparé par la décomposition de plantes, de déchets alimentaires, d'engrais et de produits chimiques.

## Fiche technique 1

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	Trier, recycler, composter et réutiliser
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche technique est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour mettre en œuvre la pratique du tri, du recyclage, du compostage et de la réutilisation dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de la pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser toutes les pratiques possibles de gestion des déchets</li> <li>2. Enquêter sur les pratiques qui pourraient être mises en œuvre dans le secteur sélectionné.</li> <li>3. Discuter des possibilités avec le personnel</li> <li>4. Créer les conditions pour mettre en œuvre les pratiques</li> <li>5. Former le personnel</li> <li>6. Partager les bénéfices des pratiques pour l'environnement et l'établissement</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>Zéro gaspillage alimentaire et soutien aux étudiants</p> <p>Le recycleur</p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournir un lien internet</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en</a></p>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Emballage</b>
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche technique est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour mettre en œuvre la pratique des emballages écologiques dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de la pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser les emballages utilisés dans le secteur de la restauration</li> <li>2. Examiner les possibilités de réduire et de modifier les emballages</li> <li>3. Discutez des possibilités avec le personnel</li> <li>4. Choisir les meilleures pratiques et le type d'emballage à utiliser</li> <li>5. Partager les avantages de la mise en œuvre de la pratique pour l'environnement.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> Devenir un traiteur sans déchets</p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournir un lien internet</p> <p><b>Par exemple :</b>  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en</a>  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/plastics_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/plastics_en</a></p>

### Fiche technique 3

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
---	--------------------

<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Consommation</b>
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche technique est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour mettre en œuvre la pratique de réduction des consommations dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de la pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyser les habitudes de travail actuelles et leur consommation</li> <li>2. Enquête sur ce qui peut être changé pour réduire la consommation d'électricité</li> <li>3. Analyser ce qui peut être fait pour réduire les achats et la consommation de produits.</li> <li>4. Discuter avec le personnel des possibilités de mettre en place de nouvelles habitudes de travail.</li> <li>5. Former le personnel</li> <li>6. Partager les avantages pour l'environnement de la mise en œuvre de nouvelles habitudes de travail pour réduire la consommation.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> Un chef éco-responsable</p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournir un lien internet</p> <p>Par exemple :  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/urban-environment_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/urban-environment_en</a>  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/water_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/water_en</a></p>

## 9.4. Module 4. Service

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Objectif du module</b>	Ce module vise à développer et à améliorer les connaissances et les compétences des apprenants en matière de zéro déchet dans les services d'hôtellerie et de restauration. En outre, il vise à façonner un comportement environnemental et à changer les habitudes de travail dans l'hôtellerie et la restauration.
<b>Points clés du module</b>	Les principaux points clés de ce module sont : Leçon 1. Programmes de réutilisation du linge et minimisation de la lessive Leçon 2. Trop beau pour partir Leçon 3. Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Développer une conscience du comportement éco-responsable dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> <li>2. Compréhension de l'importance des pratiques écologiques pour la qualité des services d'hôtellerie et de restauration</li> <li>3. Vivre une expérience de "vie réelle" dans le secteur de l'hospitalité</li> <li>4. Attirer la participation des clients au "zéro déchet" dans les services d'hôtellerie et de restauration.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire les différentes pratiques écologiques applicables dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> <li>- recommander des éco-pratiques spécifiques en fonction des besoins</li> <li>- appliquer des pratiques écologiques dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adapter les éco-pratiques dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> <li>- démontrer différentes pratiques écologiques dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- discuter de l'importance des pratiques écologiques pour la qualité des services d'hôtellerie et de restauration</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sensibilisation à un comportement éco-responsable dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> <li>X Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET</li> <li>- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double</li> <li>- Stagiaires dans les centres d'EFP</li> <li>- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL</li> </ul>
<b>Fiches techniques</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Programmes de réutilisation du linge et réduction de la quantité de linge à laver</li> <li>2. Le bon de partir</li> <li>3. Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration</li> </ol>

## Leçon 1. Programmes de réutilisation du linge et minimisation de la lessive

### 1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Objectif de la leçon</b>	L'objectif de cette leçon est de familiariser les stagiaires avec une éco-pratique visant à réduire la quantité de linge dans les services hôteliers. En outre, la leçon sensibilisera les stagiaires aux possibilités de réduire la consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques dans la blanchisserie. La leçon encouragera les éco-comportements et le changement des habitudes quotidiennes.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyse du processus de blanchisserie dans l'hôtel</li> <li>2. Enquête sur l'attitude des clients à l'égard de la mise en œuvre d'une éco-pratique visant à réduire la quantité de linge.</li> <li>3. Création des conditions pour la mise en œuvre de la pratique</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conscience "zéro déchet" dans le service hôtelier</li> <li>2. Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>3. Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>4. Attirer la participation des clients au "zéro déchet" dans les services d'hôtellerie et de restauration.</li> </ol>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compréhension de la réduction de la consommation d'eau et d'énergie, ainsi que de l'utilisation réduite de produits chimiques</li> <li>2. Attirer la participation des clients à l'initiative "zéro déchet" dans l'hôtel.</li> <li>3. Développer une conscience du comportement éco-responsable dans les services d'hôtellerie et de restauration</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire les différentes éco-pratiques pour minimiser la quantité de linge</li> <li>- recommander la minimisation du linge en fonction des besoins de l'hôtel</li> <li>- appliquer la minimisation du linge dans les services hôteliers</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adapter la minimisation du linge dans les services hôteliers</li> <li>- démontrer la minimisation du linge dans les services hôteliers</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- discuter de l'importance de la minimisation du linge pour la qualité des services hôteliers</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sensibilisation à un comportement éco-responsable dans les services hôteliers</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> <li>X Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets concernés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion dans l'industrie hôtelière</li> <li>- Service dans une division de blanchisserie</li> <li>- Entretien de la maison</li> <li>- L'hospitalité dans le tourisme</li> </ul>
<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- formation en ligne</li> <li>- de la pratique à la théorie</li> <li>- travail personnel - visionnage de démonstrations vidéo, lecture personnelle, autoréflexion ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques.</li> <li>- l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP</li> <li>- WBL</li> <li>- une double forme d'éducation</li> </ul> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vidéo</li> <li>- études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 1</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.

	<p>Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction - 2-3 minutes. La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Le lavage du linge de lit et des serviettes entraîne une importante consommation d'énergie et d'eau. Des pratiques peuvent être mises en œuvre pour réduire l'empreinte environnementale des services de restauration.</i>  <i>Un exemple de cette éco-pratique est la réduction du nombre de lessives.</i>  <i>Un élément important est la sensibilisation des clients au fait que cette éco-pratique entraîne une augmentation de la qualité des services dans l'hôtel.</i></p> <p><i>Lien vers la vidéo d'introduction &gt;&gt;</i>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=l8lKmaSzUOc&amp;t=3s">https://www.youtube.com/watch?v=l8lKmaSzUOc&amp;t=3s</a></p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.</p> <p>La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.</p> <p>Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p><b>Important !</b>  Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>La leçon se concentrera sur trois points essentiels.</i>  <i>Une fois que vous vous serez familiarisé avec eux, vous serez en mesure de mettre en œuvre des éco-pratiques dans les services hôteliers.</i></p> <p><i>Les points clés sont les suivants :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. Analyse du processus de blanchisserie dans l'hôtel</i></li> <li><i>2. Enquête sur l'attitude des clients à l'égard de la mise en œuvre d'une éco-pratique visant à réduire la quantité de linge.</i></li> <li><i>3. Création des conditions pour la mise en œuvre de la pratique</i></li> </ol> <p><i>Afin de consolider les nouvelles connaissances acquises et de développer les nouvelles compétences, il est nécessaire de faire des exercices et de l'auto-réflexion.</i></p>

(et une description détaillée de chacun des trois points clés suit...)

	<b>EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Des quiz.</i></li><li>- <i>Mots mélangés</i></li></ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1</b></p> <p><i>Chaque élève doit créer une enquête de 5 questions. Les mots des questions seront donnés à l'avance et brouillés. L'apprenant doit organiser les mots en questions significatives.</i></p> <p><b>Exercice 2</b></p> <p><i>Chaque élève doit fabriquer un panneau d'information par lui-même. Les mots du panneau seront donnés à l'avance et brouillés. L'apprenant doit arranger les mots pour former un texte significatif.</i></p>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><i>Self - lire/regarder par des liens externes</i></p>
<b>Réflexion personnelle</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Cas d'étude</b> - <i>lecture d'une section spécifique de Simple Water Saving Tips for Work de l'Alliance for Water Efficiency - <a href="https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/water-saving-tips-cii-water-use">https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/water-saving-tips-cii-water-use</a></i></li><li><b>2. Auto-calcul des coûts réduits selon l'exemple donné.</b></li></ol>

	<p><i>La quantité de linge pour chaque chambre est variable - elle dépend de la taille du lit, de la taille des serviettes, de la densité des tissus, du nombre d'articles à laver par chambre.</i></p> <p><i>Exemple :</i></p> <p><i>Pour une chambre avec un taux d'occupation de 75 % et 4 kg de linge par nuit, toute l'année, avec des coûts par kg/lavage de 0,50 euros/kg, le prix annuel s'élève à 479 euros. Ces coûts, pour un hôtel de cent chambres, peuvent atteindre 47 900 euros/an, et le taux de réutilisation des articles textiles peut atteindre 5%, soit une économie de 2 400 euros par an.</i></p> <p><b>3. Lecture intéressante &gt;&gt;</b></p> <p><i>Vous avez besoin d'aide pour planifier vos programmes de conservation de l'eau ? L'Alliance for Water Efficiency (AWE) a une solution pour vous.</i></p> <p><u><i>Outil de suivi de la conservation</i></u></p>
--	--

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des pratiques écologiques pour minimiser la quantité de linge ;</li> <li>- Compétences pour l'analyse de l'état du processus de blanchisserie dans l'hôtel ;</li> <li>- Compétences pour adapter les éco-pratiques afin de minimiser la lessive ;</li> <li>- Sensibilisation à l'importance de la mise en œuvre de pratiques écologiques pour minimiser le lavage ;</li> <li>- Sensibilisation à un comportement éco-responsable dans les services hôteliers</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test

**Outils  
d'évaluation**

Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation.  
Le test doit comporter 5 questions.  
Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiple  
avec trois réponses possibles.

