ENVIRECA

Erasmus+

Ανάπτυξη «πράσινων» δεξιοτήτων στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό κλάδο (HORECA)

Εκπαιδευτικό παιχνίδι προσομοίωσης

Στόχοι του έργου

- Να σχεδιάσει ένα **κατανοητό και σύγχρονο εκπαιδευτικό περιεχόμενο για προγράμματα μαθητείας** σχετικό με **περιβαλλοντικά βιώσιμες πρακτικές εργασίας**, με σκοπό την ενσωμάτωσή του στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ΕΕΚ) στον κλάδο **HoReCa**.

- Να εισάγει **σύγχρονους τρόπους εκπαίδευσης στον τομέα HoReCa**, οι οποίοι θα δώσουν στους μαθητευόμενους τη δυνατότητα να εξασκήσουν τη γνώση και τις δεξιότητες που θα αποκτήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες, προάγοντας την **ανάπτυξη «πράσινων» δεξιοτήτων.**

- Να ενισχύσει τη **συνεργασία μεταξύ φορέων ΕΕΚ και επιχειρήσεων**, διευκολύνοντας την ενσωμάτωση περιβαλλοντικών στοιχείων στους οδηγούς σπουδών των σχετικών ειδικοτήτων του τομέα HoReCa, και να εισάγει **συστήματα πιστοποίησης και τυποποίησης**.

Εταίροι

1. **Lombardy Foundation for the Environment**, Ιταλία (Συντονιστής Εταίρος)
2. **Exelia**, Ελλάδα
3. **Dalarna University**, Σουηδία
4. **Professional College HRC Culinary Academy**, Βουλγαρία
5. **Superior Center of Mediterranean Hospitality**, Ισπανία

Ομάδες-στόχος

1. Φορείς ΕΕΚ και Δια Βίου Μάθησης (π.χ. ΙΕΚ, ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΚΔΒΜ).
2. Επιχειρήσεις/Εργοδότες στον κλάδο HORECA
3. Μαθητευόμενοι που επιθυμούν να απασχοληθούν στον κλάδο HORECA
4. Εκπρόσωποι του κλάδου και σχετικές οργανώσεις
5. Αρχές εποπτείας της ΕΕΚ και φορείς επαγγελματικής καθοδήγησης.

Κύρια αποτελέσματα

1

Γνώσεις και δεξιότητες στο πλαίσιο προγραμμάτων μαθητείας (WBL) του τομέα HoReCa

2

Πρόγραμμα σπουδών ENVIRECA & Ανοικτοί Εκπαιδευτικοί Πόροι

3

Εκπαιδευτικό παιχνίδι προσομοίωσης ENVIRECA (Simulation Game)

4

Πλαίσιο για την ενσωμάτωση περιβαλλοντικών στοιχείων στους οδηγούς σπουδών του τομέα HORECA, και προτεινόμενα συστήματα πιστοποίησης και τυποποίησης.

5

Ημερίδες πληροφόρησης για το έργο ENVIRECA

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Εισαγωγή στις ‘πράσινες’ δεξιότητες

- Μάθε πώς η βιωσιμότητα μπορεί να προσαρμοστεί στις επιχειρήσεις φιλοξενίας.
- Κατανόησε και ερμήνευσε κρατικές και βιομηχανικές εκθέσεις σε σχέση με τις πράσινες δεξιότητες και τις στρατηγικές βιωσιμότητας.
- Κατανόησε και περίγραψε την βιωσιμότητα μέσα σε ένα εταιρικό ή κοινοτικό πλαίσιο.

2. ‘Πράσινες’ εσωτερικές επικοινωνίες

- Επικοινώνησε αποτελεσματικά στους εργοδότες τις βασικές αρχές βιωσιμότητας.
- Μετέτρεψε δεδομένα σε ψηφιακές απεικονίσεις και επικοινώνησέ τες σε εσωτερικές ομάδες κοινού με τρόπο κατανοητό.
- Πάραξε πρότυπα για να βοηθήσεις τους επιχειρηματίες να υιοθετήσουν ‘πράσινες’ πρακτικές.

