Gastropreneurs

Matrice des acquis d'apprentissage

WP2- Curriculum de formation à l'entrepreneuriat spécialisé en gastronomie

Co-funded by the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the Agence Erasmus + France/Education Formation Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Projet N° 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Introduction

Ce document a été élaboré dans le cadre de **GASTROPRENEURS**, un projet Erasmus+ mis en œuvre entre mai 2025 et août 2027 dans quatre pays de l'Union européenne – France, Italie, Espagne et Turquie.

Le projet GASTROPRENEURS vise à soutenir les jeunes à travers une éducation entrepreneuriale spécialisée dans la gastronomie, avec une approche durable centrée sur le « slow food », afin de lutter contre la dépopulation rurale et urbaine, de prévenir la migration des jeunes vers les métropoles, de soutenir la revitalisation des zones rurales et d'accroître les capacités des centres pour jeunes et des animateurs jeunesse grâce à des programmes de formation innovants, numériques et motivants, tout en améliorant les compétences entrepreneuriales des jeunes.

La **matrice des acquis d'apprentissage** fait partie du **Work Package 2 - Curriculum de formation à l'entrepreneuriat spécialisé en gastronomie** du projet GASTROPRENEURS.

Dans ce cadre, la **matrice des acquis d'apprentissage de GASTROPRENEURS** a été développée pour fournir une référence aux animateurs jeunesse, institutions publiques, ONG et fondations, offrant une vue d'ensemble du curriculum de formation qui sera développé dans le **Work Package 3 - Contenu de la formation en gastro-entrepreneuriat**.

Elle inclut les 10 unités d'apprentissage qui seront développées ainsi que les acquis d'apprentissage associés. Ceux-ci ont été définis à partir du travail préliminaire du partenariat GASTROPRENEURS, mené à travers leurs analyses nationales, et sont rassemblés dans le rapport final incluant des recommandations et implications pour le curriculum de formation GASTROPRENEURS.

Le curriculum de formation est conçu conformément au **niveau 5 du Cadre Européen des Certifications (EQF)** et les acquis d'apprentissage (AA) sont décrits en termes de **connaissances, compétences et autonomie & responsabilité** que les animateurs jeunesse et formateurs doivent développer afin de fournir une meilleure éducation aux jeunes dans le domaine de la gastro-entrepreneuriat

.

Niveau CEC et descripteurs des Acquis d'apprentissage (AA)

Niveau CEC	CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
5	Connaissances complètes, spécialisées, factuelles et théoriques dans un domaine professionnel ou d'étude, ainsi qu'une conscience des limites de ces connaissances.	Un ensemble complet de compétences cognitives et pratiques nécessaires pour développer des solutions créatives à des problèmes abstraits.	Gestion et supervision des activités dans des contextes de travail ou d'étude soumis à des changements imprévisibles ; évaluation et développement des performances de soi-même et des autres.

Introduction à l'entrepreneuriat gastronomique

Unité d'apprentissage 1

Durée : 4 heures

Concepts fondamentaux :

- Aperçu du secteur gastronomique
- Esprit entrepreneurial
- Caractéristiques des entrepreneurs gastronomiques et principaux défis auxquels ils sont confrontés
- Tendances et opportunités du secteur (y compris l'agrotourisme et le tourisme culinaire)
- Écosystème alimentaire aux niveaux local et mondial

Objectif(s) d'apprentissage :

- Fournir aux apprenants une vue d'ensemble du secteur gastronomique et de son écosystème.
- Introduire le concept d'entrepreneuriat en gastronomie et l'état d'esprit nécessaire pour réussir.
- Familiariser les apprenants avec les principales tendances, opportunités et défis qui façonnent aujourd'hui l'entrepreneuriat gastronomique

1. Introduction à l'entrepreneuriat gastronomique

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Décrire les principales caractéristiques et la structure du secteur gastronomique, y compris ses composantes et ses parties prenantes.	Analyser les données du secteur pour identifier les opportunités émergentes en matière d'entrepreneuriat gastronomique.	Réfléchir à son potentiel entrepreneurial personnel et identifier les axes de développement dans l'entrepreneuriat gastronomique.
Expliquer les principales tendances, opportunités et défis affectant l'entrepreneuriat gastronomique aux niveaux local et mondial.	Appliquer la pensée critique pour comparer différentes approches entrepreneuriales dans le domaine de la gastronomie.	Évaluer des scénarios d'entreprise hypothétiques et proposer de manière autonome des stratégies appropriées.
Démontrer sa compréhension de l'état d'esprit entrepreneurial et des traits caractérisant les entrepreneurs gastronomiques à succès.	Utiliser des cadres conceptuels pour cartographier l'écosystème gastronomique et ses interconnexions.	Prendre l'initiative lors de discussions ou d'exercices de groupe, en faisant preuve de responsabilité pour ses contributions et pour les résultats d'apprentissage collaboratifs.