**Par exemple :**

1. *L'éco-pratique "minimiser le linge" dans les services d'accueil permet-elle de réduire la consommation d'eau et d'électricité ?  
Oui/non*
2. *Est-il important d'analyser le service hôtelier avant de mettre en place des éco-pratiques ?  
Oui/non*
3. *Les clients de l'hôtel jouent-ils un rôle important dans la mise en œuvre de l'éco-pratique "minimiser le linge" ?  
Oui/non*
4. *Le personnel doit-il être formé pour mettre en œuvre des pratiques écologiques dans le service hôtelier ?  
Oui/non*
5. *La qualité du service dans l'hôtel augmente-t-elle lorsque des pratiques écologiques sont appliquées ?  
Oui/non*

## Leçon 2. Trop beau pour partir

### 2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Objectif de la leçon</b>	L'objectif de cette leçon est d'initier les apprenants à la réduction des déchets alimentaires dans les restaurants. Les apprenants découvriront les politiques de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires, ainsi que des éco-pratiques simples qui peuvent être mises en œuvre pour réduire les déchets alimentaires et les plats préparés dans le service de restauration.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'UE à un défi mondial</li><li>2. Pratiques écologiques pour réduire les déchets alimentaires dans les services de restauration</li></ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conscience "zéro déchet" dans le service de restauration</li><li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li><li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li><li>➤ Vivre une expérience de "vie réelle" dans le secteur de l'hospitalité</li></ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compréhension de la réduction des déchets alimentaires et des politiques de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires</li><li>2. Sensibiliser aux comportements éco-responsables dans un service de restauration et Attirer la clientèle des restaurants vers des politiques de réduction des déchets alimentaires.</li></ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	Les connaissances : <ul style="list-style-type: none"><li>- décrire différentes pratiques écologiques pour la réduction des déchets alimentaires</li><li>- expliquer les politiques de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires</li><li>- recommander des pratiques de réduction des déchets alimentaires en fonction des besoins du restaurant</li><li>- appliquer des pratiques de réduction des déchets alimentaires dans les services de restauration</li></ul> Compétences : <ul style="list-style-type: none"><li>- concevoir des pratiques de réduction des déchets alimentaires en fonction des besoins du restaurant</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organiser des pratiques de réduction des déchets alimentaires dans les services de restauration</li> <li>- démontrer les pratiques de réduction des déchets alimentaires dans les services de restauration</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- discuter de l'importance de la réduction des déchets alimentaires pour l'humanité</li> <li>- la sensibilisation à un comportement éco-responsable dans les services de restauration</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li> <li>X Compétences numériques et technologiques</li> <li>X Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li>X Entrepreneuriat</li> <li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets impliqués</b>	<p>Gestion dans le secteur de la restauration  Service de restauration  Servir et tenir le bar  Économie du tourisme</p>
<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- formation en ligne</li> <li>- de la pratique à la théorie</li> <li>- travail personnel - visionnage de démonstrations vidéo, lecture personnelle, autoréflexion ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques.</li> <li>- l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP</li> <li>- WBL</li> <li>- une double forme d'éducation</li> </ul> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vidéo</li> <li>- études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>

## 2.2.Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 2</b>
--	------------------------------

Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)	Livre interactif
<p><b>Introduction</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.  Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction - 2-3 minutes ou des photos. La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Environ 88 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans l'UE, soit près de 20 % de la production alimentaire totale, avec des coûts associés estimés à 143 milliards d'euros. Nous sommes à l'affût de toutes les possibilités de prévenir le gaspillage alimentaire et de renforcer la durabilité du système alimentaire.</i>  <i>Chaque jour, nous pouvons faire des gestes simples pour économiser de la nourriture et de l'argent lorsque nous faisons nos courses.</i>  <i>Ce tutoriel présente une pratique écologique facile pour économiser les ressources et la nourriture dans le service de restauration.</i></p> <p><i>Photo d'échauffement</i>  <u><a href="#">COMMENT RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES DANS VOTRE VIE QUOTIDIENNE</a></u></p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.  La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.  Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p><b>Important !</b>  Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Saviez-vous qu'un tiers de la nourriture mondiale est en fait jetée ?</i>  <i>La leçon se concentrera sur deux points essentiels.</i>  <i>Une fois que vous vous serez familiarisé avec eux, vous serez en mesure de mettre en œuvre des éco-pratiques dans les services hôteliers.</i>  <i>Les points clés sont les suivants :</i>  1. Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'UE à un défi mondial</p>

	<p>2. <i>Éco-pratiques pour réduire les déchets alimentaires dans les services de restauration</i></p> <p><i>Commençons par nous familiariser avec les efforts déployés par l'UE pour résoudre ce problème mondial. (et une description détaillée du premier point clé suit...)</i></p> <p><i>Dans la deuxième partie de la leçon, vous découvrirez une éco-pratique facile pour réduire les déchets alimentaires, qui est appliquée dans le service de restauration. (et une description détaillée du deuxième point clé suit...)</i></p> <p><i>Afin de consolider les nouvelles connaissances acquises et de développer les nouvelles compétences, il est nécessaire de faire des exercices et de l'auto-réflexion.</i></p>
--	---

	<b>EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5. Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> <i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Glisser-déposer.</i></li> <li>- <i>QR codes et Drag the Words</i></li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b> <b>Exercice 1</b> <i>Regardez la vidéo :</i> <a href="https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618?&amp;lq=EN">https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618?&amp;lq=EN</a> <i>Classez dans le bon ordre les actions relatives aux pertes et gaspillages alimentaires proposées par l'UE.</i></p> <p><b>Exercice 2</b> <i>Scannez les codes QR et tirez les mots corrects dans les phrases.</i></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>1. <i>Nous, ....., devons prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire. (tous)</i></p>

	<p>2. Réduire le site ....., c'est aussi réduire les émissions de gaz à effet de serre. (perte et gaspillage de nourriture)</p> <p>3. En réduisant les pertes et les gaspillages de nourriture, on peut ..... les redistribuer aux personnes dans le besoin. (sauver des aliments nutritifs)</p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> Self - lecture/regard par liens externes</p>
<p><b>Réflexion personnelle</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>1. Cas d'étude Explorer la politique nationale en matière de conservation des aliments et de réduction du gaspillage alimentaire. Donner un sens à la contribution de son propre pays aux efforts de l'UE. Pour la Bulgarie : <a href="https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2021/10/15/natsionalna_programa_za_predotvrativane_i_namaliavane_na_zagubata_na_khrani.docx">https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2021/10/15/natsionalna_programa_za_predotvrativane_i_namaliavane_na_zagubata_na_khrani.docx</a></p> <p>2. Regardez la vidéo : <a href="https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-180488?&amp;lq=INT">https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-180488?&amp;lq=INT</a> Réfléchissez à l'importance de réduire les déchets alimentaires.</p>

	<b>Évaluation</b>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	Livre interactif
<p><b>Éléments d'évaluation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des politiques de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires</li> <li>- Connaissance des pratiques écologiques pour la réduction des déchets alimentaires ;</li> <li>- Compétences pour concevoir des pratiques de réduction des déchets alimentaires en fonction des besoins du restaurant</li> <li>- Compétences pour organiser et démontrer les pratiques de réduction des déchets alimentaires dans les services de restauration</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise de conscience de l'importance de la réduction des déchets alimentaires pour l'humanité ;</li> <li>- Sensibilisation aux comportements éco-responsables dans les services de restauration</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test
<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 5 questions. Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiple avec trois réponses possibles.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>L'UE fait-elle des efforts pour réduire les déchets alimentaires ? Oui/non</i></li> <li>2. <i>Tous les États membres de l'UE ont-ils mis en place des politiques visant à réduire les déchets alimentaires ? Oui/non</i></li> <li>3. <i>Le 29 septembre est la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires (IDAFLW) ? Oui/non</i></li> <li>4. <i>Est-il vrai que les restaurants devraient mettre en œuvre des politiques visant à réduire le gaspillage alimentaire ? Oui/non</i></li> <li>5. <i>S'agit-il d'une pratique écologique - emballer et vendre à un prix inférieur les aliments cuits mais invendus dans le restaurant ? Oui/non</i></li> </ol>

## Leçon 3 - Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration

### 3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Objectif de la leçon</b>	Dans cette leçon, les apprenants vont découvrir les méfaits du plastique et la nécessité de prendre des mesures urgentes pour réduire l'utilisation des plastiques à usage unique dans la restauration.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Directive européenne visant à mettre fin à l'utilisation de plastiques à usage unique.</li> <li>2. Des éco-pratiques pour réduire l'utilisation du plastique dans l'organisation des événements de restauration.</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" en n'utilisant pas de plastique dans le service de restauration.</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Compréhension de l'importance des pratiques écologiques pour la qualité des services d'hôtellerie et de restauration</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compréhension de la réduction des déchets plastiques dans les services de restauration et des politiques européennes en matière de réduction des déchets plastiques.</li> <li>2. Sensibiliser aux comportements éco-responsables dans un service de restauration et Attirer la clientèle des restaurants pour réduire l'utilisation des plastiques à usage unique.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire les différentes pratiques écologiques permettant de réduire les déchets plastiques dans les services de restauration.</li> <li>- expliquer les politiques de l'UE en matière de réduction des déchets plastiques</li> <li>- Appliquer des pratiques écologiques pour réduire les plastiques à usage unique dans la restauration.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concevoir des pratiques de réduction des déchets de plastiques à usage unique en fonction des besoins de l'événement de restauration</li> <li>- organiser des pratiques de réduction des déchets de plastiques à usage unique dans les services de restauration.</li> <li>- démontrer les pratiques de réduction des déchets plastiques à usage unique dans les services de restauration.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- discuter de l'importance pour l'humanité de la réduction des déchets plastiques à usage unique</li> </ul>

	- la sensibilisation à un comportement éco-responsable dans les services de restauration
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme <input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input checked="" type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input checked="" type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input checked="" type="checkbox"/> Citoyenneté active <input checked="" type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input checked="" type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Sujets impliqués</b>	Gestion dans le secteur de la restauration Service de restauration Servir et tenir le bar Économie du tourisme
<b>Méthodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- formation en ligne</li> <li>- de la pratique à la théorie</li> <li>- travail personnel - visionnage de démonstrations vidéo, lecture personnelle, autoréflexion ; exercice personnel ; auto-évaluation ; travail personnel avec des fiches techniques.</li> <li>- l'enseignement formel dans les écoles et les centres d'EFPP</li> <li>- WBL</li> <li>- une double forme d'éducation</li> </ul> Outils : <ul style="list-style-type: none"> <li>- vidéo</li> <li>- études de cas</li> <li>- Quizzes</li> <li>- Mots mélangés</li> <li>- Test</li> </ul>

### 3.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 3</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	Dans cette section, vous devez écrire 2 ou 3 phrases pour introduire le sujet de la leçon.

	<p>Pour le rendre plus attractif pour les apprenants, nous suggérons d'utiliser une courte vidéo d'introduction - 2-3 minutes ou des photos ou un témoignage intéressant. La vidéo doit avoir une licence d'utilisation libre. Vous pouvez également utiliser votre propre vidéo si vous en avez une.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Le plastique nous entoure depuis le milieu du siècle dernier, date à laquelle sa production en série a débuté. Ce nouveau matériau s'impose rapidement dans la vie quotidienne comme une bonne alternative au verre et à la porcelaine, par exemple.</i></p> <p><i>Progressivement, le plastique devient de plus en plus privilégié dans divers domaines de production en raison de ses principaux avantages tels que la légèreté, la résistance et la capacité à prendre diverses formes. Ainsi, en quelques décennies seulement, la production de plastique dans le monde atteint des niveaux de 400 millions de tonnes par an.</i></p> <p><i>Quels sont les avantages de la réduction des déchets plastiques ? Aujourd'hui, cependant, nous savons tous que la durabilité du plastique est loin d'être son plus grand avantage environnemental. De plus, son recyclage est extrêmement insuffisant et n'atteint que 10%. Les écologistes sont catégoriques : si l'utilisation des produits en plastique n'est pas limitée, ils nous "inonderont" littéralement.</i></p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez présenter des informations détaillées sur le sujet de la leçon.</p> <p>La présentation principale doit comporter au moins trois points clés correspondant aux objectifs d'apprentissage spécifiques définis pour la leçon.</p> <p>Le volume du contenu dépend du thème de la leçon. Mais il ne doit pas dépasser 2 pages.</p> <p>Important !</p> <p>Indiquez dans la description qu'il existe des tâches personnelles (exercices personnels, réflexion personnelle). La réalisation de ces tâches aidera les élèves à compléter de nouvelles connaissances et à développer de nouvelles compétences.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Pourquoi les déchets plastiques sont-ils dangereux ? La leçon se concentrera sur deux points essentiels. Une fois que vous vous serez familiarisé avec eux, vous serez en mesure de mettre en œuvre des éco-pratiques dans les services hôteliers.</i></p> <p><i>Les points clés sont les suivants :</i></p>

