# Greening apprenticeships in HORECA industry

ENVIRECA Infoday – 13 maggio 2021

Lorenzo Cozzi, Fondazione Lombardia per l'Ambiente

Lorenzo.cozzi@flanet.org

# Perchè ENVIRECA?

Le sfide affrontate e i bisogni da soddisfare:

- Sostenibilità del settore alberghiero
- Aggiornamento dei percorsi formativi con ‘’green skills’’

Driver dell’innovazione nel settore della formazione (Davidson e Goldberg, 2009):

- Auto-apprendimento online;
- Apprendimento collaborativo;
- Connettività ed interattività;
- Scalabilità e simulazioni.

# Obiettivi del progetto

- Definire un percorso di formazione Work – Based learning per l'acquisizione di green skill da parte degli apprendisti operanti all'interno del settore HORECA (HOTEL – RESTOURANTS – CAFETERIES).

- Introdurre moderne tecniche di apprendimento all'interno del settore HORECA in grado di favorire l'apprendimento delle green skill da parte degli apprendisti

- Migliorare la cooperazione tra istituti professionali e luoghi di lavoro del settore HORECA e facilitare l'inserimento di green skill all'interno delle certificazioni e dei WBL del settore HORECA.

# Cooperazione Internazionale

ENVIRECA

## Target Group

- Istituti di formazione/scuole
- Addetti del settore HORECA
- Studenti e tirocinanti
- Associazioni di categoria
- Pubbliche istituzioni

## Partner di progetto

Fondazione Lombardia per l'Ambiente

HRC CULINARYACADEMY

EXELIA

MEDI TERRA NEO Culinary Center

DALARNA UNIVERSITY

Set 18 Ago 21

5 Partner Europei

Erasmus+

# Principali Output

1

HORECA
work-based
leaning outcomes

2

ENVIRECA
Curriculum Outline
&
Open Educational
Resources

3

ENVIRECA
Simulation
Game

4

Framework for the
integration of
environmental
components into
HORECA
WBL curricula &
standardisation
schemes

5

ENVIRECA
Information days

# TASK

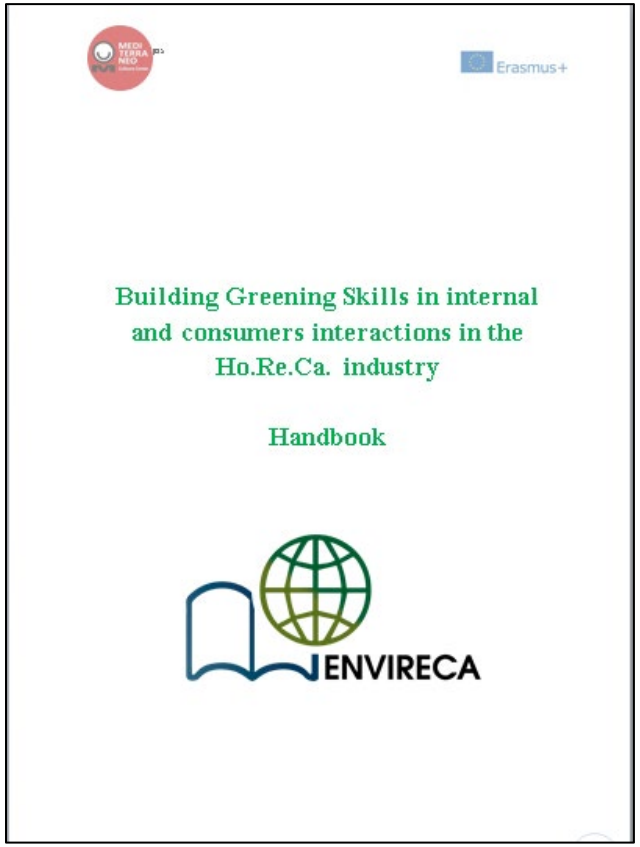
| |
|---|
| O1-T1: Strumenti & Linee Guida per la mappatura delle competenze "Green" |
| O1-T2: Definizione requisiti di competenza in materia di ambiente e sostenibilità |
| O1-T3: Revisione dei Programmi di Apprendistato HORECA |
| O1-T4: Definizione dei risultati dell'apprendimento ENVIRECA per i programmi WBL (Work Based Learning). |
| |
| O2-T1: Raccolta di risultati dell'apprendimento in unità |
| O2-T2: Materiale di Formazione e Valutazione ENVIRECA |
| O2-T3: Sviluppo del Manuale del Formatore |
| O2-T4: Lineeguida WBL (Work Based Learning) per Enti di Formazione e Datori di Lavoro nel settore HORECA |
| |
| O3-T1: Metodologia di apprendimento basato sulla simulazione per l'apprendistato HORECA |
| O3-T2: Scenari di lavoro pratici di vita reale |
| O3-T3: Guida per i Mentori |
| |
| O4-T1: Progetto Pilota per Convalidare ENVIRECA |
| O4-T2: Integrazione Certificato Ambientale |
| O4-T3: Position Paper per promuovere l'offerta e la qualità della WBS (Scomposizione del Lavoro) |