Erasmus+

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

3. Πράσινες αλληλεπιδράσεις με επισκέπτες

- Μάθε πώς να αλληλοεπιδράς με πελάτες και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη (εταίρους) αναφορικά με την διάδοση βιώσιμων πρακτικών και στρατηγικών.
- Πρότεινε και δίδαξε πελάτες σχετικά με τις θετικές βιώσιμες πρακτικές που περιλαμβάνουν αλλά δεν περιορίζονται στην ανακύκλωση, αξιοποίηση ενέργειας και αποβλήτων και διαχείριση υδάτινων πόρων.
- Εξήγησε και παρουσίασε παραδείγματα βιώσιμων πρακτικών της εταιρείας σε εξωτερικούς πελάτες.

4. Διαχείριση αποβλήτων

- Μάθε τους διαφορετικούς τύπους αποβλήτων που παράγονται από τους εργοδότες καθώς και τις σωστές τακτικές διαχείρισής τους.
- Παρακολούθησε τις διεργασίες διαχείρισης αποβλήτων για να διασφαλιστεί ο σωστός διαχωρισμός τους.
- Παρακολούθησε διαδικασίες διαχείρισης αποβλήτων με εσωτερικά τμήματα και εξωτερικούς πελάτες και υιοθέτησε στρατηγικές μείωσης αποβλήτων και ‘σπάταλων’ πρακτικών.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

5. Βιώσιμη συντήρηση και πράσινη αποδοτικότητα ξενδοδοχειακού εξοπλισμού

- Μάθε πώς να διαλέγεις εξοπλισμό και συσκευές και συγκέντρωσε ψηφιακά δεδομένα για να μπορείς να παρακολουθείς πιο αποτελεσματικά την κατανάλωση ενέργειας, νερού και αποβλήτων.
- Δούλεψε σε ομάδες για να διασφαλίσεις την τακτική συντήρηση, διαδικασίες και ρόλους που είναι απαραίτητοι για την βέλτιστη χρήση του εξοπλισμού.
- Συνέλεξε δεδομένα και πληροφορίες για τις πρόσφατες τάσεις και παραδείγματα βιώσιμων και αναπτυξιακών κατασκευών και χρήσης εξοπλισμού

6. 'Πράσινες' προμήθειες

- Βρες, διάλεξε και αξιοποίησε τους ντόπιους παραγωγούς για να προάξεις την χρήση εποχιακών συστατικών και προϊόντων στον σχεδιασμό μενού καθώς και σε άλλα στάδια της επιχείρησης.
- Βρες, προμηθεύσου και αξιοποίησε επαναχρησιμοποιούμενα ή βιοδιασπώμενα προϊόντα και καθαριστικά φιλικά προς το περιβάλλον.
- Δούλεψε σε ομάδες για την προμήθεια βιώσιμων τροφίμων και προϊόντων για την επιχείρηση.

ΜΑΘΗΣΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

WPL
WORKPLACE LEARNING

«Η απόκτηση γνώσης και δεξιοτήτων διά της υλοποίησης καθηκόντων (και στοχασμού επί αυτών) σε ένα εργασιακό πλαίσιο, είτε στον χώρο εργασίας (όπως η εναλλασσόμενη κατάρτιση), είτε σε κέντρο επαγγελματικής εκπαίδευσης - κατάρτισης.»

ΜΑΘΗΣΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗ + ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ENVIRECA = ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΠΡΑΣΙΝΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

- Διδακτική μέθοδος: Προσομοίωση με στοιχεία παιγνίου

Η εφαρμογή τυπικών στοιχείων παιγνίου σε εκπαιδευτικές δραστηριότητες με στόχο την ενθάρρυνση και βελτιστοποίηση της μαθησιακής διαδικασίας

- Εφαρμογή: Πρακτικά σενάρια

Ενα εκπαιδευτικό σενάριο ειναι η περιγραφή ενος μαθησιακού πλαισίου με εστιασμένο γνωστικό αντικείμενο, συγκεκριμένους εκπαιδευτικούς στόχους, παιδαγωγικές αρχές και σχολικές πρακτικές. Ένα τέτοιο σενάριο ενέχει σειρά εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων.

ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΕΝΑΡΙΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ ENVIRECA

Η κοινοπραξία του έργου ENVIRECA δημιούργησε 5 σενάρια βασισμένα στην εκμάθηση στον εργασιακό χώρο. Τα σενάρια θα χρησιμοποιηθούν σε όλους τους τύπους επιχειρήσεων HORECA και θα προωθήσουν την ανάπτυξη πράσινων δεξιοτήτων. Κύρια χαρακτηριστικά αυτών των σεναρίων είναι:

- Η δυνατότητα για επιτόπια χρήση στα πλαίσια εκπαιδευτικών σεμιναρίων.
- Η πολλαπλασιαστική αξία τους σε συνδυασμό με τα υπόλοιπα εκπαιδευτικά εργαλεία του έργου ENVIRECA.
- Η ανάπτυξη/διατήρηση του ενδιαφέροντος των συμμετεχόντων.

Παράδειγμα πρακτικού σεναρίου

A SCENARIO DETAILS *(Fill this section with all the relevant information regarding the scenario title, the sector that training takes place)*	
Scenario Title:	E.g. Waste Management Skills in a Restaurant
Sector(s) / Department(s):	E.g. Restaurant
Occupational Group(s):	E.g. Cooks
Sustainability Area:	E.g. Waste Management
Level of Difficulty:	E.g. Novice
B. SCENARIO DESCRIPTION *(Fill this section with all the relevant information regarding the type, objectives and stages of this specific scenario)*	
Description:	E.g. The scenario will provide with training on different types of waste produced and ways to manage them according to environmental and sustainability criteria.
Objectives / Mission:	E.g. Development of waste management skills
Sessions / Stages:	E.g. First session, Repeating session
C. LEARNING VALUE *(Fill this section with the educational value of this specific scenario focusing on what you hope students will learn and what they actually learnt)*	
Learning Objectives:	E.g. Waste management skills
Expected Learning Outcomes:	E.g. Identification and management of different types of waste produced by the company
D. PARTICIPANTS *(Fill this section will the information regarding the participants previous experience, role, prior skills and any other relevant working experience)*	
Work mode:	E.g. Individually, working within a group
Number of participants:	E.g. Individual, Group of two
Educational Background:	E.g. None
Working experience:	E.g. 1 year working as an assistant Chef
Seniority level:	E.g. Junior
Prerequisite skills:	E.g. Communication skills
Characters involved:	E.g. Participant and Customer
E. CONTEXT *(Fill this section with all the relevant information regarding the contextual information of the specific scenario)*	
Setting:	E.g. busy hour in the restaurant
Duration:	E.g. 2 hours

Time period:	E.g. between 12:00-14:00
Equipment / Resources:	Mandatory: e.g. Adobe Flash Player, Internet connection Optional: e.g. Microphone
F. ASSESSMENT *(Fill this section with the evaluation parameters of the specific scenario)*	
Type of assessment *(Circle the appropriate type of assessment)*	E.g.Individual assessment, group assessment, both
Evaluator(s) profile:	E.g.
Evaluation parameters:	
Key Performance Indicators:	
Feedback methods: *(Circle the method for providing feedback)*	E.g. observation, interview, questionnaire, oral/ written feedback by the supervisor
Scoring grid:	E.g. 6 out of 10
G. OTHER *(Fill this section with any additional comments/ questions that emerged during the debriefing phase)*	
Recommended readings/videos	E.g. Recommended reading for waste management techniques
Other comments:	E.g. Learner's evaluation of the course or any other comments they may have

Πρακτικό Σενάριο 1: Πρακτικές βιώσιμης προμήθειας πρώτων υλών

Το παρόν σενάριο θα εκπαιδεύσει τους μαθητευόμενους HORECA στους τρόπους ενσωμάτωσης των "πράσινων" πτυχών σε όλες τις δραστηριότητες προμηθειών. Από την προμήθεια βιώσιμων τροφίμων και τη χρήση βιώσιμων διαύλων προμηθειών μέχρι και τη διάδοση κατάλληλων πρακτικών στους ενδιαφερόμενους φορείς.