	<p>1. <i>Que fait la CE et que pouvons-nous faire dans la restauration pour contribuer aux efforts de l'UE ?</i></p> <p>2. <i>Des éco-pratiques pour réduire l'utilisation du plastique dans l'organisation des événements de restauration.</i></p> <p><i>(et une description détaillée des points clés suit...)</i></p> <p><b>Important !</b>  <i>Il n'existe pas de solution unique pour limiter le plastique. Les changements qui peuvent être apportés varient en fonction du type de restaurant, des commodités offertes et des clients qui fréquentent le restaurant.</i></p> <p><i>Afin de consolider les nouvelles connaissances acquises et de développer les nouvelles compétences, il est nécessaire de faire des exercices et de l'auto-réflexion.</i></p>
--	--

	<b>EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lorsque vous créez des auto-exercices, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.            Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Glisser-déposer.</i></li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 exercices pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <b>Exercice 1</b>  <i>Faites glisser et déposez les produits en plastique à usage unique dont la production et l'utilisation sont limitées dans l'UE.</i></p> <p><i>Bâtons de coton-tige ; Coutellerie (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes) ; Assiettes ; Pailles ; Agitateurs pour boissons ; Bâtons pour attacher et soutenir des ballons ; Récipients alimentaires en polystyrène expansé ; Récipients pour boissons en polystyrène expansé, y compris leurs couvercles ; Gobelets pour boissons en polystyrène expansé, y compris leurs couvercles ; récipients pour boissons en verre ou en métal avec couvercles en plastique ; récipients pour boissons destinés et utilisés pour des aliments à des fins médicales spéciales ; Lingettes humides.</i></p> <p><b>Exercice 2</b></p>

	<p>Chaque élève doit fabriquer lui-même un panneau d'information. Les mots du panneau seront donnés à l'avance et brouillés. L'apprenant doit arranger les mots pour former un texte significatif.</p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5. Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> <i>Self - lire/regarder par des liens externes</i></p>
<p><b>Réflexion personnelle</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p>1. <i>Cas d'étude</i> <i>En savoir plus sur les plastiques dans une économie circulaire et réfléchir à sa contribution personnelle à ce processus.</i> <a href="https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/ATAG/2018/625163/EPRS_ATA(2018)625163_FR.pdf">https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/ATAG/2018/625163/EPRS_ATA(2018)625163_FR.pdf</a></p> <p>2. <i>Regardez la vidéo :</i> <a href="https://yt.europartv.europa.eu/embed.min.html?id=6311&amp;lang=bq#">https://yt.europartv.europa.eu/embed.min.html?id=6311&amp;lang=bq#</a> <i>Réfléchissez à l'importance de réduire les déchets plastiques.</i></p>

	<p><b>Évaluation</b></p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Livre interactif</p>
<p><b>Éléments d'évaluation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des politiques de l'UE en matière de réduction des déchets plastiques</li> <li>- Connaissance des pratiques écologiques pour la réduction des déchets plastiques dans les services de restauration ;</li> <li>- Compétences pour concevoir des pratiques de réduction des déchets plastiques en fonction des besoins du restaurant</li> <li>- Compétences pour organiser et démontrer des pratiques de réduction des déchets plastiques dans les services de restauration</li> <li>- Sensibilisation à l'importance de la réduction des déchets plastiques pour l'humanité ;</li> <li>- Sensibilisation aux comportements éco-responsables dans la restauration collective</li> </ul>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Test</p>

**Outils  
d'évaluation**

Dans cette section, vous devez rédiger un test d'auto-évaluation.  
Le test doit comporter 5 questions.  
Vous pouvez choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiples  
(trois réponses possibles).

**Par exemple :**

1. *L'UE fait-elle des efforts pour réduire les déchets plastiques ?  
Oui/non*
2. *Tous les États membres de l'UE ont-ils mis en place des politiques  
visant à réduire les déchets plastiques ?  
Oui/non*
3. *Les microplastiques peuvent-ils se retrouver dans le sol et l'eau et, de  
là, passer dans les denrées alimentaires à partir desquelles les repas  
sont préparés ?  
Oui/non*
4. *Le remplacement de l'emballage plastique par de l'emballage en cire  
d'abeille répond-il aux normes de conservation des aliments dans les  
restaurants ?  
Oui/non*
5. *Les sachets de thé populaires contiennent-ils du plastique ?  
Oui/non*

## Autres lectures

### Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) Livre interactif

Pour compléter les connaissances et les compétences des stagiaires, vous devez leur proposer des supports supplémentaires.

Veillez indiquer les sources d'information appropriées dans les langues accessibles aux apprenants.

Disposez les sources de chaque leçon séparément.

Par exemple :

*Leçon 1*

<https://www.allianceforwaterefficiency.org>

[https://www.researchgate.net/publication/314596764\\_Water\\_consumption\\_tourism](https://www.researchgate.net/publication/314596764_Water_consumption_tourism)

*Leçon 2*

[http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)

<https://foodobox.com/>

<https://www.mzh.government.bg>

*Leçon 3*

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019L0904>

<https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20180830STO11347/how-to-reduce-plastic-waste-eu-strategy-explained>

[https://environment.ec.europa.eu/strategy/plastics-strategy\\_en](https://environment.ec.europa.eu/strategy/plastics-strategy_en)

## Références bibliographiques

### Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) Livre interactif

Veillez indiquer les références bibliographiques que vous avez utilisées pour élaborer le contenu pédagogique.

Par exemple :

<https://www.allianceforwaterefficiency.org>

<http://ec.europa.eu>

<https://eur-lex.europa.eu>

<https://www.europarl.europa.eu>

<https://environment.ec.europa.eu>

## Glossaire

### Ressource d'apprentissage en ligne (H5P) Livre interactif

Dressez la liste des principaux termes qui se rapportent aux leçons du module. Donnez une brève description de chaque terme.

Par exemple :

<i>les pratiques écologiques dans le service hôtelier</i>	IT est un hôtel ou un hébergement durable sur le plan environnemental qui a apporté d'importantes améliorations à sa structure afin de minimiser son impact sur l'environnement naturel.
<i>gaspillage alimentaire</i>	Le "gaspillage" alimentaire désigne les aliments propres à la consommation mais délibérément jetés au stade de la vente au détail ou de la consommation.
<i>produits en plastique jetables / produits en plastique à usage unique</i>	Le plastique à usage unique, ou plastique jetable, désigne tout article en plastique utilisé une fois, puis jeté à la poubelle.
<i>microplastique</i>	Les microplastiques, comme leur nom l'indique, sont de minuscules particules de plastique. Officiellement, elles sont définies comme des plastiques de moins de cinq millimètres (0,2 pouce) de diamètre.

## Fiche technique 1

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Programmes de réutilisation du linge et réduction de la quantité de linge à laver</b>
<b>Objectif</b>	<p>L'objectif de cette fiche technique est de décrire les étapes séquentielles à suivre pour mettre en œuvre l'éco-pratique de réduction du linge dans l'hôtellerie dans un environnement de travail réel.</p>
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette éco-pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. analyser l'état actuel du processus de blanchisserie dans l'hôtel</li> <li>2. enquête sur les attitudes des clients de l'hôtel</li> <li>3. enquête sur les attitudes du personnel</li> <li>4. créer les conditions pour la mise en œuvre de la pratique de la réduction de la lessive</li> <li>5. adaptation des salles de bains pour la réutilisation des serviettes de bain</li> <li>6. l'élaboration de panneaux d'information</li> <li>7. la formation du personnel</li> <li>8. Partager l'éco-pratique avec les invités et les avantages environnementaux.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Programmes de réutilisation du linge et réduction du nombre de lessives</i></p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <a href="https://ec.europa.eu/environment/water/news.html">https://ec.europa.eu/environment/water/news.html</a>  <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32000L0060">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32000L0060</a></p>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Trop bon pour partir</b>
<b>Objectif</b>	<p>L'objectif de cette fiche est de décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre d'une éco-pratique visant à réduire le gaspillage alimentaire des repas cuits mais invendus dans le service de restauration.</p>
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette éco-pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Analyse du menu de midi et du menu du soir</i></li> <li>2. <i>Détermination de la date de péremption des plats cuisinés</i></li> <li>3. <i>Mise en place des conditions d'emballage et de stockage des aliments cuits mais invendus</i></li> <li>4. <i>Demander aux clients s'ils sont prêts à acheter des aliments cuisinés la veille, mais à un prix inférieur ;</i></li> <li>5. <i>Sonder le personnel sur sa volonté de soutenir cette pratique écologique dans le restaurant.</i></li> <li>6. <i>Recherche des possibilités de proposer en ligne des aliments cuisinés la veille.</i></li> <li>7. <i>Mise en œuvre de mesures visant à populariser l'éco pratique auprès des clients du restaurant et dans les médias sociaux.</i></li> <li>8. <i>Prise de contact avec les plateformes de livraison de nourriture en ligne existantes de la veille ;</i></li> <li>9. <i>Prendre des contacts avec les cantines scolaires, les maisons de retraite, les services sociaux pour proposer des aliments à un prix inférieur</i></li> <li>10. <i>Préparation de panneaux d'information sur les avantages de l'application de l'éco-pratique.</i></li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Trop bon pour partir</i></li> <li>- <i>Boîte de 12 heures</i></li> </ul>

**Lien avec les priorités  
vertes de l'UE**

Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.

**Par exemple :**

<https://www.consilium.europa.eu/en/policies/food-losses-waste/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>

## Fiche technique 3

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Réduire les plastiques à usage unique lors d'un événement de restauration</b>
<b>Objectif</b>	L'objectif de cette fiche est de décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre d'une éco-pratique visant à réduire l'utilisation des plastiques à usage unique dans les services de restauration.
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<p>Dans cette section, vous devez décrire les étapes séquentielles de la mise en œuvre de cette éco-pratique. Les étapes doivent être reliées logiquement.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analyse des produits en plastique utilisés lors de l'organisation de services de restauration ;</li> <li>2. Étudier les possibilités de remplacer les produits en plastique par des produits biodégradables ou réutilisables ;</li> <li>3. Enquête sur les attitudes des clients ;</li> <li>4. Enquête sur les attitudes du personnel ;</li> <li>5. Formation du personnel ;</li> <li>6. Mettre en œuvre des mesures visant à informer les clients sur les éco-pratiques appliquées et les avantages pour l'environnement ;</li> <li>7. Création de conditions pour la collecte séparée des déchets.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	<p>Dans cette section, indiquez le nom des exemples pratiques spécifiques du résultat 1 auxquels correspond cette fiche technique.</p> <p><b>Par exemple :</b> <i>Limiter les possibilités de mise au rebut</i></p>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<p>Dans cette section, indiquez les priorités spécifiques de l'UE auxquelles cette fiche technique correspond. Fournissez un lien internet.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <a href="https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181212STO21610/plastic-waste-and-recycling-in-the-eu-facts-and-figures">https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181212STO21610/plastic-waste-and-recycling-in-the-eu-facts-and-figures</a>   <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=LEGISSUM%3A4393034">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=LEGISSUM%3A4393034</a></p>

