Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme en Bourgogne Franche-Comté

Rapport d'activité 2023

agt@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Agroéquipements
Bourgogne-Franche-Comté

ae@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Automobile et mobilités du futur
Bourgogne-Franche-Comté

amf@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Forêt-Bois
Bourgogne-Franche-Comté

fb@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Industrie technologique innovante et performante
Bourgogne-Franche-Comté

itip@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Maroquinerie et métiers d'art
Bourgogne-Franche-Comté

mma@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
Microtechniques et systèmes intelligents
Bourgogne-Franche-Comté

msi@cmq-bfc.org

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Territoire intelligent
Bourgogne-Franche-Comté

ti@cmq-bfc.org

Référence	BFC-CMQ-AGT-RA-2023
Version	1.0
Date	Octobre 2023
Auteur(s)	agt@cmq-bfc.org

Table des matières

I. Rappel de la stratégie et du plan d'actions. 3
1. Contexte 3
2. Stratégie 3
3. Plan d'actions 3

II. Détail de l'activité réalisée 5
1. Anticiper l'impact des mutations sur l'évolution des compétences 5
2. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation. 14
1. Caractériser l'offre de formation existante. 14
2. Adapter, compléter et enrichir l'offre de formation. 15
3. Faire évoluer les représentations. 18
4. International 24
5. Intégrer le CMQ au sein des réseaux / communication. 24
6. Communication. 24
7. Pilotage du CMQ 27
1. Animer la gouvernance du CMQ 27
2. Suivi des indicateurs d'autoévaluation. 27

III. Enseignements et perspectives. 33

IV. Annexes 34
1. Annexe 1 – Webinaire sur l'évolution des métiers de la restauration collective. 34
34
2. Annexe 2 – Avis formulés par le CMQ sur la carte des formations 36
3. Annexe 3 – Charte relative à la reproduction du concept de la Voie des Talents 39

I. Rappel de la stratégie et du plan d'actions.

1. Contexte

Le label Campus des Métiers et des Qualifications délivré par 4 ministères[1] vise l'accompagnement de l'évolution de l'offre de formation initiale et continue pour l'adapter aux besoins en compétences des entreprises sur un territoire. Le CMQ[2] Alimentation, Goût, Tourisme est animé depuis septembre 2017 par Creativ'[3]. Le directeur de Creativ' en est le directeur et une salariée du rectorat est placée auprès de Creativ' pour le poste de directrice opérationnelle.

Le label Campus des Métiers et des Qualifications porté par les rectorats et conseils régionaux a pour finalités :

- La transformation de la voie professionnelle et son attractivité ;
- L'élévation du niveau de qualification et de compétences des élèves, apprentis, étudiants et stagiaires de la formation continue ;
- L'amélioration de leur insertion professionnelle ;
- Le développement des liens entre établissements de formation et entreprises ;
- La visibilité de l'ensemble des partenaires ;
- Le développement socio-économique du territoire dans un secteur déterminé.

2. Stratégie

Les champs d'activités couverts par le CMQ sont la **production agricole**, la **transformation alimentaire**, **l'hôtellerie-restauration** et le **tourisme** sur la région Bourgogne-Franche-Comté.

Au vu des enjeux socio-économiques et de formation de ces secteurs sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté, la gouvernance du CMQ a déterminé les axes stratégiques suivants :

- L'alimentation durable de la production à la consommation des produits ;
- La relation client dans une économie de services tournée vers le tourisme avec un enjeu de commercialisation du territoire et de ses atouts ;
- Le numérique qui bouleverse de manière transversale les métiers ciblés.

Ces axes stratégiques ont été déclinés en objectifs stratégiques, objectifs opérationnels et réalisations qui constituent la feuille de route du campus pour les années 2022 – 2023 et 2024.

3. Plan d'actions

Rappelons que le portage du Campus par Creativ' permet de mobiliser des ressources complémentaires qui ont un effet d'accélérateur sur les actions mises en œuvre dans le cadre du CMQ. En effet, si cela s'avère pertinent, les activités du Lab'Compétences permettent de mutualiser les ressources et de renforcer l'action du Campus.
Réciproquement, les actions du campus ont permis de nourrir l'activité de Creativ' qui porte administrativement les demandes de financement et les ressources humaines que ces financements permettent d'obtenir pour la mise en œuvre de certains projets du campus.

