# Guide pédagogique

**Unité 1 – Introduction à la gestion du développement durable**

Après avoir étudié cette unité, les apprenants devraient être en mesure de :

1. comprendre ce que signifie le développement durable dans une unité de restauration.
2. connaître les trois principaux éléments du développement durable.
3. connaître les avantages du développement durable dans une unité de restauration.

Cette unité initie l’apprenant au développement durable, elle lui donne une définition puis la divise en trois domaines, afin que l’apprenant puisse comprendre ce qu’il convient de faire pour qu’une unité de restauration s’inscrive dans le développement durable.

Nous aborderons les trois piliers du développement durable, à savoir les aspects sociaux, environnementaux et économiques pour aider l’apprenant à comprendre comment ils sont inter-dépendants.

## Les sujets abordés sont:

* la définition du développement durable,
* les trois piliers du développement durable,
* l’intérêt des consommateurs pour les aliments issus de l’agriculture raisonnée,
* les avantages du développement durable pour une unité de restauration.

|  |
| --- |
| Les supports et ressources pédagogiques  |
| Unité 1 – Introduction à la gestion du développement durable dans les unités de restauration |
| Type de ressource | Notes |
| Diaporama:Introduction au développement durable | Thèmes abordés dans la présentation:Définir le développement durable.* les trois piliers du développement durable,
* le pilier social,
* le pilier environnemental,
* le pilier économique,
* la prise de conscience des consommateurs,
* les avantages du développement durable dans l’unité de restauration.

La présentation est accompagnée de deux extraits vidéos.* Vidéo unité 1a. *Triple Bottom* *Line* / 3 *Pillars of Sustainability Explained*
* Vidéo unité 1b. *Sustainable Catering*
 |
| **Etudes de cas** | **Suivez les liens ci-dessous** |
| Etude de cas 1[Monty's Lounge Restaurant - Local, sustainable, ethical business](https://microsites.bournemouth.ac.uk/destinationfeelgood/files/2015/04/Case-Study-Monty%E2%80%99s-Lounge-Restaurant.pdf)Etude de cas 2[Poco Tapas Bar, Bristol](https://thesra.org/members/poco/)Etude de cas 3[Azurmendi, Spain](https://azurmendi.restaurant/en/sustainable-restaurant/)Etude de cas 4[Contini, Edinburgh](https://www.contini.com/about/sustainability) |

# Evaluation

|  |  |
| --- | --- |
| **Les attendus pédagogiques** | **Critères d’évaluation** |
| 1. Comprendre la signification du développement durable dans une unité de restauration.
 | 1.1 Expliquer la signification du développement durable dans une unité de restauration. 1.2 Décrire les éléments clés du développement durable dans une unité de restauration.  |
| 1. Avoir conscience des avantages de la mise en place d’une cuisine inscrite dans le développement durable.
 | 2.1 Expliquer les effets positifs de l’adaptation d’une unité de restauration aux pratiques du développement durable. |

Les évaluations de l’unité 1 comprennent à la fois les attendus pédagogiques et les critères d’évaluation énumérés ci-dessus. Les évaluations englobent toute l’unité et certaines abordent plus d’un critère.

## Evaluation 1:

L’évaluation 1 est un questionnaire à choix multiples pour lequel l’apprenant doit sélectionner une réponse pour chacune des vingt questions. Cela répond aux critères d’évaluation 1.1 et 1.2.

## Evaluation 2

L’évaluation 2 est un exercice lacunaire pour lequel l’apprenant doit choisir le mot adapté dans une liste d’items proposés afin de donner du sens au paragraphe. Cela répond aux critères d’évaluation 1.1 et 1.2.

## Evaluation 3

L’évaluation 3 est une liste de six questions courtes auxquelles l’apprenant répond à partir de l’étude de cas 1. Elle répond aux critères 1.2 et 2.1.

# Unité 1: Introduction à la gestion du développement durable dans les unités de restauration.

***Les informations suivantes se rapportent au diaporama et aux supports pédagogiques d’ensemble de l’unité 1.***

Liens utiles:

* The Sustainable Restaurant’s Association - <https://awards.thesra.org/>
* <https://openforbusiness.opentable.com/tips/12-ways-to-make-your-restaurant-more-sustainable/>

Sources d’information

* Azurmendi, 2018. *Azurmendi wins the most sustainable restaurant award by The World’s 50 Best Restaurants.* [Online] Lien ci-dessous: <https://azurmendi.restaurant/en/azurmendi-wins-sustainable-restaurant-award-worlds-50-best-restaurants/>
[Consulté le 6 décembre 2018].
* Bournemouth University, 2015. *Etude de cas Monty's Lounge Restaurant.* [Online] Lien ci-dessous: <https://microsites.bournemouth.ac.uk/destinationfeelgood/files/2015/04/Case-Study-Monty%E2%80%99s-Lounge-Restaurant.pdf>
[Consulté le 12 décembre 2018].
* Contini, V. &. C., 2018. *Sustaibability.* [Online]
Lien ci-dessous:
<https://www.contini.com/about/sustainability>
[Consulté le 10 décembre 2018].
* Open Table, 2015. 12 Ways to Make Your Restaurant More Sustainable. [Online] Lien ci-dessous: <https://openforbusiness.opentable.com/tips/12-ways-to-make-your-restaurant-more-sustainable/>
[Consulté le 10 décembre 2018].
* Sustainable Restaurants Association, 2018. Poco Tapas Bar, Bristol. [Online] Lien ci-dessous: <https://awards.thesra.org/awards/business-of-the-year/>
[Consulté le 5 décembre 2018].
* YouTube, 2015. Triple Bottom Line/ 3 Pillars of Sustainability 2. [Online] Lien ci-dessous: <https://www.youtube.com/watch?v=GsTPbnV8nE0>
[Consulté le 21 décembre 2018].
* YouTube, 2017. Sustainable Catering in 2 mins. [Online] Lien ci-dessous: <https://www.youtube.com/watch?v=nb_36ouU2xE&t=43s>
[Consulté le 21 décembre 2018].