Πρακτική εξάσκηση 1: Προσδιορισμός εποχιακών τροφίμων και τοπικών προμηθευτών.

Πρακτική εξάσκηση 2: Απαραίτητες ενέργειες για την αποφυγή της σπατάλης τροφίμων.

Πρακτική εξάσκηση 3: Προσδιορισμός πράσινων απαιτήσεων στην παροχή αγαθών.

Υπεύθυνος εταίρος

Fondazione Lombardia per l'Ambiente

Erasmus+

Πρακτικό σενάριο 2: Εξοικονόμηση και ελαχιστοποίηση νερού και ενέργειας

Η εξοικονόμηση νερού και ενέργειας είναι κεντρικής σημασίας για την ανάπτυξη βιώσιμων πρακτικών στις επιχειρήσεις HORECA. Το σενάριο αυτό αποσκοπεί στην κατανόηση της βιώσιμης κατανάλωσης και της διαχείρισης των υδάτινων και ενεργειακών πόρων.

Πρακτική εξάσκηση 1 : Ανάπτυξη ενός εργαλείου ελέγχου για το πού και πώς καταναλώνεται το νερό και η ενέργεια εντός μιας επιχείρησης.

Πρακτική εξάσκηση 2: Συγκριτική αξιολόγηση των βέλτιστων πρακτικών στην ανάλυση κόστους-ωφέλειας όσον αφορά την κατανάλωση ενέργειας και νερού.

Πρακτική εξάσκηση 3: Ανάπτυξη στρατηγικής για την εξοικονόμηση και ελαχιστοποίηση χρήσης της ενέργειας και νερού στον οργανισμό.

Υπεύθυνος εταίρος

DALARNA UNIVERSITY

Erasmus+

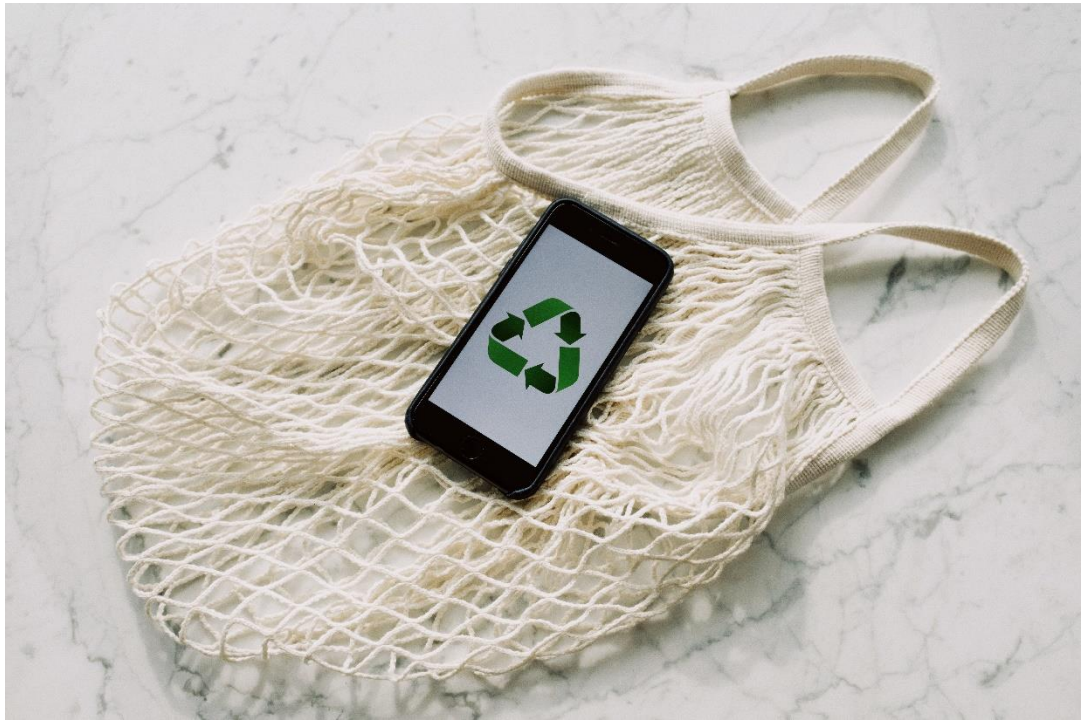
Πρακτικό σενάριο 3: Διαχείριση αποβλήτων και ανακύκλωση