---

[1] Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports, ministère de l'économie, des finances et de la relance, ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion et ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation.
[2] Afin de faciliter la lecture l'abréviation CMQ pour Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme sera utilisée dans la suite du texte.
[3] Creativ', maison de l'emploi et de la formation de Dijon Métropole, vise deux objectifs : contribuer à l'anticipation des mutations économiques sur son territoire d'activités et favoriser l'accès et le retour à l'emploi.

Objectifs stratégiques	Objectifs opérationnels	Réalisations
1. Anticiper l'impact des mutations économiques, techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences	1.1 Réalisation des investigations au sein des entreprises des secteurs couverts par le CMQ	Rencontre et interviews d'entreprises des secteurs du Campus
	1.2 Capitaliser sur les initiatives territoriales, études et productions disponibles	Etat des lieux des démarches territoriales existantes, complétude du diagnostic par des enquêtes qualitatives et mutualisation des résultats.
		Production de notes thématiques en lien avec les mutations des métiers, des diplômes et des compétences attendues.
2. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation.	2.1 Caractériser l'offre de formation existante en lien avec les besoins en compétences liés aux mutations économiques des domaines d'activité du Campus	Analyse de l'offre de formation en adéquation avec les besoins en compétences du territoire.
	2.2 Adapter, compléter et enrichir l'offre de formation existante en lien avec les nouveaux besoins en compétences du territoire.	Enrichissement de l'offre de formation et mise en cohérence de parcours de formation initiale ou continue.
3. Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers.	3.1 Mettre en réseau les initiatives existantes et l'offre de formation	Connaissance des acteurs et des évènements de promotion des métiers
	3.2 Renouveler la façon de penser la promotion des activités et des métiers	Mettre en place une stratégie de promotion et de communication.
	3.3 Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ	Accompagnement des établissements au développement d'outils de promotion des formations via la promotion des métiers.
	3.4 Préparer la rencontre entre les jeunes et l'entreprise et l'entreprise et les jeunes	Accompagnement des responsables d'entreprises à l'intégration de nouveaux entrants (stagiaires, apprentis, salariés, demandeurs d'emplois)
4. Développer les mobilités à l'international	4.1 Mobiliser les acteurs territoriaux autour de la construction d'un projet de partenariat stratégique	Identification des partenaires locaux susceptibles de nourrir un projet de partenariat stratégique sur la thématique de l'alimentation durable. Recherche de partenariats au niveau européen.

	4.2 Construire un projet de partenariat stratégique impliquant des établissements de formation du réseau du CMQ	Accompagnement à la mobilité d'enseignants dans le cadre d'un projet de partenariat stratégique sur l'alimentation durable
5. Intégrer le CMQ au sein des réseaux et communication sur ses actions	5.1 Favoriser la connaissance des enseignants, des formateurs et des acteurs du monde économique sur le Campus et ses enjeux	Mobilisation des acteurs de la communauté formative et éducative autour des actions du Campus.
		Organisation de temps d'échanges et de partages de pratiques entre la communauté éducative et le monde professionnel.
	5.2 Impliquer le CMQ dans les réseaux afin d'ancrer le CMQ dans le territoire et favoriser sa reconnaissance	Identification des réseaux dans lesquels le CMQ peut s'intégrer.
		Faire bénéficier aux membres du CMQ des potentialités offertes par les réseaux.
	5.3 Communiquer sur les actions du Campus à l'extérieur	Poursuite de la stratégie de promotion et de communication du CMQ. Communication autour des actions du Campus.
6. Pilotage du CMQ	6.1 Animer la gouvernance du CMQ	Animation du : • Conseil de perfectionnement • Conseil de perfectionnement restreint.
		Participation au Comité de pilotage inter-campus.
	6.2 Suivre et mettre en place des indicateurs d'autoévaluation du CMQ	Définition d'indicateurs de réalisation et de résultats pour le plan d'actions du CMQ
		Suivi des indicateurs Proposition et mise en place des actions correctives

II. Détail de l'activité réalisée

Notice de lecture : la description de l'activité réalisée est présentée suivant le plan d'actions décrit ci-dessus.