## 9.5. Module 5. Traitement des déchets

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif du module</b>	Ce module a pour but d'assister les apprenants dans la manière la plus claire, la plus facile et la plus précise de traiter les déchets dans une unité d'hôtellerie et de restauration.
<b>Points clés du module</b>	Les principaux points clés de ce module sont : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recherche d'identification du traitement des déchets</li> <li>2. Mesure et évaluation des résultats</li> <li>3. Communication avec les sources de production de déchets</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apprentissage ascendant à partir du terrain par le biais d'exemples.</li> <li>2. Présentation des outils qui faciliteront le processus de traitement des déchets.</li> <li>3. Identification des types de déchets.</li> <li>4. Des moyens élaborés pour surveiller le trafic des déchets.</li> <li>5. Établir une communication avec toutes les sources de trafic de déchets.</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier et décrire la diversité des déchets dans une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>- Recommander les moyens de s'approvisionner en déchets</li> <li>- Appliquer les pratiques dans une unité d'hôtellerie et de restauration</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adopter des techniques qui permettent d'acquérir des compétences numériques, scientifiques et techniques. ainsi que des compétences vertes</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fournir les outils médiatiques nécessaires à la réussite du traitement des déchets.</li> <li>- sensibilisation à la bonne communication aux sources qui produisent des déchets</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li> <li><input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> </ul>

	<p>X Citoyenneté active</p> <p><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</p> <p><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</p> <p>X Compétences vertes</p>
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étudiants - 11e et 12e années de l'école VET</li> <li>- Étudiants - de la 9e à la 12e année à l'école VET avec une forme double</li> <li>- Stagiaires dans les cantines de formation professionnelle</li> <li>- Stagiaires (nouveaux employés, employés réaffectés, ouvriers) inclus dans le WBL</li> </ul>
<b>Fiches techniques</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bonnes pratiques</li> <li>2. Gestes quotidiens</li> <li>3. Rapport de suivi technique</li> </ol>

## Leçon 1. Identification des recherches et traitement des déchets

### 1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Dans la première leçon de traitement des déchets, il est essentiel d'avoir comme paramètre que tout ce qui est enseigné dans les modules précédents est accompli et qu'un plan d'action déjà établi dans la prévention et la diminution des déchets existe. L'objectif de cette leçon est de fournir aux stagiaires toutes les informations utiles pour définir les déchets de chaque département de l'unité d'hôtellerie et de restauration et pour établir des méthodes de traitement des déchets et de suivi des résultats.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Définir les types de déchets</li><li>2. Planifier les bons endroits où placer les unités de traitement des déchets.</li><li>3. Fournir des graphiques pour surveiller les déchets</li></ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li><li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li><li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li><li>➤ Repérer les endroits où les déchets sont produits</li><li>➤ Fournir des moyens et des outils pour contrôler les déchets</li></ul>
<b>Objectifs d'apprentissage spécifiques</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprendre la diversité des déchets dans une unité d'hôtellerie et de restauration.</li><li>2. Apprendre la manière de planifier le champ à travers des exemples.</li><li>3. Présentation d'outils qui faciliteront le processus de suivi des déchets.</li></ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p><b>Les connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vérifier et décrire les types de déchets dans un hôtel ou une unité de restauration.</li><li>– Recommandez les moyens d'éliminer les déchets par la cartographie et le traçage d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li></ul> <p><b>Compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Définir les paramètres de surveillance des différents types de déchets</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Présenter des graphiques et des médias pour améliorer les compétences numériques, scientifiques et écologiques.</li> </ul> <p><b>Compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Expliquer les différents types de déchets</li> <li>– Contrôler quotidiennement chaque source de déchets avec des techniques</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li>X Compétences numériques et technologiques</li> <li><input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</li> <li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets impliqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administrateurs dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>- Gestionnaires d'hôtels,</li> <li>- Chefs,</li> <li>- Les cuisiniers,</li> <li>- Directeurs de l'alimentation et des boissons,</li> <li>- Les femmes de ménage,</li> <li>- Mgrs d'entretien,</li> <li>- Responsables des achats,</li> <li>- Contrôleurs d'inventaire</li> <li>- Agrotourisme Étudiants en EFP</li> <li>- Durabilité des étudiants de l'EFP</li> <li>- Étudiants en marketing touristique</li> </ul>
<b>Méthodologie</b>	<p>Comme il s'agit d'une leçon en ligne, il est conseillé aux participants d'avoir suffisamment de matériel d'apprentissage à lire, et de faire quelques exercices au milieu de la leçon qui peuvent être répondu par un choix multiple ou par Vrai et Faux.</p> <p>A la fin de la leçon, les sujets doivent repasser un test avec des questions du même type.</p> <p>Le tuteur doit fournir la leçon par le biais des médias suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lecture</li> <li>– Vidéos</li> <li>– Études de cas</li> <li>– Quizzes</li> <li>– Tests</li> </ul>

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 1</b>
--	------------------------------

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	<p>La manière d'identifier les types de déchets, les moyens de suivre les sources de déchets, les outils de suivi des déchets dans les différents départements de l'hôtel et dans une unité de restauration constituent la base de cette leçon.</p>
<b>Présentation principale</b>	<p>La leçon se concentrera sur trois points essentiels.  Les points clés sont les suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir les types de déchets</li> <li>2. Planifiez les bons endroits où placer les unités de traitement des déchets.</li> <li>3. Fournir des graphiques pour surveiller les déchets</li> </ol> <p>Afin d'accomplir ce qui précède, il est important et vital de créer des exercices et aussi une auto-réflexion.</p> <p>Dans la première leçon sur le traitement des déchets, il est essentiel que les enseignants présentent un modèle hypothétique d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</p> <p>Dans cette unité, l'enseignant doit garder à l'esprit que les quatre premiers modules sont déjà traités dans le modèle hypothétique de cette unité d'hôtellerie et de restauration.</p> <p>En d'autres termes, il existe déjà des actions établies pour prévenir et réduire le gaspillage par le biais de l'administration et du service des achats, des cuisiniers et chefs cuisiniers, de l'entretien ménager, des employés du back-office et des responsables de la maintenance.</p> <p>A partir de là, il est important de trouver d'abord les sources de déchets dans chaque hôtel ou unité de restauration, d'identifier les différents types de déchets et de les catégoriser.</p> <p>Le point commun entre les entreprises d'hôtellerie et de restauration est le gaspillage alimentaire et les installations de cuisine.</p> <p>Il existe différentes sources de déchets et celles-ci doivent être définies aux élèves.</p> <p>Les déchets qui sont produits à partir des matières premières achetées et la façon dont elles sont emballées pour arriver finalement dans les salles de stockage.</p> <p>Déchets dans la préparation des aliments par le personnel de cuisine, dans la manière dont les matériaux sont triés, nettoyés, épluchés, coupés en morceaux.</p> <p>Le gaspillage dans la présentation de la nourriture par les chefs lorsqu'il s'agit de la présentation finale aux invités. Habituellement, les chefs estiment à 20 % le nombre de couverts supplémentaires par rapport au nombre final d'invités qui mangeront le plat en question.</p> <p>Le gaspillage de nourriture qui provient des portions finies des plats des invités.</p> <p>Gaspillage d'aliments cuits qui ne peuvent être réutilisés</p>

Gaspillage d'aliments avariés.

Ici, les enseignants doivent présenter aux élèves des tableaux concernant les catégories d'aliments spéciaux et la manière dont ils peuvent être utilisés pour éviter une quantité élevée de déchets alimentaires.

Les poubelles qui doivent être placées à l'intérieur d'une cuisine et d'un restaurant, ainsi que la façon dont elles doivent être triées, seront démontrées dans ce paragraphe particulier à l'aide de plans et d'exemples qui seront présentés.

Les autres départements dont se compose un hôtel et qui produisent différents types de déchets sont les suivants :

La blanchisserie, les chambres, la réception et tous les départements du front office, les départements du back office, les zones d'entretien, les zones environnantes (jardins, plages, parcs, allées, etc.).

À ce stade, les enseignants présenteront des plans de base et indiqueront où placer les différents types de poubelles.

Le personnel responsable de l'approvisionnement et de l'audit du traitement des déchets doit voir cette responsabilité ajoutée à ses tâches quotidiennes et le temps supplémentaire consacré à ce projet doit être estimé.

Les déchets des chambres et du linge proviennent de diverses sources :

Les matériaux et outils de nettoyage utilisés pour le nettoyage.

Les commodités offertes dans les chambres d'hôtes

Les invités gaspillent

Les matériaux de literie utilisés dans les chambres.

Les enseignants doivent présenter des listes de contrôle qui doivent être utilisées par le personnel expérimenté dans la gestion des déchets afin de mettre en œuvre la bonne procédure de gestion des déchets dans leur routine quotidienne.

Les étudiants doivent développer des compétences vertes, une conscience et une expression culturelles, des compétences interpersonnelles et la capacité à s'adapter à de nouvelles compétences.

Des compétences numériques, scientifiques et techniques sont requises, ainsi que des compétences écologiques.

Ils effectueront des recherches sur les catégories de déchets et la source à partir de laquelle ils sont produits.

Ici, les enseignants doivent présenter, à l'aide de tableaux, comment nous pouvons trier les déchets et comment les réutiliser / recycler.

Des fiches techniques en format Excel pour les données quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles et annuelles relatives au traitement des déchets doivent être fournies.

Des listes de contrôle pour les opérations quotidiennes seront présentées pour chaque département de cette hypothétique unité d'hôtellerie et de restauration.

	<p>Une visite virtuelle de la gestion des déchets est également suggérée, en fonction de tous les domaines d'intérêt, afin que chaque coin vital de l'unité d'hôtellerie et de restauration soit équipé des corbeilles appropriées pour la gestion des déchets.</p> <p>L'esprit d'entreprise et la citoyenneté actifs se concentreront sur la mesure dans laquelle les employés et les cadres supérieurs se sentent actifs, responsables et récompensés en contribuant à l'amélioration de la situation de l'entreprise en termes de coûts et de dépenses, ainsi qu'à la communauté en réduisant et en limitant les déchets.</p> <p>Les étudiants doivent avoir une connaissance du domaine et des différents paramètres qui construisent un hôtel ou une unité de restauration afin d'être en mesure de comprendre les actions qui seront menées.</p> <p>Des affiches et du matériel de communication pour approfondir la recherche et le tri des déchets seront fournis dans le cadre du programme scolaire.</p>
--	--

	EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lors de la création d'auto-exercices, les enseignants peuvent utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Choix multiples</i></li> <li>- <i>Questions de type vrai/faux</i></li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p>Dans cette section, 1 à 3 exercices doivent être rédigés afin de compléter les connaissances et les compétences du sujet.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1 :</b> Définir les coûts visibles du gaspillage (Choix multiple)</p> <p><i>Réponses :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>a. Coût du produit</i></li> <li><i>b. Coût des ressources humaines</i></li> <li><i>c. Coût de l'énergie</i></li> <li><i>d. Coût du produit, des ressources humaines et de l'énergie</i></li> </ul> <p><i>d est la bonne réponse</i></p> <p><b>Exercice 2 :</b> à quelle fréquence les déchets doivent-ils être mesurés (choix multiple) ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>a. Mesures horaires</i></li> <li><i>b. Mesures quotidiennes</i></li> <li><i>c. Mesures mensuelles</i></li> <li><i>d. Mesures quotidiennes, mensuelles et annuelles</i></li> </ul> <p><i>d. est la bonne réponse</i></p>

