

PROJET „GREEN GUEST“

GIP-FCIP de Normandie

2 rue du Docteur Fleury
76 130 Mont-Saint-Aignan

Description rapide :

Projet qui vise à proposer un parcours de formation autour du développement durable dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (présentiel/jeu sérieux/stage en entreprise)

Puis participation à un Concours de cuisine et service en Italie pour un petit groupe (FR-IT-EE) : Green Challenge (couplé à une visite d'étude sur le thème)

<https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects/eplus-project-details/#project/2016-1-FR01-KA202-024165>

Typologie

- X Formation hybride (mixte présentiel/distance, blended learning)
- X Jeu sérieux (Serious Game)
- X Utilisation de tablettes
- X BYOD (Bring Your Own Device) : Utilisation des appareils apportés par les apprenants

Outils et services web utilisés

- Outil en ligne Glogster (poster avec intégration de documents multimédia)
- appli pour montage vidéos

Formation concernée:

Discipline	Développement durable Secteur de l'hôtellerie-restauration Cuisine – service- entretien des locaux
Niveau	Niveau CAP et BAC PRO
Nombre d'élèves concernés	Expérimentation dans 3 Lycées professionnels

	et 3 agences des GRETA
Durée du projet	3 ans (expérimentation 6 mois)

Remarques et résultats sur la mise en œuvre du projet :

- Etude sur les besoins et l'existant autour du développement durable : formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Des études de cas (8 en tout) sur des établissements ayant des pratiques durables (en 5 langues)
- Un référentiel des pratiques durables (5 langues)
- Un guide pédagogique (5 langues)
- Un jeu sérieux (FR et GB)
- Expérimentation du parcours de formation (présentiel, jeu et stage puis Green challenge pour certains) vient de se terminer (finalisation du jeu en cours) en Italie, Estonie et France
- Une animation afin de promouvoir les pratiques durables dans le secteur et une approche marketing pour le secteur (en GB)

Gestion de projet

- Nombre et fonction de personnes impliquées dans le projet :
CFC projet européen - 6 formateurs et enseignants a minima (lycées et agences GRETA) – environ 100 élèves et/ou stagiaires de la formation professionnelle en FR (restauration) puis groupe test aussi en Italie et en Estonie.
- Budget : 260.000 €
- Dispositif d'évaluation prévu : Evaluation quantitative et qualitative en cours (pour finalisation des productions) avec rapport. – rapport final Erasmus + en fin de projet.

Lien vers un site ou des ressources en ligne créées pour le projet :

<https://greenguest.wordpress.com/objectives/outcome-3/>
Facebook : <https://www.facebook.com/GreenGuestErasmus/>

Personne à contacter : Nadine NORGEOT-VERON

Email : nadine.norgeot-veron@ac-caen.fr

Autres projets avec intégration des TICE

COBALT : Création et mise en oeuvre d'un outil numérique d'aide aux apprentissages théoriques pour faciliter l'acquisition de compétences transversales en vue de l'obtention d'un diplôme professionnel de niveau 5 – outil numérique en cours de finalisation pour période d'expérimentation à partir de septembre 2019.

<http://cobalteu.com/>

PONToon : Projet dont l'**objectif** est la création d' outils qui permettront aux **femmes isolées, très éloignées de l'emploi**, évoluant dans un **contexte personnel difficile** (monoparentalité, fragilité psychologique,...), d'acquérir les **compétences numériques** qui leur permettront tout à la fois de **sortir de l'isolement** et **d'accéder au marché du travail**.

<http://www.innovationcci.port.ac.uk/pontoon/>

3 autres projets (première année)

- EASY HEALTH : santé et insertion professionnelle (conception d'un jeu sérieux)
- FACTORY : industrie 4.0 (conception d'un e-outil diagnostic pour les entreprises – version Beta en cours d'expérimentation, une application mobile avec contenus de formation, test de compétences en ligne, un outil de réalité virtuelle immersive)
- ROCK THE GREENS HUB : cuisine végétarienne et végane (conception de modules en ligne pour les professionnels).