1. Anticiper l'impact des mutations sur l'évolution des compétences

- **Présentation du projet ProDij - rappel.**

Le CMQ pilote l'axe Compétences-formation du projet ProDij porté par Dijon Métropole et l'INRAE. Ce projet vise à démontrer que l'évolution vers un système alimentaire durable est une opportunité pour la transformation d'un territoire, d'un point de vue environnemental, économique et social.

Ce projet cofinancé notamment par le Plan d'Investissement d'Avenir Territoire d'Innovation a démarré en janvier 2021 avec des cofinancements du Conseil Régional, de Dijon Métropole et du rectorat de Dijon[4].

[4] Le rectorat de Dijon intervient via la valorisation du temps passé par la Directrice opérationnelle du CMQ sur le projet.

L'objectif de l'axe Compétences-formation (action 23) est d'analyser l'impact d'une alimentation plus durable sur l'évolution des métiers, des compétences et les besoins en formation associés (initiale et continue) de la production agricole jusqu'à la consommation alimentaire.

Pour répondre à cet objectif, le CMQ a proposé une méthodologie inspirée de la méthode Gacet[5]. Cette méthodologie suit les étapes suivantes : :

- Identifier et analyser les nouvelles activités émergentes ou évolution des activités actuelles.
- Comprendre les besoins en connaissances et compétences qu'elles génèrent.
- Expérimenter la pratique de ces nouveaux gestes, nouvelles compétences, nouvelles fonction.
- Faire évoluer l'offre de formation territoriale en lien avec ces mutations.

Ces différentes étapes vont être suivies sur toute la chaîne de l'alimentation de la production agricole jusqu'à la consommation alimentaire. Le schéma ci-dessous présente ainsi les différents secteurs d'activités identifiés sur lesquels l'axe 23 portera au cours des 5 premières années du projet.

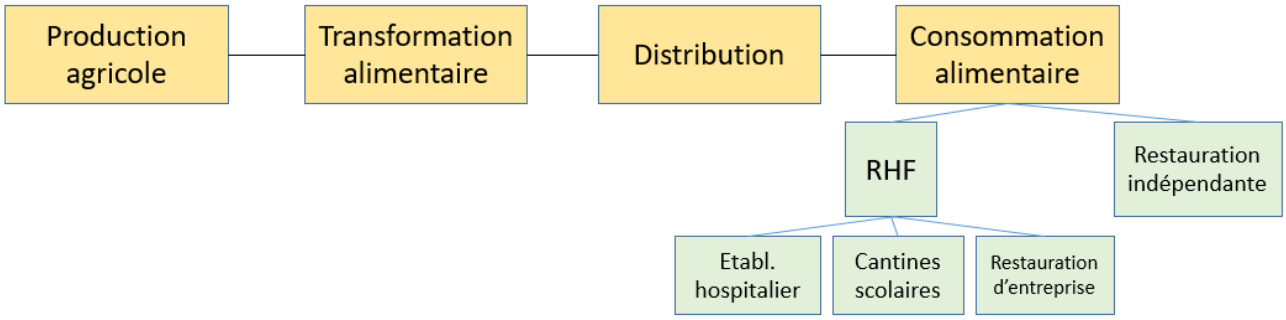


Figure 1 - Les secteurs d'activités cibles du projet ProDij'.

Gouvernance et moyens humains :

Le CMQ est membre du Comité de pilotage global du projet ainsi que du Comité Opérationnel qui réunit une fois par mois les principaux acteurs du projet. Un Comité de pilotage de l'axe compétences formation se réunit une à deux fois par an avec les porteurs du projet et les financeurs. La dernière réunion de cette instance s'est tenue le 2 février 2023 et a permis de valider l'avancement des travaux menés. Pour cette édition, le comité de pilotage a pris la forme d'un « Café ProDij' », moment de rencontre des pilotes et partenaires des différents axes de travail. Ce moment permet de partager l'avancée du projet et de partager difficultés rencontrées et bonnes pratiques.

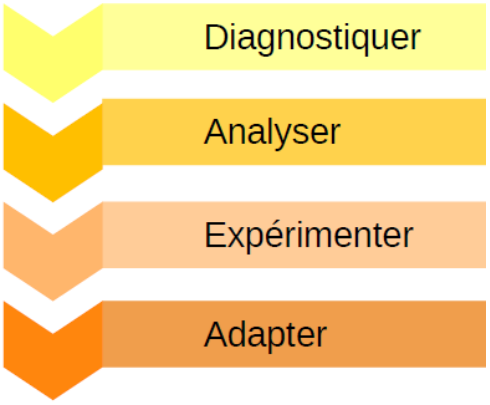
L'équipe projet compte un chargé de projet à temps plein employé par Creativ' et 40% du temps de travail de la directrice opérationnelle du CMQ est dédié à ce projet.