Τα σενάρια θα εκπαιδεύσουν τους μαθητευόμενους HORECA πώς να ενσωματώσουν τις «πράσινες» πτυχές σε όλες τις δραστηριότητες διαχείρισης και ανακύκλωσης αποβλήτων.

Πρακτική εξάσκηση 1 : Ομαδική εργασία για την αξιολόγηση όλων των πτυχών διαχείρισης αποβλήτων, καθώς και πως θα μπορούσαν να γίνουν βελτιώσεις κατά την εγκατάστασή τους.

Πρακτική εξάσκηση 2: Προετοιμασία μιας κρίσιμης πορείας εργασιών και βημάτων για την έναρξη της διαδικασίας μετάβασης σε πιο βιώσιμες πρακτικές στην επιχείρηση.

Πρακτική εξάσκηση 3: Ομαδική (η ατομική) εργασία για να εξασφαλιστεί, ότι το κόστος υλοποίησης παραμένει χαμηλό, αναπτύσσοντας παράλληλα βιώσιμες και «πράσινες» πρακτικές διαχείρισης αποβλήτων.



Υπεύθυνος εταίρος

Πρακτικό σενάριο 4: Σχέση μεταξύ πελάτη και εργαζομένου

Το σενάριο θα εκπαιδεύσει τους μαθητευόμενους HORECA στο πώς να ενσωματώσουν “πράσινες” πτυχές σε όλες τις σχέσεις μεταξύ πελάτη και εργαζομένου.

Πρακτική εξάσκηση 1: Ομαδική εργασία για την αξιολόγηση όλων των τομέων όπου η σχέση πελάτη και εργαζομένου είναι απούσα, καθώς και βελτιώσεις που πρέπει να γίνουν στο κατάλυμα/επιχείρηση.

Πρακτική εξάσκηση 2: Προετοιμασία προφίλ που περιγράφει τρόπους επικοινωνίας βιώσιμων πρακτικών σε κάθε πελάτη.

Πρακτική εξάσκηση 3: Δημιουργία σχέσεων μέσω CRM (Customer Relationship Management), για να επισημανθούν όλοι οι τρόποι, με τους οποίους το κατάλυμα μπορεί να προσφέρει μια πιο “πράσινη” διαμονή και εμπειρία.

Υπεύθυνος εταίρος HRC CULINARYACADEMY

Erasmus+

Πρακτικό σενάριο 5: Υπηρεσίες διαχείρισης

Αυτό το σενάριο θα παρέχει εκπαίδευση σχετικά με την προετοιμασία ενός μενού με βάση τα περιβαλλοντικά κριτήρια και τα κριτήρια βιωσιμότητας.

Πρακτική εξάσκηση 1: Ο Executive Chef θα ετοιμάσει ένα επαγγελματικό δείπνο για περίπου 25-30 άτομα. Πριν από την επεξεργασία του μενού, θα είναι υπεύθυνος για την επιλογή και τον έλεγχο της κατάστασης των προϊόντων, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα βιώσιμα συστατικά των τοπικών ("Zero KM") προϊόντων.

Υπεύθυνος εταίρος

Στοιχεία Επικοινωνίας

Επισκεφθείτε το website του έργου:

www.envireca.eu

Ακολουθήστε μας στα Social Media:

ENVIRECA project στο Facebook

ENVIRECA project στο Linkedin

ENVIRECA project στο Twitter

Επικοινωνία:

EXELIA E.E
E-mail:info@exelia.gr
Τηλέφωνο: 210 6443684

Το σχέδιο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Η παρούσα δημοσίευση (ανακοίνωση) δεσμεύει μόνο τον συντάκτη της και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για τυχόν χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.