Legenda:

Ox = output
Tx = Task

Erasmus+

# IO1 - Migliorare le Green Skills degli studenti HORECA



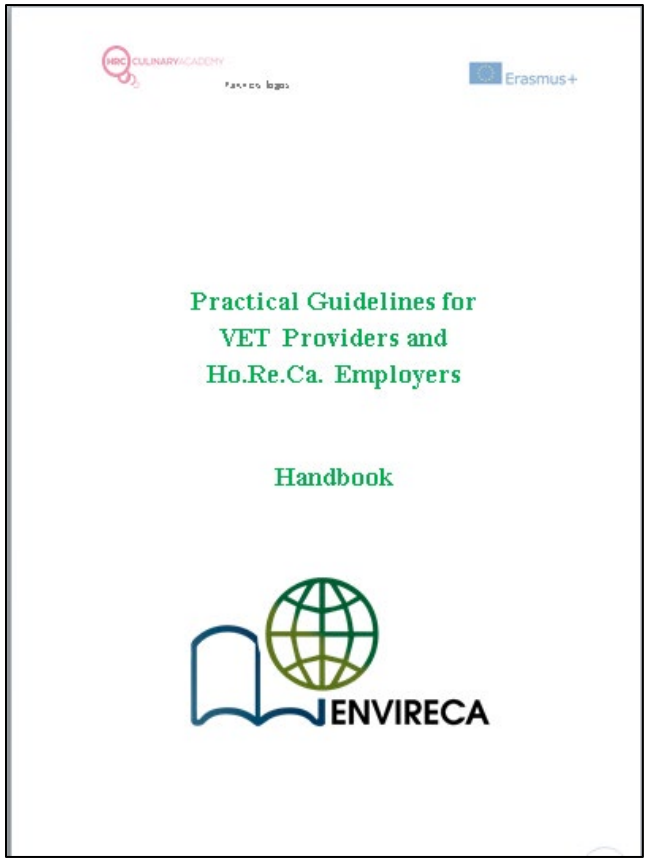

**Building Greening Skills in internal and consumers interactions in the HORECA industry – Handbook**

Questo manuale rappresenta uno strumento utile per aiutare formatori e mentori nell'implementare percorsi di Work based Learning all'interno di luoghi di lavoro basate sulle green skill definite dal Progetto ENVIRECA.