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> <i>Self - lire/regarder par des liens externes</i></p>
<b>Réflexion personnelle</b>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b> <b>Un hôtel et une unité de restauration ont des points communs en matière de traitement des déchets. Vrai ou faux ?</b> <b>Faux est la bonne réponse</b></p> <p><b>4. Cas d'étude</b> - lecture d'une section spécifique de "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus : Saving money and improving the environment", Nia Owen, Sarahjane Widdowson et Lucy Shields, pg. 8, <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a>.</p> <p><b>5. Lecture intéressante &gt;&gt; Compostage, Guide for guide for reduction food waste in hotels, WWF, pg. 39,</b> <a href="https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf">https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</a></p>

	Évaluation
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de la vérification et de la description des types de déchets dans un hôtel ou une unité de restauration.</li> <li>- Connaissance des méthodes recommandées pour l'approvisionnement en déchets par la cartographie et le traçage d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>- Compétences dans la définition des paramètres de surveillance des différents types de déchets</li> <li>- Compétences en matière de présentation de graphiques et de médias pour améliorer les compétences numériques, scientifiques et écologiques.</li> <li>- Compétences pour élaborer les différents types de déchets</li> </ul>

	- Compétences pour contrôler quotidiennement chaque source de déchets avec des techniques
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test

<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, les enseignants doivent rédiger un test d'auto-évaluation.</p> <p>Le test doit comporter 5 questions.</p> <p>Ils peuvent choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiple avec trois réponses possibles.</p> <p>Par exemple :</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>Selon l'outil technique fourni dans cette leçon, veuillez calculer le volume des déchets dans cet exemple : Une corbeille de plastique à moitié pleine, combien de déchets plastiques contient-elle (Choix multiple)</b></p> <p style="padding-left: 40px;"><b>2. Le taux d'occupation dans un hôtel est-il important pour la gestion des déchets ? (T/F)</b></p> <p><b>Vrai est la bonne réponse</b></p> <p><b>6. Lors de l'identification des déchets, vérifiez les éléments suivants s'ils sont essentiels à mesurer (T/F)</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>a. Déchets non recyclables (Vrai est la bonne réponse)</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>b. Verre (Vrai est la bonne réponse)</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>c. Meubles (Vrai est la bonne réponse)</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>d. Les déchets de jardin (Vrai est la bonne réponse)</b></p> <p><b>7. Choisissez les bonnes étapes pour une cartographie complète des déchets de l'unité d'hôtellerie et de restauration :</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>a. Placez des boîtes de conserve à l'extérieur de chaque département</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>b. Élaborer un plan du site, cartographier les types de déchets et leur emplacement.</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>c. Élaborer un plan du site, cartographier les types de déchets et leur emplacement, et établir un plan d'action avec toutes les personnes concernées.</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>d. Produire un plan du site</b></p> <p><b>C est la bonne réponse</b></p> <p><b>8. Convertir une tonne de déchets en kilogrammes :</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>a. 100</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>b. 0,7646</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>c. 2,2</b></p> <p style="padding-left: 20px;"><b>d. 1000</b></p> <p><b>d. Est la bonne réponse</b></p>
----------------------------	--



## Leçon 2. Mesure et évaluation du résultat

### 2.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	Cette leçon vise à fournir les techniques et les outils de mesure les plus simples pour le traitement des déchets.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fournir des graphiques pour surveiller les déchets avec précision</li> <li>2. Former les ressources humaines aux mesures</li> <li>3. Préparer des graphiques de mesure pour communiquer les résultats</li> <li>4. Préparer des outils d'évaluation pour le résultat</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Mesurer les déchets avec précision</li> <li>➤ Évaluer le résultat</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Présentation des outils qui faciliteront le processus de suivi des déchets.</li> <li>2. Développement de la conscience de la mesure dans les ressources humaines</li> <li>3. Présentation des résultats</li> <li>4. Évaluation des résultats</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier et décrire les types de déchets dans un hôtel ou une unité de restauration.</li> <li>- Recommandez les moyens d'éliminer les déchets par la cartographie et le traçage d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Définir les paramètres de surveillance des différents types de déchets</li> <li>-Présenter des graphiques et des médias pour améliorer les compétences numériques, scientifiques et écologiques.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Elaborer à travers différents types de déchets</li> <li>-Surveiller quotidiennement chaque source de déchets avec des techniques</li> </ul>

<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie X Compétences numériques et technologiques <input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences X Citoyenneté active <input type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles X Compétences vertes
<b>Sujets concernés</b>	- Administrateurs dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration - Gestionnaires d'hôtels, - Chefs, - Les cuisiniers, - Directeurs de l'alimentation et des boissons, - Les femmes de ménage, - Mgrs d'entretien, - Responsables des achats, - Contrôleurs d'inventaire - Agrotourisme Étudiants en EFP - Durabilité des étudiants de l'EFP - Étudiants en marketing touristique
<b>Méthodologie</b>	Le tuteur doit fournir la leçon par le biais des médias suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lecture</li> <li>- Vidéos</li> <li>- Études de cas</li> <li>- Tests</li> </ul>

## 2.2 Directives pour la prestation de formation

	<b>Théorie de la leçon 2</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	Il s'agit de la partie pratique du programme "zéro déchet", où les étudiants apprennent à mesurer et à évaluer les résultats du traitement des déchets dans une unité d'hôtellerie et de restauration.
<b>Présentation principale</b>	Dans cette leçon, les enseignants doivent montrer aux élèves comment lire et interpréter les graphiques quotidiens/mensuels avec lesquels nous surveillons les déchets, les transformer en chiffres rentables avec des paramètres et trouver des moyens de les élaborer davantage.  Il est suggéré qu'une base de données quotidienne, puis mensuelle, de ce traitement des déchets soit conservée dans des fichiers et communiquée par l'administration à la direction et au reste du

personnel impliqué dans le traitement des déchets dans ce modèle hypothétique d'hôtel et d'unité de restauration.

L'enseignant doit insister sur le fait que le traitement des déchets est un projet qui se poursuit quotidiennement et sans interruption. En outre, les résultats de l'ensemble du projet doivent être présentés chaque mois à toutes les personnes concernées.

Les enseignants suggéreront que la communication et les alliances jouent un rôle majeur dans le résultat efficace du projet ; ils devraient donc présenter aux étudiants les moyens de communiquer les résultats aux administrateurs supérieurs afin de développer davantage le traitement des déchets.

L'évaluation de chaque personne qui participe au projet doit être disponible auprès du département des ressources humaines. Les enseignants doivent souligner que le traitement des déchets doit être intégré dans les tâches quotidiennes de chaque personne impliquée dans l'hôtellerie et la restauration et que la meilleure façon d'obtenir un résultat positif, l'efficacité et le développement est de mettre en œuvre le facteur de participation au traitement des déchets dans le formulaire d'évaluation de chaque personne.

Le coût du temps consacré par chaque individu au traitement des déchets doit également être contrôlé et les résultats doivent être communiqués au département des ressources humaines et à la direction pour une analyse plus approfondie.

La sensibilisation de l'employeur à ce projet favorable à la durabilité doit être évaluée et notée. L'employé ayant obtenu le meilleur résultat doit être mentionné et reconnu.

En ce sens, un environnement sûr et compétitif aide l'entreprise à constituer une équipe motivée, avec des objectifs et des buts à valeur ajoutée.

Des formulaires d'évaluation seront présentés à titre d'exemple au cours de la session.

Après avoir commencé à contrôler les déchets, l'administration et la direction doivent fixer d'autres objectifs de réduction des déchets au fil du temps.

Ici, le rôle principal est la position de l'entreprise dans la communauté locale et sa responsabilité sociale envers les objectifs de réduction des déchets.

	<p>Les bonnes pratiques et autres exemples de l'industrie devraient être présentés lors de cette session.</p> <p>Les enseignants doivent être attentifs à ce point et insister sur le fait que chaque unité d'hôtellerie et de restauration doit renforcer la communication avec les autorités, les associations et le lien social avec le reste de la communauté.</p> <p>La fréquence de traitement des déchets ainsi que le mode de distribution des déchets par la municipalité locale doivent être négociés ensemble par les responsables de l'hôtel et de la restauration.</p> <p>S'il existe des installations supplémentaires à utiliser pour limiter davantage les déchets, elles doivent être proposées par la municipalité à l'entreprise afin de développer le projet.</p> <p>S'il existe des composteurs autour de la zone de l'entreprise vers lesquels les déchets peuvent être transférés, par l'autorité de nettoyage de la municipalité, il s'agit d'une information très importante à communiquer à la direction de l'entreprise.</p> <p>L'utilisation de toutes les machines de presse à cartouches qui peuvent être fournies par la municipalité améliorera encore le projet.</p> <p>Les entreprises de recyclage des déchets pétroliers peuvent également jouer un rôle important.</p> <p>Les systèmes d'égouts qui transforment les déchets humains en eau propre pouvant être utilisée dans les jardins à la place de toute autre eau sont un élément important.</p> <p>L'entreprise pourrait faire don quotidiennement de denrées alimentaires fraîches aux refuges relevant de la compétence de la municipalité.</p> <p>En outre, les déchets alimentaires pourraient constituer une excellente ressource alimentaire pour l'agriculture.</p> <p>Ces objectifs contribuent à l'objectif de l'unité d'hôtellerie et de restauration et sensibilisent les communautés locales.</p> <p>Ces actions contribuent à l'image et à la marque de l'entreprise et ont une influence positive sur le lien entre l'entreprise et la communauté.</p>
--	--

	EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création d'auto-exercices, les enseignants peuvent utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Choix multiples</i></li> <li>- <i>Questions de type vrai/faux</i></li> </ul>

<p><b>Exercice</b></p>	<p><b>Par exemple :</b>  <i>Exercice 1Y a-t-il une</i> première et une deuxième étape dans la mesure des déchets ? (O/N)  <b>Oui est la bonne réponse</b></p> <p><i>Exercice 2</i>Le rôle des municipalités locales est insignifiant dans le traitement des déchets d'un hôtel et d'une unité de restauration. (T/F)  <b>Faux est la bonne réponse</b></p> <p><i>Exercice 3</i> La mesure quotidienne des déchets dans la cuisine d'un hôtel ou d'une unité de restauration a les mêmes paramètres (T/F)  <b>Vrai est la bonne réponse</b></p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.  Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Auto - lecture par liens externes</i>  <i>Vidéos par liens externes</i></p>
<p><b>Auto-réflexion</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <p><i>Cas d'étude - lecture d'une section spécifique de "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus : Saving money and improving the environment", Nia Owen, Sarahjane Widdowson et Lucy Shields, pg. 21 , <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a></i></p> <p><i>Lecture intéressante &gt;&gt; "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus : Saving money and improving the environment", Nia Owen, Sarahjane Widdowson et Lucy Shields, pg. 54, <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a>.</i></p>
	<p>Évaluation</p>

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Éléments d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de la mesure de tous les types de déchets</li> <li>- Connaissance des méthodes recommandées pour l'approvisionnement en déchets par la cartographie et le traçage d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>- Compétences dans la définition des paramètres de surveillance des différents types de déchets</li> <li>- Compétences en matière de présentation de graphiques et de médias pour améliorer les compétences numériques, scientifiques et écologiques.</li> <li>- Compétences pour élaborer les différents types de déchets</li> <li>- Compétences pour contrôler quotidiennement chaque source de déchets avec des techniques</li> <li>- Compétences pour communiquer les résultats du traitement des déchets</li> <li>- Compétences en matière d'évaluation des ressources humaines qui y participent</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test

