

**Résumé :** ECO-RESTAURATEUR, pour une alimentation durable vise à répondre aux besoins en termes de compétences pour le secteur émergent et à forte croissance de l'alimentation durable, au sens bio et locale. Il veut lier, par les outils ECVET les plus rigoureux, les apprentissages réalisés au marché du travail. Ainsi, profils de compétences, système d'évaluation et référentiels de formation ont été établis au contact des parties prenantes économiques. Site du projet : <https://ecorestaurateur.eu/fr>



<p><b>Contexte</b></p>	<p>Un aliment parcourt en moyenne 1500 km avant d'arriver dans l'assiette du consommateur européen. Face à ce constat, aux pratiques de l'agriculture intensive et de la grande distribution ou encore aux préoccupations environnementales, un mouvement global et profond se développe autour de l'alimentation et de l'agriculture pour prôner des pratiques durables de production et la consommation des produits de qualité (au niveau de la santé et du goût).</p> <p>Des projets se développent dans toute l'Europe, de manière formelle ou informelle, impliquant des citoyens, des associations, des entreprises, des collectivités territoriales, des autorités publiques et ce, de la production à la consommation...</p> <p>Ce secteur, qui peut générer beaucoup d'emplois et notamment des emplois peu qualifiés, durables (car liés au territoire) et valorisants, implique un fort besoin de formation. Des manques ont pu être constatés au niveau de la structuration de l'offre de formation, de l'accès aux publics fragilisés et du manque de dissémination dans les habitudes alimentaires.</p> <p>Le projet "Éco-Restaurateur, pour une alimentation durable" vise à répondre aux besoins en termes de compétences pour le secteur émergent et à forte croissance de l'alimentation durable, au sens bio et locale. Il veut lier, par les outils ECVET les plus rigoureux, les apprentissages réalisés au marché du travail. Ainsi, profils de compétences, système d'évaluation et référentiels de formation seront établis au contact des parties prenantes économiques.</p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<p>Le projet Éco-Restaurateur cherche à travailler autour de la certification « Éco-Restaurant » au niveau européen afin :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de soutenir la structuration des formations</li> <li>• de faciliter l'accès aux publics fragilisés (outils et matériel pédagogique développé en fonction, en tenant compte des compétences-clés)</li> <li>• de disséminer des bonnes pratiques dans les habitudes alimentaires (diffusion à un large public des ressources, etc.)</li> </ul> <p>Le résultat central du projet est disponible ici : <a href="#">Syllabus FR &amp; Annexes</a> (les différentes versions linguistiques sont disponibles sur le site)</p>

<h3>Réalisations</h3>	<p>Trois productions intellectuelles ont été réalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un <b>profil de compétences durables</b> pour restaurateurs, basé sur la méthodologie ECVET et confronté aux parties prenantes. Il a pour objectifs d'aider les centres de formation à visibiliser leur offre de formation; de soutenir la mise en œuvre de pratiques durables et le transfert de ces savoirs et savoir-faire dans les programmes de formation; de structurer le reste des productions.</li> <li>• Un <b>système d'évaluation</b>, pour permettre la confiance entre les opérateurs et donc le passage de l'évaluation à la validation, voire à une éventuelle reconnaissance automatique des acquis. Ce système permet de s'assurer que les compétences évaluées ont bien été acquises et donne une structure commune claire, tout en laissant des marges d'appropriation aux opérateurs de formation en fonction de leurs spécificités ou du contexte alimentaire local. Il est composé de critères et indicateurs incontournables, d'un mode de contrôle, des modalités d'épreuves (tâches et conditions de réalisation) et des conditions pratiques de mise en œuvre de cette ou ces épreuves.</li> <li>• Des <b>référentiels de formation locaux</b>, afin de doter les opérateurs locaux des outils nécessaires pour rendre concrètes les formations et les adapter aux spécificités des méthodes d'apprentissages nationales. Il est nécessaire de structurer les profils de compétences pour les rendre utilisables par les opérateurs de formation et les acteurs de terrain. Il s'agit ici de traduire le profil en Unités d'acquis d'apprentissage (UAA), comparables entre elles, et de les décliner en modules intégrables dans les formations des partenaires. Ici sont prises en compte les particularités locales. Chaque séquence pédagogique a été testé par plusieurs partenaires auprès de leurs apprenants.</li> </ul>
<h3>Partenaires</h3>	<p>Le partenariat est large, diversifié et équilibré. Il est constitué de 5 partenaires européens, fédérations actives au niveau national ou régional :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">AID Coordination</a>, Belgique</li> <li>• <a href="#">Fondation Barka</a>, Pologne</li> <li>• <a href="#">Scuola Centrale Formazione (SCF)</a>, Italie</li> <li>• <a href="#">Intégrity (KnCCI)</a>, Chambre de commerce et d'industrie de Kyustendil, bulgarie</li> <li>• <a href="#">Grupul Pentru Integrare Europeana (GIE)</a>, Roumanie</li> </ul> <p>Ainsi que de 5 acteurs locaux belges de terrain :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <a href="#">Perron de l'Ilon</a></li> <li>• <a href="#">Croc'Espace</a></li> <li>• <a href="#">Le Goût d'apprendre</a></li> <li>• <a href="#">Notre Maison</a></li> <li>• Le <a href="#">CIEP de Liège</a></li> </ul>



<b>Durée</b>	24 mois, de septembre 2015 à août 2017
<b>Liens</b>	<p>Site du projet : <a href="https://ecorestaurateur.eu/fr">https://ecorestaurateur.eu/fr</a></p> <p>Page Facebook : <a href="#">Page Éco-Restaurateur</a></p> <p>Productions :</p> <p>Les résultats du projet sont réunis sur un seul support : un syllabus, contenant les 3 productions intellectuelles. Le syllabus propose diverses activités déclinées en <b>fiches pédagogiques</b> regroupées en modules de formation (chap. 2 à 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Syllabus FR &amp; Annexes</a></li> <li>• <a href="#">Syllabus EN &amp; Annexes</a></li> <li>• <a href="#">Syllabus BG &amp; Annexes</a></li> <li>• <a href="#">Syllabus PL &amp; Annexes</a></li> <li>• <a href="#">Syllabus IT &amp; Annexes</a></li> </ul> <p>News publiées sur le site AID :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">"13 juin, café-citoyen Éco-Restaurateur à Notre Maison"</a></li> <li>• <a href="#">"20 juin - matinée de réflexion : mettre son centre de formation en projet, focus sur le projet Éco-Restaurateur"</a></li> </ul>