Bases du patrimoine culinaire, de la culture et du développement durable

Unité d'apprentissage 2

Durée : 7 heures

Concepts fondamentaux :

- Patrimoine culinaire et diversité régionale
- Terroir et gastronomie locale
- Produits locaux et de saison
- Gastronomie durable
- Pratiques alimentaires éthiques
- Principes du Slow Food
- Impact environnemental

Objectif(s) d'apprentissage :

- Fournir aux apprenants une compréhension du patrimoine culinaire et de la diversité culturelle en gastronomie.
- Familiariser les apprenants avec les principes de la gastronomie durable et éthique.
- Sensibiliser les apprenants à l'impact environnemental et social des choix et pratiques alimentaires

2. Bases du patrimoine culinaire, de la culture et du développement durable

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Décrire la signification culturelle du patrimoine culinaire et de la diversité régionale en gastronomie.	Analyser des exemples de terroir et de gastronomie locale pour identifier les influences culturelles et environnementales.	Promouvoir des pratiques durables et éthiques dans le domaine de la gastronomie.
Expliquer les principes de la gastronomie durable et éthique, y compris les valeurs du Slow Food.	Appliquer les principes de durabilité lors de l'évaluation des approvisionnements, des choix de menu ou des pratiques alimentaires.	Assumer la responsabilité d'intégrer les valeurs de patrimoine et de durabilité dans les travaux de groupe ou les activités de projet.
Démontrer une conscience de l'impact environnemental des différentes pratiques de production et de consommation alimentaires.	Comparer et contraster les différentes approches de l'éthique alimentaire selon les régions ou les traditions.	Réfléchir à ses choix alimentaires personnels et proposer des actions pour réduire l'impact environnemental.

Sécurité alimentaire, hygiène et normes de qualité

Unité d'apprentissage 3

Durée : 8 heures

Concepts fondamentaux :

- Hygiène personnelle et alimentaire
- Mesures d'hygiène
- Principes HACCP
- Normes ISO et législation alimentaire
- Évaluation et contrôle de la qualité des aliments
- Audits de sécurité, traçabilité et conformité
- Tenue de registres et amélioration continue

Objectif(s) d'apprentissage :

- Développer la compréhension des apprenants des principes de sécurité alimentaire, d'hygiène et de gestion de la qualité dans une gastronomie durable.
- Familiariser les apprenants avec le HACCP, les normes ISO, la réglementation alimentaire de l'UE et les exigences d'étiquetage des allergènes.
- Permettre aux apprenants d'appliquer des processus de contrôle qualité garantissant des pratiques gastronomiques sûres et durables.

3. Sécurité alimentaire, hygiène et normes de qualité

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Décrire les principes du HACCP, des normes ISO et de la réglementation alimentaire applicable à la gastronomie, y compris la gestion des allergènes et les exigences d'étiquetage.	Appliquer les principes du HACCP pour identifier et contrôler les risques lors de la préparation et de la manipulation des aliments.	Assumer la responsabilité de garantir des pratiques sûres dans les contextes de préparation et de service des aliments.
Expliquer l'importance de l'hygiène, de l'assainissement et de la conformité pour maintenir la qualité des aliments et la sécurité des consommateurs.	Réaliser des tâches de base d'évaluation et de suivi de la qualité des aliments conformément aux normes établies.	Faire preuve de responsabilité en mettant en œuvre et en surveillant les procédures d'hygiène et de sécurité.
Identifier les principaux processus impliqués dans l'évaluation de la qualité des aliments, les audits et la traçabilité.	Tenir des registres précis pour démontrer la conformité aux lois et réglementations alimentaires.	Superviser ou guider les autres pour maintenir les normes de qualité et de conformité dans les environnements gastronomiques.