<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, les enseignants doivent rédiger un test d'auto-évaluation.</p> <p>Le test doit comporter 5 questions.</p> <p>Ils peuvent choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiple avec trois réponses possibles.</p> <p>Par exemple :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Il est important d'avoir des poubelles dans les différentes salles de l'hôtel/restauration en fonction de l'utilisation... (T/F)</b>  <b>Vrai est la bonne réponse</b></li> <li><b>2. La liste de contrôle des actions quotidiennes n'est pas importante dans le département de l'entretien ménager. (T/F)</b>  <b>Faux est la bonne réponse</b></li> <li><b>3. Un serveur joue-t-il un rôle important dans le traitement des déchets ? (O/N)</b>  <b>Oui est la bonne réponse</b></li> <li><b>4. Les unités hôtelières et de restauration sont autorisées à utiliser leurs propres composteurs à côté des installations de cuisine (T/F).</b>  <b>Faux est la bonne réponse</b></li> </ol>
----------------------------	--

	<p><b>5. Les participants au traitement des déchets font l'objet d'une estimation des coûts du projet (T/F).</b> <b>Vrai est la bonne réponse</b></p>
--	---

## Leçon 3. Communication avec les sources de production de déchets

### 3.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Livre interactif
<b>Objectif de la leçon</b>	La leçon vise à approfondir la compréhension des paramètres qui produisent des déchets et à communiquer tous les aspects de la politique zéro déchet aux invités et aux clients d'une unité d'hôtellerie et de restauration.
<b>Points clés de la leçon</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trouver les nouvelles règles de fonctionnement</li> <li>2. Adopter de nouveaux moyens de communication pour développer l'efficacité avec les invités/clients pour le traitement des déchets.</li> <li>3. Diriger des messages clairs et honnêtes de relations avec les clients pour le zéro déchet.</li> <li>4. Enseigner aux étudiants la manière de développer des compétences de communication sans déchets.</li> </ol>
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li> <li>➤ Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li> <li>➤ Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li> <li>➤ Enseigner les codes de comportement "zéro déchet"</li> <li>➤ Communiquer avec les invités dans une politique de zéro déchet</li> </ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Présentation des outils qui faciliteront le processus de communication</li> <li>2. Développement de la notoriété de la clientèle</li> <li>3. Présentation des résultats à la clientèle</li> <li>4. Évaluation des critiques des clients</li> </ol>
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier et décrire les règles de traitement des déchets dans un hôtel et une unité de restauration.</li> <li>- Recommander les moyens de communiquer les règles du zéro déchet aux invités/clients.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Définir les différents modes de fonctionnement d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>-Estimez l'effet des règles de zéro déchet sur la satisfaction des invités/clients.</li> </ul>

	<p>-Présenter les médias pour communiquer les messages de zéro déchet aux invités/clients.</p> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication élaborée pour la satisfaction des invités en zéro déchet</li> <li>- Évaluer les réactions des invités dans le cadre du programme "zéro déchet"</li> </ul>
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li> <li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li> <li>X Compétences numériques, scientifiques et d'ingénierie</li> <li>X Compétences numériques et technologiques</li> <li><input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li> <li>X Citoyenneté active</li> <li><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</li> <li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li> <li>X Compétences vertes</li> </ul>
<b>Sujets impliqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administrateurs dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration</li> <li>- Gestionnaires d'hôtels,</li> <li>- Chefs,</li> <li>- Les cuisiniers,</li> <li>- Directeurs de l'alimentation et des boissons,</li> <li>- Les femmes de ménage,</li> <li>- Mgrs d'entretien,</li> <li>- Responsables des achats,</li> <li>- Contrôleurs d'inventaire</li> <li>- Étudiants en formation professionnelle en agrotourisme</li> <li>- Durabilité des étudiants de l'EFPP</li> <li>- Étudiants en marketing touristique</li> </ul>
<b>Méthodologie</b>	<p>Le tuteur doit fournir la leçon par le biais des médias suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lecture de liens</li> <li>– Vidéos</li> <li>– Études de cas à partir de liens</li> <li>– Des tests avec des questions à choix multiples ou des questions de type Vrai et Faux.</li> </ul>

### 3.2 Directives pour la prestation de la formation

	<b>Théorie de la leçon 3</b>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Livre interactif</b>
<b>Introduction</b>	Définir la stratégie zéro et évaluer les résultats n'est pas une action indépendante dans une unité d'hôtellerie et de restauration. Les

	<p>hôtes/clients étant la principale source de production de déchets, une communication claire et efficace entre eux et l'unité est essentielle.</p>
<p><b>Présentation principale</b></p>	<p>Afin de mieux comprendre les résultats et les objectifs, une communication très étroite avec les invités/clients doit être établie. Les règles de réduction des déchets doivent être bien connues de toutes les personnes concernées.</p> <p>Tant dans un hôtel que dans une entreprise de restauration, l'implication des clients joue un rôle important.</p> <p>En partant de la zone d'intérêt commun à l'hôtellerie et à la restauration, le restaurant doit introduire de nouvelles règles et de nouveaux codes dans le service des aliments. Ces règles doivent être en accord avec les invités/clients. Plus ils seront conscients de la raison de ces règles, mieux ils justifieront les actions, les résultats et participeront avec leur libre arbitre.</p> <p>Nous présentons ici un tableau avec de nouveaux codes alternatifs pour le service alimentaire afin de mieux gérer les déchets.</p> <p>Il est important que ces codes soient communiqués de la manière la plus positive et la plus efficace possible afin de favoriser l'engagement de la liste des invités.</p> <p>Les principales actions, les objectifs et certains des résultats doivent être communiqués aux invités pour leur montrer que tout ce projet de gestion des déchets, avec leur participation, est important.</p> <p>De nouvelles façons de présenter les menus dans les hôtels/restaurants seront présentées.</p> <p>En ce qui concerne l'hôtel, il existe des codes et des actions supplémentaires qui modifient les habitudes déjà établies des clients et ces actions doivent être déplacées dans certains cas avant même la procédure de réservation.</p> <p>Il convient donc d'élaborer une stratégie de communication.</p> <p>Le reste des actions doit être communiqué aux invités de différentes manières qui seront présentées dans cette session.</p> <p>Des exemples de posters seront présentés lors de la session.</p> <p>Les actions impliquées dans la gestion zéro déchet doivent être définies aux invités afin d'augmenter la notoriété de la marque et la position de valeur de l'entreprise.</p> <p>La loyauté et l'appréciation des clients sont importantes.</p> <p>L'enseignant doit trouver dans cette leçon des exemples de bonnes pratiques qui ont donné des résultats positifs dans le passé et qui, malgré les nouvelles règles et les nouveaux codes en vigueur, n'ont pas altéré la satisfaction des clients.</p>

	<p>Les codes du zéro déchet dans un établissement hôtelier et de restauration ont un impact important sur les clients. Il est important que l'enseignant montre les moyens de communiquer avec les invités et montre que</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'hôtel prend soin de la planète</li> <li>2. Les invités font preuve de volontarisme et d'actes qui comptent lorsqu'ils respectent les nouvelles règles de fonctionnement.</li> <li>3. Les habitudes qui ne sont plus bonnes ne sont pas des habitudes saines.</li> <li>4. Il est important que ce zéro déchet ne soit pas le projet d'une seule personne mais d'une communauté d'individus qui agissent ensemble.</li> <li>5. Une politique de zéro déchet est une politique à valeur ajoutée</li> <li>6. Le tourisme et le divertissement doivent être responsables envers les communautés locales.</li> </ol> <p>La division de l'administration et du marketing de l'unité hypothétique d'hôtellerie/restauration que nous décrivons ici, devrait réaliser une enquête auprès des clients pour voir comment la satisfaction des clients a évolué avec la politique de zéro déchet.</p>
--	---

EXEMPLES D'EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION	
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<p>Lors de la création d'auto-exercices, les enseignants peuvent utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p><b>Par exemple :</b>  <i>Pour les besoins de la leçon sont appropriés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Choix multiples</i></li> <li>- <i>Questions de type vrai/faux</i></li> </ul>
<b>Exercice</b>	<p><b>Par exemple :</b></p> <p><b>Exercice 1</b> <i>Dans</i> une réservation d'hôtel et avant l'enregistrement, les clients doivent être informés de la politique de traitement des déchets et de la politique de zéro déchet.  <b>Vrai est la bonne réponse</b></p> <p><b>Exercice 2</b> <i>Messages</i> qui affirment que les politiques du zéro déchet ne devraient viser que la rentabilité du résultat du zéro déchet (T/F).  <b>Faux est la bonne réponse</b></p> <p><b>Exercice 3 :</b> Nommez les meilleures façons de communiquer avec les clients pour les politiques de zéro déchet : (Choix multiple)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dépliants à l'arrivée</li> <li>b. Courriers électroniques avant l'arrivée</li> </ol>

	<p>c. Affiches numériques dans le hall d'entrée</p> <p>d. Communication numérique avant, pendant et après le séjour des clients</p> <p><b><i>D est la bonne réponse</i></b></p>
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	<p>Lors de la création de tâches d'auto-réflexion, vous pouvez utiliser différents outils proposés par HP5.</p> <p>Choisissez les outils qui correspondent le mieux au thème de la leçon et aux connaissances et compétences que vous souhaitez développer.</p> <p><b>Par exemple :</b> <i>Self - lecture/regard par liens externes</i></p>
<p><b>Auto-réflexion</b></p>	<p>Dans cette section, vous devez rédiger 1 à 3 tâches pour compléter les connaissances et les compétences des apprenants.</p> <p><b>9. Cas d'étude</b> - lecture d'une section spécifique de <i>Composting, Guide for guide for reduction food waste in hotels</i>, WWF, pg. 44, <a href="https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf">https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</a></p> <p><b>Lecture intéressante</b> &gt;&gt; <i>Une méthodologie pour la gestion durable des déchets alimentaires</i>, <u>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, Shahin Rahimifard James Colwill, Rod White &amp; Louise Needham</u> <i>Waste and Biomass Valorization</i> volume 8, 2017, pages 2209-2227.</p>

	Évaluation
<p><b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b></p>	Livre interactif
<p><b>Éléments d'évaluation</b></p>	<p>Les connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier et décrire les règles de traitement des déchets dans un hôtel et une unité de restauration.</li> <li>- Recommander les moyens de communiquer les règles du zéro déchet aux invités/clients.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Définir les différents modes de fonctionnement d'une unité d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>-Estimez l'effet des règles de zéro déchet sur la satisfaction des invités/clients.</li> <li>-Présenter les médias pour communiquer les messages de zéro déchet aux invités/clients.</li> </ul> <p>Compétences :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication élaborée pour la satisfaction des invités en zéro déchet</li> <li>- Évaluer les réactions des invités dans le cadre du programme "zéro déchet"</li> </ul>
<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	Test