Partner responsabile

MEDI TERRA NEO Culinary Center

# IO2 - Implementare la sostenibilità

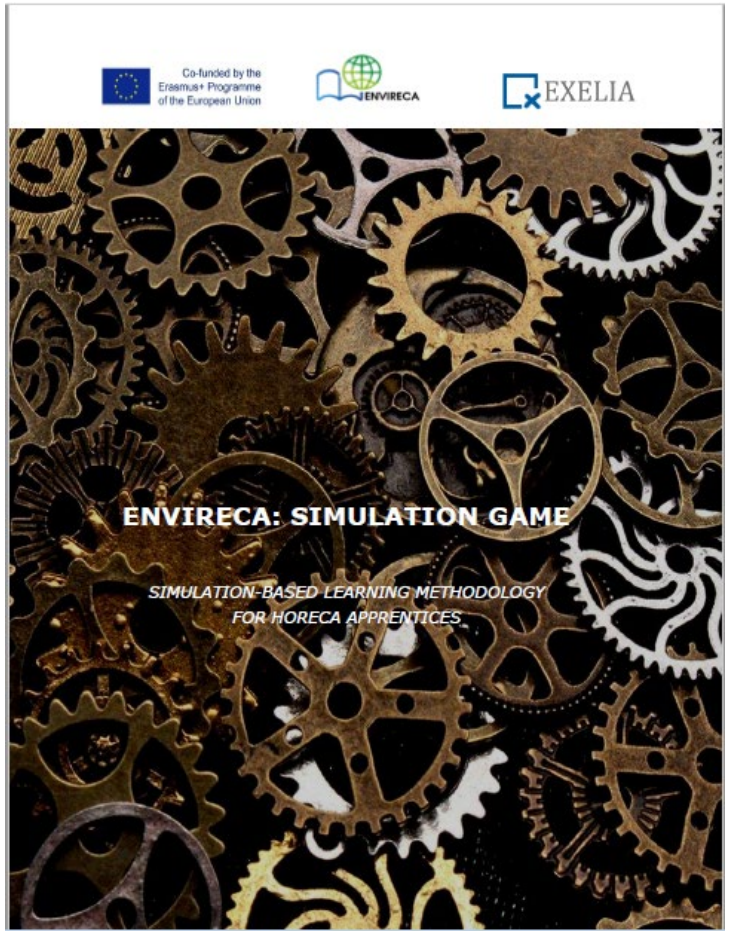



**Practical Guidelines for VET Providers and Ho.Re.Ca. Employers - Handbook**

Questo manuale fornisce gli istituti di formazione e ai datori di lavoro consigli pratici per aumentare la sostenibilità. Scopo del manuale è aiutare le persone responsabili all'interno di queste organizzazioni a rendere concrete le politiche green e aiutarli a ottenere risultati tangibili.

Partner responsabile

# IO3 - Stimolare l'apprendimento




**Simulation Based Learning Methodology For HORECA Apprentices**

ENVIRECA ha sviluppato linee guida per il design di un simulation game che aiuterà l'acquisizione di competenze e conoscenze ambientali per la sostebilità da parte degli addetti del settore HORECA.

Partner Responsabile

EXELIA

**Gamification**

insieme di regole mutuate dal mondo dei videogiochi, che hanno l'obiettivo di applicare meccaniche ludiche ad attività che non hanno direttamente a che fare con il gioco.

# Intellectual Output 3 – ENVIRECA Simulation Game

Gli educational games sono progettati per aumentare la motivazione degli studenti, favorire lo sviluppo di nuove competenze e aiutare gli studenti a capire come funziona un'azienda.

I partner di ENVIRECA hanno progettato cinque educational games che, attraverso lo svolgimento di scenari che simuleranno situazioni lavorative reali, saranno applicabili a tutti i tipi di attività HORECA e promuoveranno lo sviluppo delle green skills richieste dagli studenti per gestire un'attività HORECA in modo sostenibile. Caratteristiche principali di questi scenari:

- Implementabili in loco nelle strutture HORECA;
- Complementari con altre risorse educative;
- Favoriscono la competizione per promuovere il coinvolgimento degli studenti (gamification).

# Practical Scenarios - approvvigionamento

Partner responsabile

Questo scenario insegnerà agli apprendisti HORECA come integrare gli aspetti di sostenibilità in tutte le attività di approvvigionamento, che vanno dall'approvvigionamento di cibo sostenibile, all'utilizzo di canali di approvvigionamento sostenibili e, infine, al coinvolgimento degli stakeholder interni nelle pratiche di acquisto sostenibile.