[5] La méthode GACET pour Gestion Anticipée des Compétences et de l'Emploi et du Territoire a développée en janvier 2010 par la Maison de l'Emploi du Bassin Dijonnais et par Agefos-PME Bourgogne.

Méthode de travail.

Le premier semestre 2023 a permis de poursuivre les travaux débutés précédemment sur les secteurs de la production agricole et de la consommation alimentaire en restauration collective et spécifiquement en milieu hospitalier.

Pour chacun des grands secteurs d'activité du projet le déroulé méthodologique est le suivant :



- Bibliographie, entretiens et observations du fonctionnement actuel / identification de la problématique de travail en lien avec le secteur ciblé ;
- Analyse des répercutions sur les gestions métiers et les compétences pour répondre à la problématique identifiée ;
- Expérimentations de solutions d'adaptation à construire avec les partenaires ;
- Elaboration d'actions de sensibilisation ou de formation à destination des salariés et futurs salariés des secteurs ciblés.

- **Avancement des travaux pendant l'année 2023.**

<u>Avancement des travaux sur l'alimentation en établissement de soin.</u>

Le premier semestre 2023 a permis de terminer la phase d'expérimentation au sein du CHU Dijon Bourgogne. En effet, suite aux phases de diagnostic et d'analyse terminées en 2022, les contours de deux volets d'expérimentations avaient été délimités et validés avec la direction des affaires économiques concernant la partie production alimentaire et avec la direction des ressources humaines et la direction des soins concernant la partie alimentation en service de soins.

<u>Volet production culinaire : action de formation à destination des agents de la cuisine :</u>

Les phases de diagnostic / analyse ont permis d'identifier un besoin de montée en compétences des agents de la cuisine à la conception de menus végétariens afin de répondre à l'enjeu d'une alimentation plus durable au sein du CHU. L'équipe projet a validé avec la direction des affaires économiques et la direction de la cuisine le principe d'une formation de deux jours en mars 2023 à destination de 6 à 8 agents de la cuisine centrale. L'équipe projet a rédigé un cahier des charges à destination de 6 organismes de formation[6] identifiés comme pouvant potentiellement répondre à la demande.

Rappel de l'objectif de formation : Les stagiaires doivent intégrer le principe d'empreinte environnementale des menus élaborés et servis. Ils doivent être capable de proposer des menus à moindre empreinte environnementale, de type végétarien et d'en intégrer les conséquences dans l'organisation du travail.

Les objectifs pédagogiques validés à l'automne 2022 :

- Identifier les leviers propres à la production culinaire en restauration collective pour réduire l'impact carbone des repas servis ;
- Etre capable d'élaborer un menu végétarien équilibré et de valeur ;
- Etre capable de développer de nouvelles recettes végétariennes en cuisine collective et de proposer des plats valorisant les légumes ;

[6] Les 6 organismes de formation sont Restau'co, Assiettes végétales, SSHA ISA, CNFCE, Gilles Daveau, Greta de Bourgogne.

- Etre capable individuellement et collectivement d'intégrer les conséquences d'une évolution de la demande dans l'organisation du travail

Le cahier des charges rédigé comprenait également des attentes en termes de modalités pédagogiques à proposer aux stagiaires : études de cas sur l'empreinte carbone de menus proposés au CHU, mobilisation de méthodes actives et de techniques de créativité autour d'échanges / débats / propositions de recettes, temps de mise en pratique individuelle et collective sur la conception de menus en lien avec le matériel et l'organisation de la cuisine centrale et réalisation de composantes végétariennes.

Deux propositions ont été reçues et l'analyse des offres a été effectuée avec le directeur des affaires économiques, le directeur de la cuisine, le responsable de la cuisine centrale et le responsable des offices-relais et selfs.
La grille d'analyse présentée ci-dessous a permis de sélectionner l'offre du prestataire Restau'co qui a obtenu une note de 71 sur 100.