Modèles d'affaires, planification et bases juridiques

Unité d'apprentissage 4

Durée : 8 heures

Concepts fondamentaux :

- Modèles d'affaires en gastronomie (restaurant, restauration collective, Street food, services numériques)
- Processus de planification d'entreprise
- Études et analyses de marché
- Business Model Canvas
- Formes juridiques et enregistrement
- Fiscalité et conformité

Objectif(s) d'apprentissage :

- Initier les apprenants au développement de modèles d'affaires et à la planification dans le domaine de la gastronomie.
- Fournir des connaissances sur les cadres juridiques et réglementaires pour la création d'entreprises alimentaires.
- Permettre aux apprenants de concevoir des plans d'affaires gastronomiques réalisables, conformes aux exigences légales et aux contraintes du marché

4. Modèles d'affaires, planification et bases juridiques

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les différents types de modèles d'affaires en gastronomie et leurs applications.	Développer un modèle d'affaires de base pour une entreprise gastronomique en utilisant des outils tels que le Business Model Canvas.	Assumer la responsabilité de créer et de présenter un plan d'affaires structuré.
Décrire les principales étapes de la planification d'entreprise, y compris l'analyse de marché et l'évaluation de la faisabilité.	Réaliser une étude de marché afin d'identifier les opportunités et les défis pour une entreprise gastronomique.	Prendre des décisions éclairées concernant les structures juridiques et organisationnelles d'une entreprise gastronomique.
Démontrer une compréhension des formes juridiques, de l'enregistrement, de la fiscalité et des exigences de conformité pour les entreprises gastronomiques.	Appliquer les connaissances des exigences légales pour préparer la documentation essentielle à l'enregistrement ou à la conformité d'une entreprise.	Faire preuve de responsabilité en veillant à ce que les idées d'entreprise soient conformes aux normes éthiques et réglementaires.

Création de concepts, innovation culinaire et développement de produits

Unité d'apprentissage 5

Durée : 12 heures

Concepts fondamentaux :

- Méthodes créatives en gastronomie
- Conception de différents concepts gastronomiques
- Tendances et innovations du secteur (agrotourisme et tourisme culinaire)
- Conception et développement de menus en lien avec les différents concepts gastronomiques
- Élaboration et test de recettes
- Innovation alimentaire en tenant compte de la durabilité et de l'approche Slow Food
- Tendances alimentaires (végan, sans gluten, aliments fonctionnels)

Objectif(s) d'apprentissage :

- Initier les apprenants aux méthodes créatives pour le développement de concepts et de produits gastronomiques.
- Fournir des connaissances sur l'innovation alimentaire actuelle et les tendances alimentaires.
- Permettre aux apprenants de concevoir des concepts culinaires, des menus et des produits en adéquation avec les besoins du marché et les valeurs.

5. Création de concepts, innovation culinaire et développement de produits

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les principes de création de concepts et de développement de produits en gastronomie.	Générer des idées innovantes de concepts alimentaires en utilisant des méthodes et outils créatifs.	Prendre l'initiative de développer des concepts gastronomiques originaux et de les présenter aux autres.
Identifier les tendances actuelles en matière d'innovation alimentaire et les besoins alimentaires influençant le développement de produits.	Développer et tester des recettes ou des plats de menu répondant à des tendances alimentaires spécifiques ou aux préférences des clients.	Faire preuve de responsabilité en adaptant les processus de développement de produits aux besoins variés des consommateurs et aux considérations éthiques.
Décrire les étapes impliquées dans la conception de menus et de concepts gastronomiques pour différents contextes.	Évaluer la faisabilité et l'adéquation au marché de nouveaux produits ou concepts gastronomiques.	Collaborer avec ses pairs pour affiner les concepts, en faisant preuve de leadership dans la prise de décision et de responsabilité quant aux résultats.