<b>Outils d'évaluation</b>	<p>Dans cette section, les enseignants doivent rédiger un test d'auto-évaluation. Le test doit comporter 3 questions. Ils peuvent choisir entre un test vrai/faux ou un test à choix multiple avec trois réponses possibles.</p> <p><b>Par exemple :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Définir les nouvelles règles de fonctionnement est essentiel tant pour l'exploitation que pour les relations avec les clients. (T/F)</b> Vrai est la bonne réponse</li> <li><b>2. Adopter de nouveaux moyens de communication pour développer l'efficacité avec les invités/clients pour le traitement des déchets n'est pas important (T/F).</b> Faux est la bonne réponse</li> <li><b>3. Des messages directs, clairs et honnêtes en faveur du zéro déchet doivent être créés par le département des relations avec les clients.</b> Vrai est la bonne réponse</li> </ol> <p><b>Enseigner aux étudiants la manière de développer des compétences de communication sans déchets est aussi important que de montrer le savoir-faire en matière de traitement des déchets.</b> Vrai est la bonne réponse</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>5. Les affiches visant à réglementer la consommation de nourriture dans un buffet ne sont pas bonnes pour l'image de l'hôtel/de l'unité de restauration.</b> Faux est la bonne réponse</li> </ol>
----------------------------	---

## Autres lectures

Déterminants du comportement des consommateurs en matière de gaspillage alimentaire : Deux voies vers le gaspillage alimentaire, <i>Appétit</i> , volume 96, 2016, p. 7-17.
La hiérarchie des déchets alimentaires comme cadre pour la gestion des excédents et des déchets alimentaires, <i>Journal of Cleaner Production</i> , Volume 76, 2014, Pages 106-115.
L'augmentation progressive du gaspillage alimentaire en Amérique et son impact environnemental, Kevin D. Hall, JuenGuo, Michael Dore, Carson C. Chow, 2009
On the Measurement of Food Waste, <i>Marc F. Bellemare, MetinÇakir, HikaruHanawaPeterson, LindseyNovak, Jeta Rudi</i> , Volume 99, 2017, pp 1148-1158.
Food waste within food supply chains : quantification and potential for change to 2050, <i>Julian Parfitt, Mark Barthel and Sarah Macnaughton</i> , Volume 365, 2010
Les moteurs du gaspillage alimentaire et leurs implications pour le développement de politiques durables, <i>Ressources, conservation et recyclage</i> , Krista L.ThybergDavidJ.Tonjes, Volume 106, 2016, Pages 110-123.
Global Food Losses and Food Waste, Jenny Gustavsson, ChristelCederberg& Ulf Sonesson SIK - The Swedish Institute for Food and Biotechnology Save Food Congress, Düsseldorf, 2011
Une méthodologie pour la gestion durable des déchets alimentaires, <i>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, ShahinRahimifardJamesColwill, Rod White &amp; Louise Needham</i> <i>Waste and Biomass Valorization</i> volume 8, 2017, pages2209-2227.
Food Waste to Energy : Un aperçu des approches durables pour la gestion des déchets alimentaires et le recyclage des nutriments, KunwarParitosh, Sandeep K. Kushwaha, Monika Yadav, NidhiPareek, AakashChawade et VivekanandVivekanand, 2017.

## Références bibliographiques

<a href="https://www.wwf.gr/">https://www.wwf.gr/</a>
<a href="https://www.ab.gr/">https://www.ab.gr/</a>
<a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a>
<a href="https://eepf.gr/el/">https://eepf.gr/el/</a>
<a href="https://www.herrco.gr/">https://www.herrco.gr/</a>
<a href="https://www.wri.org/">https://www.wri.org/</a>
<a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a>

## Glossaire

<b>Dépôt de déchets</b>	Aliments hors délai
<b>Déchets dans la préparation des aliments</b>	Découpage, nettoyage et tri des matières premières
<b>Aliments surproduits</b>	La cuisson des aliments dépasse le nombre estimé de convives.

<b>Déchets alimentaires des invités</b>	Ce qui reste sur les plats des invités après avoir mangé
<b>Couvre</b>	Les plats servis
<b>Utilisation des services publics</b>	Chauffage, éclairage, réfrigération, eau
<b>Coût du personnel</b>	Le coût du travail par heure et par personne en taux moyen
<b>Verres rechargeables</b>	Des lunettes qui peuvent être utilisées plusieurs fois
<b>Back office</b>	Bureaux dans l'hôtel et la restauration où aucun client n'a accès
<b>Front office</b>	Bureaux où les invités ont un accès complet
<b>Conteneurs</b>	Les poubelles où sont rassemblés les déchets de l'hôtel ou de la restauration pour être collectés par les autorités.
<b>Déchets de cuisine biodégradables</b>	Les déchets qui peuvent être absorbés par le sol
<b>Composteur</b>	L'exutoire où les déchets alimentaires peuvent être biologiquement convertis en éléments nutritifs pour le sol.

## Fiche technique 1

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Meilleures pratiques PAP Hôtels</b>
<b>Objectif</b>	Les fiches techniques donnent des indications précises sur la manière de faire et de mettre en œuvre le principe du zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les sources de déchets dans l'hôtellerie/la restauration</li> <li>2. Identifier les types de déchets</li> <li>3. Trier les types de déchets et placer les bacs sur place</li> <li>4. Créer des modèles pour le suivi quotidien des déchets</li> <li>5. Créer des listes de contrôle pour le personnel qui participe au projet.</li> <li>6. Faire des statistiques/rapports mensuels de chaque département</li> <li>7. Rencontrer tous les participants afin d'échanger les résultats.</li> <li>8. Communiquer les résultats aux autorités locales/municipalités.</li> <li>9. Communiquer les résultats aux clients/ invités</li> <li>10. Évaluer les résultats de chaque employé/département</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	Résultat 1 : <a href="#">ZERO DÉCHET par les hôtels P.A.P.</a>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

## Fiche technique 2

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Meilleures pratiques WWF</b>
<b>Objectif</b>	Les fiches techniques donnent des indications précises sur la manière de faire et de mettre en œuvre le principe du zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recherchez les actions qui peuvent être réalisées au quotidien et qui aident à la gestion des déchets.</li> <li>2. Faites une liste avec les plus efficaces</li> <li>3. Discutez de cette liste avec le reste de l'équipe</li> <li>4. Trouvez les phrases les plus précises qui décrivent l'action et motivent les individus.</li> </ol>

	5. Créer des outils de communication afin que ces actions soient diffusées plus largement.
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	Résultat 1 : <a href="#">Cuisine de l'hôtel WWF</a>  <a href="#">Gestion des pertes inévitables par le don de repas</a>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

### Fiche technique 3

<b>Ressource d'apprentissage en ligne (H5P)</b>	<b>Fichier pdf</b>
<b>Nom de la spécification technique</b>	<b>Meilleures pratiques FZONE-Catering</b>
<b>Objectif</b>	Les fiches techniques donnent des indications précises sur la manière de faire et de mettre en œuvre le principe du zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Communiquer le projet auprès des associations d'hôteliers, de cuisiniers, de sociétés de restauration, d'institutions vétérinaires.</li> <li>2. Communiquer le projet aux autorités locales pour connaître la manière dont elles traitent les déchets.</li> <li>3. Communiquer le projet aux différents fournisseurs d'aliments et de produits qui travaillent avec les entreprises d'hôtellerie et de restauration.</li> <li>4. Présenter la recherche sur le traitement des déchets à une équipe d'employés d'une entreprise.</li> <li>5. Commencer à travailler sur les outils techniques nécessaires au traitement des déchets.</li> </ol>
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	Résultat 1 : <a href="#">FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECE</a>
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

## Annexe 1. Modèle pour la création d'une activité curriculaire

### **DIRECTIVES GÉNÉRALES**

1. **Longueur suggérée de chaque leçon** : 4 pages, sans compter les exercices et les éléments d'évaluation.
2. **Page d'accueil** : standardisée pour tous les modules.
3. **Déclaration** : basée sur un texte standardisé (fourni ci-dessous).
4. **Table des matières** : déjà générée, elle sera mise à jour une fois toutes les sections du module terminées.
5. **Structure et contenu** :
  - La structure du module comprend :
    - un aperçu ;
    - un certain nombre de leçons ;
    - des ressources pour une lecture plus approfondie ;
    - références bibliographiques ;
    - Glossaire ;
    - Fiches techniques.
  - La section des cours est :
    - structuré sous la forme d'un guide de prestation de formation ;
  - En ce qui concerne le contenu, les partenaires doivent s'assurer qu'il répond aux critères suivants :
    - une orientation pratique et l'inclusion de ressources prêtes à l'emploi ;
    - une présentation concise et un langage non technique qui permettraient aux enseignants/formateurs de l'EFP de s'auto-former sans efforts exceptionnels ;
    - adaptable à différentes formes d'apprentissage ;
    - possibilité de s'étendre à des programmes plus ambitieux grâce à la connexion avec des ressources de connaissances supplémentaires ;

Plan du module

**Longueur suggérée : environ 1 page**

**Livre ou présentation interactive.**

Dans le plan du module, les questions suivantes seront abordées :

<b>Objectif du module</b>	Objet et objectif du module.
<b>Points clés du module</b>	Points clés du contenu du module.
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<input type="checkbox"/> Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration <input type="checkbox"/> Préparation au changement écologique et changement d'habitudes <input type="checkbox"/> Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	Identification des objectifs d'apprentissage qui doivent être liés aux matières impliquées dans le parcours d'apprentissage avec une référence particulière aux connaissances, aux compétences et aux objectifs de développement des compétences.
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	Les connaissances : Compétences : Compétences : Un cadre de référence indiquant les connaissances, les aptitudes et les compétences qui seront améliorées grâce à la formation.
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<input type="checkbox"/> Alphabétisation <input type="checkbox"/> Multilinguisme <input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques <input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques <input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences <input type="checkbox"/> Citoyenneté active <input type="checkbox"/> Entrepreneuriat <input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles <input type="checkbox"/> Compétences vertes
<b>Grade/Groupe professionnel</b>	Spécifiez le grade de l'école de formation professionnelle ou le groupe du centre de formation professionnelle.
<b>Fiches techniques</b>	Nom des fiches techniques.

1..... [Nom de la leçon] .....

1.1. But, objectifs d'apprentissage et résultats

**Longueur suggérée : environ 1 à 2 pages**

**Livre ou présentation interactive.**

<b>Objectif de la leçon</b>	Un bref aperçu des concepts théoriques dans le domaine des objectifs d'apprentissage et des résultats visés.
<b>Points clés de la leçon</b>	Points clés du contenu de la leçon.
<b>Principaux objectifs d'apprentissage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Conscience "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration</li><li><input type="checkbox"/> Préparation au changement écologique et changement d'habitudes</li><li><input type="checkbox"/> Apprentissage ascendant à partir d'exemples sur le terrain</li></ul>
<b>Objectif(s) d'apprentissage spécifique(s)</b>	Ils sont décrits en termes clairs et précis afin d'évaluer ensuite les résultats.
<b>Résultats de l'apprentissage</b>	Les connaissances : Compétences : Compétences : Un cadre de référence indiquant les connaissances, les aptitudes et les compétences qui seront améliorées grâce à l'activité curriculaire.
<b>Compétences clés pour l'apprentissage tout au long de la vie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Alphabétisation</li><li><input type="checkbox"/> Multilinguisme</li><li><input type="checkbox"/> Compétences numériques, scientifiques et techniques</li><li><input type="checkbox"/> Compétences numériques et technologiques</li><li><input type="checkbox"/> Aptitudes interpersonnelles et capacité à adopter de nouvelles compétences</li><li><input type="checkbox"/> Citoyenneté active</li><li><input type="checkbox"/> Entrepreneuriat</li><li><input type="checkbox"/> Sensibilisation et expression culturelles</li><li><input type="checkbox"/> Compétences vertes</li></ul>
<b>Sujets concernés</b>	Préciser les matières curriculaires impliquées dans la réalisation de l'activité (intégrée ou connectée)
<b>Méthodologie</b>	Décrire la méthodologie adoptée lors de la mise en œuvre de l'activité (Exemples d'apprentissage asynchrone : <ul style="list-style-type: none"><li>– Regarder des vidéos de cours ou des leçons préenregistrées</li><li>– Visualisation de démonstrations vidéo</li><li>– Travaux de lecture et d'écriture</li><li>– Projets de recherche</li><li>– Présentations des étudiants</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Discussions en ligne via les tableaux de discussion du cours</li> <li>– Projets individuels ou collectifs</li> <li>– Activités d'apprentissage telles que les quiz, la résolution de problèmes et les jeux).</li> <li>– Les élèves ont plus de temps pour réfléchir car l'expéditeur n'attend pas une réponse immédiate.</li> </ul>
--	--

## 1.2. Directives pour la prestation de formation

Dans cette section, les lignes directrices pour l'exécution de la leçon en tant qu'activité curriculaire sont fournies dans le tableau ci-dessous.