**Session 1**: identificare cibo stagionale e fornitori locali.

**Sessione 2**: proporre attività per evitare sprechi di cibo deperibile.

**Sessione 3**: identificare i requisiti di sostenibilità per la fornitura di beni.

# Practical Scenarios – Uso efficiente delle risorse

Partner responsabile

Il risparmio  di acqua e di energia è fondamentale per lo sviluppo di imprese HORECA sostenibili. Questo scenario si concentra sullo comprensione del consumo e della gestione delle risorse idriche ed energetiche in maniera sostenibile.

**Session 1**: sviluppare uno strumento di audit per mostrare dove e come vengono consumate acqua ed energia all'interno dell'azienda.

**Sessione 2**: utilizzare il benchmarking delle migliori pratiche per intraprendere un'analisi costi-benefici del consumo di energia e acqua in tutta l'organizzazione.

**Sessione 3**: sviluppare una strategia di risparmio energetico e idrico per l'organizzazione, che minimizzi i consumi.

# Practical Scenarios – Gestione dei rifiuti

Partner responsabile

Lo scenario formerà gli apprendisti HORECA su come rendere più sostenibile le attività di gestione dei rifiuti e incrementare la raccolta differenziata.

**Session 1**: lavoro di squadra per valutare la modalità di gestione dei rifiuti e potrebbero / dovrebbero essere apportati miglioramenti allo stabilimento ricettivo.

**Session 2**: preparare un percorso in più passaggi per avviare il processo di transizione verso pratiche più sostenibili.

**Session 3**: lavoro di squadra (o individuale) per garantire che i costi di implementazione rimangano adeguati nello stabilimento ricettivo, assicurando al contempo pratiche di gestione dei rifiuti sostenibili.

# Practical Scenarios – Customer Relationship

Partner responsabile

Questo scenario formerà gli apprendisti HORECA su come integrare gli aspetti di sostenibilità in tutte le attività di relazione con i clienti.

**Session 1**: lavoro di squadra per valutare tutte le aree in cui la relazione con i clienti può essere migliorata e miglioramenti da apportare alla struttura ricettiva.

**Session 2**: preparare strumenti per comunicare al cliente la trasformazione in corso della struttura ricettiva riguardo al suo passaggio a pratiche sostenibili.

**Session 3**: creare forme di CRM (Customer Relationship Management) per evidenziare tutte le modalità proattive con cui la struttura ricettiva adottando pratiche di sostenibilità.

# Practical Scenarios – Management Services

Partners responsible

Questo scenario fornirà informazioni sui diversi modi di applicare il management all'interno della cucina, secondo criteri ambientali e di sostenibilità.

L'Executive Chef preparerà una cena di lavoro per circa 25-30 persone. Prima di elaborare il menu, l'Executive Chef sarà responsabile della selezione e del controllo dello stato dei prodotti acquistati (principalmente da venditori e fornitori locali), prestando particolare attenzione ai prodotti locali ("KM Zero") e agli ingredienti sostenibili.

L'Executive Chef è anche responsabile del controllo di qualità prima che i piatti escano dalla cucina.

# Mentor’s Guide

Partner responsabile

EXELIA

Il mentoring è diventato una pratica di formazione molto popolare nelle aziende moderne, poiché facilita l’apprendimento della cultura aziendale, le prestazioni e l’avanzamento di carriera dei nuovi entranti.

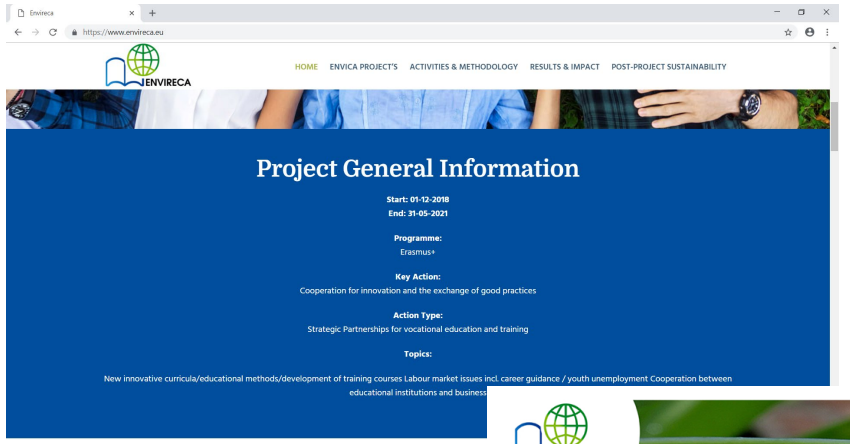
Le linee guida per i mentori di ENVIRECA aiuta i formatori a fornire corsi di formazione sulla sostenibilità e le competenze ambientali per gli apprendisti HORECA utilizzando schemi di mentoring e apprendimento basato sulla simulazione.