Gestion financière et pilotage des ressources

Unité d'apprentissage 6

Durée : 8 heures

Concepts fondamentaux :

- Méthodes de budgétisation
- Analyse et contrôle des coûts
- Stratégies de tarification
- Notions de comptabilité
- Sources de financement et financement
- Relations avec les fournisseurs et gestion des ressources

Objectif(s) d'apprentissage :

- Fournir aux apprenants les connaissances financières nécessaires pour gérer une entreprise gastronomique.
- Familiariser les apprenants avec les principes de budgétisation, de tarification et de comptabilité.
- Permettre aux apprenants de gérer efficacement et de manière responsable les ressources financières et les relations avec les fournisseurs

6. Gestion financière et pilotage des ressources

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les principaux concepts financiers, y compris la budgétisation, le contrôle des coûts et les stratégies de tarification en gastronomie.	Préparer un budget et un plan financier simples pour une entreprise gastronomique.	Assumer la responsabilité de la surveillance et de l'évaluation de la performance financière d'une entreprise gastronomique.
Décrire les principes de base de la comptabilité et leur application aux entreprises gastronomiques.	Appliquer des méthodes d'analyse des coûts pour fixer des prix appropriés pour les produits ou services.	Prendre des décisions financières de manière autonome sur la base de l'analyse et de la planification.
Identifier les différentes sources de financement et leur adéquation aux divers modèles d'entreprise.	Gérer les relations avec les fournisseurs et les ressources afin d'optimiser l'efficacité financière.	Faire preuve de responsabilité en gérant les fonds, les coûts et les accords avec les fournisseurs de manière éthique et transparente.

Stratégies marketing et communication numérique

Unité d'apprentissage 7

Durée : 8 heures

Concepts fondamentaux :

- Branding et Storytelling
- Marketing sur les réseaux sociaux
- Outils de marketing numérique
- Systèmes de commande en ligne
- Stratégies d'engagement client
- Gestion de la réputation (en ligne et hors ligne)
- Segmentation du marché et promotion

Objectif(s) d'apprentissage :

- Initier les apprenants aux stratégies marketing pertinentes pour l'entrepreneuriat gastronomique.
- Fournir des connaissances sur les outils de communication numérique et leur rôle dans l'engagement des clients.
- Permettre aux apprenants de concevoir et de mettre en œuvre des approches marketing efficaces qui renforcent la valeur de la marque et la confiance.

7. Stratégies marketing et communication numérique

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les principes du branding et du storytelling, ainsi que leur importance dans le marketing gastronomique.	Développer une stratégie marketing de base pour une entreprise gastronomique, en intégrant des outils numériques et hors ligne.	Assumer la responsabilité de la planification et de la mise en œuvre des activités marketing d'un projet gastronomique.
Décrire le rôle des outils et plateformes de communication numérique dans la promotion des entreprises gastronomiques.	Appliquer des techniques de storytelling et de branding pour créer un contenu promotionnel attrayant.	Suivre et évaluer l'efficacité des stratégies de communication, puis les ajuster au besoin.
Identifier des stratégies pour gérer les relations avec les clients et la réputation, à la fois en ligne et hors ligne.	Utiliser les plateformes numériques (p. ex. les réseaux sociaux, les systèmes de commande en ligne) afin d'interagir efficacement avec la clientèle.	Faire preuve de responsabilité dans la promotion de messages fondés sur des valeurs, en cohérence avec une gastronomie durable et éthique.

Opérations, approvisionnement et durabilité en pratique

Unité d'apprentissage 8

Durée : 7 heures

Concepts fondamentaux :

- Processus d'approvisionnement
- Contrôle des stocks et inventaire (niveaux par, prévisions, FIFO/FEFO)
- Stratégies d'approvisionnement local
- Prévention du gaspillage alimentaire (taux de coût alimentaire, taux de déchets, rotation des stocks)
- Efficacité énergétique et hydrique
- Approches zéro déchet
- Chaînes d'approvisionnement durables

Objectif(s) d'apprentissage :

- Fournir aux apprenants les connaissances opérationnelles nécessaires à la gestion de pratiques gastronomiques durables.
- Familiariser les apprenants avec les processus d'approvisionnement, la gestion des stocks et les relations avec les fournisseurs.
- Permettre aux apprenants d'intégrer la durabilité dans les opérations quotidiennes des entreprises gastronomiques

8. Opérations, approvisionnement et durabilité en pratique

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les principes de l'approvisionnement, du contrôle des stocks et de la gestion des fournisseurs dans le domaine de la gastronomie.	Appliquer des méthodes de gestion des stocks pour améliorer l'efficacité et réduire les pertes.	Assumer la responsabilité de la mise en œuvre de pratiques opérationnelles durables dans le domaine de la gastronomie, en veillant à ce que la rotation et le stockage des stocks respectent les normes de sécurité (FEFO/FIFO).
Décrire les méthodes permettant de réduire les déchets et d'optimiser la consommation d'énergie et d'eau dans les opérations alimentaires.	Concevoir des processus opérationnels visant à réduire les déchets et à favoriser la durabilité.	Suivre et analyser l'efficacité opérationnelle, en apportant les ajustements nécessaires pour améliorer la durabilité.
Identifier les pratiques durables de la chaîne d'approvisionnement et leur importance pour l'entrepreneuriat gastronomique.	Évaluer les options de fournisseurs en fonction de critères de durabilité, de coût et de qualité.	Faire preuve de responsabilité en veillant à ce que l'approvisionnement et la gestion des ressources soient conformes aux valeurs éthiques et environnementales.