	<b>Théorie de la leçon 1</b>
<b>Introduction</b>	Mots clés <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>Demi-page</i>
<b>Présentation principale</b>	Explication de termes, nouvelles connaissances - un livre ou une présentation interactive. <i>À côté du texte, vous pouvez également inclure des vidéos YouTube, des cas, des vidéos inspirantes/éducatives en rapport avec le contexte, de courtes lectures, des illustrations, des graphiques, des photos, etc.) en rapport avec le sujet, qui fournissent aux apprenants suffisamment d'informations sur le sujet, et qui éveillent leur curiosité et les font participer au processus d'apprentissage. Veuillez présenter une explication détaillée du sujet avec des phrases aussi claires et simples que possible.</i> <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>(2 pages maximum + illustrations)</i>

	<b>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Exercice</b>	Exercices disponibles sur H5P. <i>(voir liste ci-dessous)</i> <i>1-3 nombre d'exercices</i>
<b>Réflexion personnelle</b>	Questions/exercices qui déclenchent le processus d'autoréflexion de l'utilisateur. Exercices disponibles sur H5P. <i>1-3 nombre d'exercices</i>

	<b>Évaluation</b>
<b>Éléments d'évaluation</b>	Dressez la liste des éléments de l'activité d'apprentissage que vous souhaitez évaluer. <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>Demi-page</i>
<b>Outils d'évaluation</b>	Dressez la liste des outils d'évaluation que vous souhaitez utiliser. Outils d'évaluation disponibles sur H5P. <i>1-3 nombre d'outils d'évaluation</i>



	<b>Théorie de la leçon 2 ..... prochaines leçons</b>
<b>Introduction</b>	Mots clés <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>Demi-page</i>
<b>Présentation principale</b>	Explication de termes, nouvelles connaissances - un livre ou une présentation interactive. <i>À côté du texte, vous pouvez également inclure des vidéos YouTube, des cas, des vidéos inspirantes/éducatives en rapport avec le contexte, de courtes lectures, des illustrations, des graphiques, des photos, etc.) en rapport avec le sujet, qui fournissent aux apprenants suffisamment d'informations sur le sujet, et qui éveillent leur curiosité et les font participer au processus d'apprentissage. Veuillez présenter une explication détaillée du sujet avec des phrases aussi claires et simples que possible.</i> <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>(2 pages maximum + illustrations)</i>

	<b>EXERCICES et/ou QUESTIONS D'AUTORÉFLEXION</b>
<b>Exercice</b>	Exercices disponibles sur H5P. <i>(voir liste ci-dessous)</i> <i>1-3 nombre d'exercices</i>
<b>Auto-réflexion</b>	Questions/exercices qui déclenchent le processus d'autoréflexion de l'utilisateur. Exercices disponibles sur H5P. <i>1-3 nombre d'exercices</i>

	<b>Évaluation</b>
<b>Éléments d'évaluation</b>	Dressez la liste des éléments de l'activité d'apprentissage que vous souhaitez évaluer. <i>Livre ou présentation interactive.</i> <i>Demi-page</i>
<b>Outils d'évaluation</b>	Dressez la liste des outils d'évaluation que vous souhaitez utiliser. Outils d'évaluation disponibles sur H5P. <i>1-3 nombre d'outils d'évaluation</i>

### Autres lectures

#### **Longueur suggérée : environ 1/2 page**

Liste de ressources de formation complémentaire ou de sources d'information ou de matériel sur le sujet - liens Internet utiles pour une lecture plus approfondie et brèves informations sur leur contenu (entre 5 et 10 titres).

***Livre ou présentation interactive.***


### Références bibliographiques

#### **Longueur suggérée : environ 1/2 page**

Références aux sources d'information utilisées dans le contenu du module respectif. Entre 5 et 10 références. Suivez le style APA (<https://libguides.murdoch.edu.au/APA>).

***Livre ou présentation interactive.***


### Glossaire

#### **Longueur suggérée : environ 1/2 page**

Les termes les plus importants, spécifiques au sujet du module respectif. Deux ou trois lignes par terme.

***Livre ou présentation interactive.***


H5P permet de créer des exercices variés tels que :

Accordéon	Réduisez la quantité de texte présentée aux lecteurs en utilisant cet accordéon réactif. Les lecteurs décident des titres à examiner de plus près en développant le titre. Excellent pour fournir une vue d'ensemble avec des explications approfondies en option.
Agamotto	Permet aux utilisateurs de comparer et d'explorer une séquence d'images de manière interactive. Les auteurs peuvent décider d'ajouter un court texte explicatif pour chaque image.
Quiz d'arithmétique	Ce type de contenu génère des quiz arithmétiques aléatoires en un clin d'œil. En tant qu'auteur, il vous suffit de décider du type et de la durée du quiz. Les utilisateurs gardent la trace de leur score et du temps passé à résoudre le quiz.
Enregistreur audio	L'enregistreur audio vous permet d'enregistrer votre voix et de la lire immédiatement ou de télécharger un fichier .wav pour une utilisation ultérieure. Un type de contenu adapté aux questions ouvertes et aux cours de langues.
Scénario de branchement	Permettre aux utilisateurs de créer des dilemmes, des scénarios d'apprentissage en autonomie et d'autres types d'apprentissage adaptatif.
Graphique	Vous avez besoin de présenter des données statistiques simples sous forme de graphique sans avoir à créer les illustrations manuellement ? Chart est votre réponse.
Colonne	Choix multiples, réponses à trous, textes et autres types d'interactions et les regrouper dans une disposition en colonnes.
Remplir les blancs de manière complexe	Création de tâches de type "remplir les blancs" avec un retour d'information avancé et un mode "drop-down".
Mots croisés	
Cartes de dialogue	Les cartes de dialogue peuvent être utilisées comme exercice pour aider les apprenants à mémoriser des mots, des expressions ou des phrases. Au recto de la carte, il y a un indice pour un mot ou une expression. En tournant la carte, l'apprenant révèle le mot ou l'expression correspondant.
Outil de documentation	L'objectif est de faciliter la création d'assistants d'évaluation pour les activités axées sur les objectifs. Il peut également être utilisé comme un assistant de formulaire.
Glisser-déposer	Permettre à l'apprenant d'associer deux ou plusieurs éléments et d'établir des liens logiques de manière visuelle.
Faites glisser les mots	Des défis où les utilisateurs doivent faire glisser des mots dans les espaces vides des phrases.
Essai	Permet aux élèves de recevoir un retour instantané sur un texte qu'ils ont composé. Les auteurs peuvent définir un ensemble de mots-clés qui déclencheront des réponses individuelles s'ils sont trouvés ou manquants dans le texte.
Remplir les blancs	Les auteurs peuvent limiter le nombre de caractères que les élèves peuvent utiliser pour couvrir tous les aspects importants d'un sujet donné.
	Les apprenants complètent les mots manquants dans un texte.

Trouver plusieurs points d'accès	Créez un test basé sur une image où l'apprenant doit trouver les bons points sur une image.
Trouvez les mots	Créez une liste de mots qui seront dessinés dans une grille.
Flashcards	Permet aux auteurs de créer une seule carte flash ou un ensemble de cartes flash comportant à la fois des questions et des réponses.
Devinez la réponse	Créez des défis où l'utilisateur doit deviner une réponse à partir d'une image.
Intégrateur d'Iframe	Permet de réaliser facilement un H5P d'applications JavaScript déjà existantes.
Choix de l'image	Créez de superbes questions à choix multiple ou unique où les alternatives sont des images.
Points chauds de l'image	Permet de créer une image avec des hotspots interactifs. Lorsque l'utilisateur appuie sur un hotspot, une popup contenant un en-tête et du texte ou une vidéo s'affiche.
Juxtaposition d'images	Pour comparer deux images de manière interactive.
Appariement d'images	Tester la compréhension d'une relation entre deux images différentes.
Séquençage d'images	Met l'apprenant au défi d'ordonner un ensemble aléatoire d'images selon la description d'une tâche.
Slider d'images	Créez des curseurs d'images réactifs avec un mode plein écran de manière conviviale.
Livre interactif	Il permet aux utilisateurs de rassembler sur plusieurs pages de grandes quantités de contenu interactif, comme des vidéos interactives, des questions, des présentations de cours, etc.
Code KewAr	Ces codes QR peuvent encoder des URL, mais aussi des informations de contact, des événements, des géolocalisations, etc. Les gens peuvent les scanner avec un lecteur de codes QR afin de déclencher l'action choisie.
Marquez les mots	Créer des expressions textuelles avec un ensemble défini de mots corrects.
Jeu de mémoire	
Choix multiple	
Questionnaire	Les questionnaires peuvent être utilisés comme des enquêtes ou des questions ouvertes. Vous pouvez utiliser des questions à choix multiples ou des questions à saisie de texte.
Quiz (Jeu de questions)	Résoudre une séquence de différents types de questions.
Ensemble de choix unique	
Trier les paragraphes	Tapez ou collez une liste de paragraphes qui seront randomisés. Vous pouvez par exemple faire en sorte que chaque paragraphe soit une partie d'une chanson, un bloc de code ou les étapes d'une recette.
Ensemble "Speak the Words"	Permettre aux auteurs de créer des séries de questions auxquelles répond la voix de l'utilisateur.

Bande de structure	Fournit aux élèves un échafaudage pour un texte et les aide à garder les longueurs des différents segments de texte en bonne proportion.
Résumé	Permet de créer des défis où l'utilisateur doit choisir entre plusieurs affirmations et construire le résumé correct.
Ligne du temps	Créez des frises chronologiques interactives.
Question vrai/faux	Permettre aux utilisateurs d'ajouter des questions, des textes et des interactions à plusieurs environnements 360 en utilisant uniquement un navigateur web.
Visite virtuelle (360)	

## Fiches techniques

### Longueur suggérée : environ 1 à 2 pages

Les fiches techniques donnent des indications précises sur la manière de faire et de mettre en œuvre le principe du zéro déchet dans la restauration et l'hôtellerie. Elles sont élaborées sur la base des bonnes pratiques collectées dans le Résultat 1. Chaque fiche technique contient des exemples de mise en œuvre dans un environnement de travail réel.

*Des fiches techniques doivent être préparées avec les ressources disponibles sur H5P.*

<b>Nom de la spécification technique</b>	
<b>Objectif</b>	objectif de la spécification technique
<b>Mise en œuvre étape par étape</b>	1. 2. 3. 4. 5. N.
<b>Lien avec les bonnes pratiques/ Exemple</b>	Lien avec les bonnes pratiques collectées dans le Résultat 1
<b>Lien avec les priorités vertes de l'UE</b>	