La Guida discute i modi in cui gli scenari pratici possono essere applicati nel contesto locale di ogni sessione di formazione o di ogni tipo di attività delle aziende HORECA.

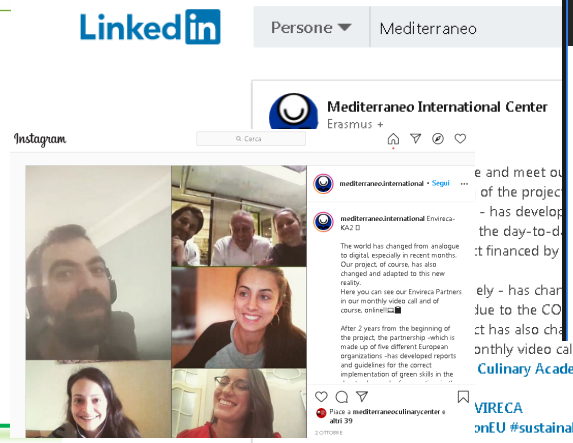
# Attività di comunicazione

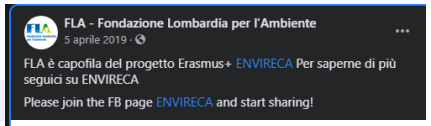
## Materiale di comunicazione

## Sito Web




## Social Media



onthly video call, of course, online!
Culinary Academy
VIRECA
onEU #sustainability #workteam

## Newsletter

**FLA VI INVITA ALL'INFODAY DEL PROGETTO ENVIRECA**

La Fondazione sta organizzando per giovedì **13 maggio alle ore 15.00** l'*infoday* conclusivo del progetto, dal titolo:

***Il Progetto ENVIRECA: «Nuove competenze e opportunità legate al settore HORECA, al tempo dell'European Green Deal»***

L'evento è rivolto a tutti gli attori del settore HORECA (Hotel – REstourant – CAfeteria), della formazione professionale e del mondo delle istituzioni che desiderano aggiornarsi per cogliere le opportunità che possono derivare da una maggiore attenzione verso la sostenibilità socio-ambientale. Nel corso dell'evento, svolto interamente in modalità online, sarà restituita una panoramica sull'evoluzione dello scenario normativo in campo ambientale e di come questo avrà risvolti sul mondo delle imprese e della formazione. Sarà dato inoltre ampio spazio a scuole e istituti di formazione per presentare progetti di sostenibilità ambientale e di inclusione sociale.

Erasmus+

# Grazie per l'attenzione

**Sito Web:**

www.envireca.eu
www.flanet.org

**Social Media:**

Pagina Facebook Progetto ENVIRECA

Pagina Facebook FLA


Coordinator: Fondazione Lombardia per l'Ambiente (Italy)
E-mail:envireca@flanet.org
Phone number: +39 0280616112

EXELIA E.E (Greece)
E-mail:info@exelia.gr
Phone number: +30 2106443684

Dalarna University (Sweden)
E-mail:dsc@du.se
Phone number: +46 23778000

Private Professional College HRC Culinary Academy (Bulgaria)
E-mail: info@hrcacademy.com
Phone number: +35924260258

Mediterraneo Culinary Center (Spain)
E-mail: erasmusinfo@mediterraneoculinary.com
Phone number: +34 963190020