Réponses de l’évaluation 1

**Réponses au questionnaire à choix multiples de l’unité 1: Introduction à la gestion du développement durable dans les opérations de restauration.**

1. C
2. B
3. C
4. C
5. C
6. C
7. A
8. C
9. A
10. B
11. B
12. B
13. B
14. C
15. A
16. B
17. A
18. A
19. A
20. B

Corrigé de l’évaluation 2

***Corrigé de l’unité 1: Introduction à la gestion du développement durable dans les opérations de restauration.***

Le développement durable est la capacité de produire ce qui est nécessaire pour nos besoins actuels, sans nuire aux besoins des **générations** futures. Au fur et à mesure que les **consommateurs** prennent conscience de l’impact de la consommation sur la planète et la société, la **demande** de voir au menu des repas issus de pratiques du développement durable dans les activités de restauration est de plus en plus importante. Il y a **trois** piliers du développement durable: le **social**, l’économie et l’environnement qui sont le plus souvent désignés de manière informelle comme étant la triple perfromance: les personnes, la **planète** et le profit. Le pilier social concerne la manière dont les opérations de restauration traitent les fournisseurs, les employés et les clients. Le pilier environnemental concerne la manière dont les opérations de restauration protègent la planète. Cela inclut la manière dont les restaurateurs achètent leurs **ingrédients**, comment ils utilisent les ressources naturelles ainsi que leur gestion des déchets.

Le pilier économique concerne la manière dont les opérations de restauration traitent leurs **finances** afin de réaliser un profit. Les trois piliers du développement durable sont **liés** et ne peuvent exister isolément. Si un pilier est faible, cela peut avoir un impact négatif sur les chances de pérennité de l’entreprise. Les aspects positifs du **développement durable** sont également liés. Par exemple, la **réduction** des déchets contribue à la rentabilité des bénéfices et à la protection de la planète, tout en offrant une **image** et une relation positives avec les fournisseurs, les employés et les consommateurs.

***Corrigé de l’évaluation 3***

***Introduction à la gestion du développement durable dans les opérations de restauration.***

1. **Citer un moyen utilisé par Monty’s Lounge afin de répondre aux attentes des clients. Une réponse est suffisante.**
* Monty’s Lounge Restaurant a créé un environnement accueillant et décontracté pour ses clients.
* A la demande des clients, ils ont fourni des plats sains et de qualité.
* Ils sont transparents sur l’approvisionnement de leurs produits.
* Le personnel a une bonne connaissance des produits.

**2. Quelles actions Monty’s Lounge a -t’il mis en oeuvre pour réduire le transport alimentaire?**

* Le restaurant s’approvisionne en produits locaux et de saison réduisant ainsi le trajet de la ferme à l’assiette.
1. **Lister deux éléments mis en oeuvre par Monty’s Lounge afin d’associer les personnes à leur entreprise.**
2. Ils fournissent des aliments sains et de qualité que les clients souhaitent voir figurer sur le menu.
3. Monty’s Lounge Restaurant a rejoint le programme « se rendre au travail à vélo » pour ses salariés.
4. Ils ont aussi contribué à développer le commerce local en créant des liens avec d’autres entreprises locales.
5. L’effet global de leur approche centrée sur la personne signifie que les clients apprécient l’endroit pour son environnement détendu et accueillant.
6. **Donner un exemple de l’implication du restaurant Monty’s Lounge afin de lier le développement environnemental et sociétal.**
* Le programme « se rendre au travail à vélo » favorise la santé et le bien être du personnel et réduit les émissions de carbone alors que le moyen de transport alternatif aurait pu être un véhicule motorisé.
* Les clients viennent au Monty’s Lounge pour ses ingrédients frais d’origine locale, ce qui a un effet triple sur la réduction du transport, les émissions de carbone, le soutien aux producteurs locaux

**5. Les trois piliers du développement durable ont-ils la même considération dans cette étude de cas? Justifier votre réponse.**

* Oui, même si le pilier économique n’a pas été abordé. Le restaurant attire des clients, ce qui donne une impression qu’il est financièrement viable.
* L’étude de cas aborde la question environnementale de différentes manières: par exemple recycler, réduire sa consommation d’eau aux toilettes, fermer les robinets, réduire les déchets, se rendre au travail à vélo, s’approvisionner en aliments locaux. L’étude de cas évoque également l’aspect social lorsque le restaurant Monty’s Lounge met l’accent sur les personnes, les fournisseurs, le personnel et ses clients.

**6. Quels sont les avantages de la pratique du développement durable au sein de cette entreprise?**

* Satisfaire les clients et fidéliser la clientèle.
* La satisfaction au travail et le bien être des salariés.
* Réduire les coûts grâce à la mise en oeuvre de pratiques de développement durable dans leur entreprise.
* Améliorer le réseau social par la création d’alliances avec d’autres entreprises associées à un sentiment général de bien-être qui est bénéfique pour les résidents et les touristes.
* Tous ces éléments contribuent au développement durable de l’unité de restauration.