Engagement communautaire et interaction avec la clientèle en gastronomie

Unité d'apprentissage 9

Durée : 7 heures

Concepts fondamentaux :

- Expériences alimentaires participatives
- Relations avec la clientèle
- Storytelling et éducation
- Expériences inclusives et accessibles
- Partenariats locaux
- Retour d'expérience et amélioration continue
- Tourisme et développement local

Objectif(s) d'apprentissage :

- Familiariser les apprenants avec les stratégies permettant d'impliquer les communautés et les clients dans la gastronomie, au-delà du cadre du restaurant.
- Permettre aux apprenants de concevoir des expériences participatives renforçant les liens communautaires.
- Développer la capacité à fidéliser et à établir des partenariats grâce aux valeurs partagées et à la co-création.

9. Engagement communautaire et interaction avec la clientèle en gastronomie

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Expliquer les étapes de l'engagement client et leur application dans l'entrepreneuriat gastronomique.	Concevoir des expériences gastronomiques interactives qui impliquent les clients et les communautés.	Prendre l'initiative de développer des processus de co-création avec les clients et les communautés.
Décrire les différentes formes d'expériences participatives (p. ex. ateliers, dégustations, événements communautaires).	Appliquer des méthodes de collecte et d'exploitation des retours d'expérience pour améliorer les initiatives gastronomiques.	Faire preuve de responsabilité dans la promotion d'expériences gastronomiques inclusives et fondées sur des valeurs.
Identifier le rôle des valeurs et des partenariats locaux dans la fidélisation à long terme et l'impact sur la communauté.	Établir et gérer des partenariats avec des acteurs locaux (p. ex. producteurs, groupes culturels, organisations touristiques).	Faire preuve de responsabilité dans le maintien des relations avec la communauté et le soutien au développement local grâce à la gastronomie.

Leadership, travail en équipe et entrepreneuriat responsable

Unité d'apprentissage 10

Durée : 6 heures

Concepts fondamentaux :

- Types de leadership en gastronomie
- Recrutement et formation du personnel
- Communication interculturelle
- Motivation et collaboration des équipes
- Stratégies de résolution de conflits
- Pratiques commerciales inclusives
- Responsabilité sociale et communautaire

Objectif(s) d'apprentissage :

- Fournir aux apprenants des connaissances sur le leadership, le travail d'équipe et les pratiques RH en gastronomie.
- Permettre aux apprenants d'appliquer des compétences en communication et en résolution de conflits au sein d'équipes diversifiées.
- Encourager des approches entrepreneuriales responsables, inclusives et orientées vers la communauté

10. Leadership, travail en équipe et entrepreneuriat responsable

À la fin de cette unité d'apprentissage, l'apprenant sera capable de :

CONNAISSANCE	COMPETENCES	AUTONOMIE ET RESPONSABILITE
Décrire les principaux styles de leadership et leur pertinence dans l'entrepreneuriat gastronomique.	Appliquer des techniques de leadership et de travail d'équipe pour gérer des groupes dans des projets gastronomiques.	Prendre l'initiative de diriger des équipes et de motiver les autres dans des contextes gastronomiques.
Expliquer les principes du recrutement, du développement du personnel et de la communication interculturelle.	Utiliser des stratégies de communication et de résolution de conflits pour favoriser une collaboration efficace.	Faire preuve de responsabilité dans les décisions RH éthiques et les pratiques d'équipe inclusives.
Identifier le rôle de l'entrepreneuriat inclusif et responsable dans les projets gastronomiques orientés vers la communauté.	Concevoir des initiatives inclusives favorisant la diversité et la responsabilité sociale en gastronomie.	Faire preuve de responsabilité dans le développement de projets entrepreneuriaux conciliant objectifs commerciaux et impact social et communautaire.


Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship
on Gastronomy