				MCN		Restauco'	
			Notes maximales	Note obtenue	Commentaires	Note obtenue	Commentaires
Valeur technique de l'offre			**60**	**52**	**Proposition très complète qui répond complètement à la demande formulée. 2 formateurs complémentaires (une personne spécialisée sur la conduite du chgt et la transition alimentaire, la seconde personne étant un formateur en cuisine) proposés pour la session. La proposition va plus loin que CDC car proposition de deux heures de visio suite à la formation + 2h bilan à trois mois.**	**36**	**Proposition OK mais qui manque d'éléments sur mesure par rapport à une formation catalogue, pas assez d'éléments concernant l'accompagnment au changement.**
	Compréhension de la demande	Reformulation de notre demande	8	7	Bonne prise en compte de la demande	2	Pas de reformulation de notre demande, cependant la demande est bien comprise
		Respect des attendus en termes de livrables (programme de formation détaillé, session en présentiel au CHU aux dates demandées, support de formation à remettre aux stagiaires prévu)	7	7	OK, liste des livrables respectée	5	Pas de mention du support de présentation, autres éléments OK
	Pertinence de la proposition par rapport au cahier des charges	La réponse répond aux objectifs pédagogiques de comprendre les effets de l'alimentation sur l'empreinte carbone et d'identifier les leviers pour réduire cette enpreinte en restauration collective et propose des études de cas en lien avec les menus proposés au CHU.	10	9	OK, vrai temps dédié à cela	7	OK quelques éléments sur le sujet
		La réponse répond aux objectifs pédagogiques d'élaborer des recettes végétatiennes et des plats valorisant les légumes avec des temps de mise en pratique	10	10	OK RAS	10	OK RAS
		La réponse répond à l'objectif pédagogique d'intégrer les conséquences d'une évolution de la demande dans l'organisation du travail via des méthodes activités et des techniques de créativité autour d'échanges / débat / propositions de recettes	10	9	OK pas mal de temps dédié à ces éléments, beaucoup de notion en lien avec ces idées dans la réponse (ex microchangements des recettes)	2	Pas de référence explicite à des temps dédié à l'organisation future du travail
	Expérience en lien avec la prestation demandée	Formation et expérience du formateur en restauration collective. Expérience du formateur en conduite du changement et	15	10	Pas d'expérience restauration collective hospitalière	10	Pas d'expérience conduite du changement et changement culture, pas d'expérience restauration collective hospitalière
Prix			**40**	**10**	4 800 € + déplacements/hébergements au coût rééel	**35**	2 500 €
Total			**100**	**62**	**Proposition non retenue uniquement à cause du coût de la prestation.**	**71**	**Proposition retenue**

Restau'co a dispensé ces deux jours de formation les 14 et 15 mars au sein de la cuisine centrale du CHU à 7 stagiaires agents de la cuisine et 1 stagiaire diététicienne de restauration. L'équipe projet a pu observer pendant les deux jours le déroulé de la formation.

<u>Synthèse des observations :</u>
L'analyse présentée ci-après se fonde sur les entretiens individuels réalisés avec les agents rencontrés lors la phase diagnostic en février 2022. Elle s'appuie également sur des observations attentives effectuées pendant l'expérimentation de formation, tant sur les propos tenus par les participants que sur les comportements et attitudes observés.
Enfin, elle prend également en compte les résultats des questionnaires d'autoévaluation proposés aux stagiaires en début de formation et 3 mois après celle-ci ainsi que sur les questionnaires d'évaluation soumis aux encadrants des stagiaires 3 mois après la fin de la formation.

Les observations ont permis d'identifier **4 principaux leviers à activer pour aller vers une production culinaire plus durable** au sein de la cuisine centrale du CHU :

- Un socle de connaissances nécessaire : la compréhension du lien entre changement climatique et impact environnemental de l'alimentation.

Lors de l'expérimentation, nous avons pu constater qu'il est nécessaire de passer par une phase de sensibilisation aux enjeux d'une alimentation plus durable dans un contexte de changement climatique. Il s'agit de donner du sens à la conception de menus ou composantes végétariennes qui permettent d'alléger l'empreinte carbone des repas proposés au CHU.
En effet, le fait de proposer des plats végétariens est apparu pour certains stagiaires comme une volonté d'adapter la production culinaire du CHU à un mode de vie ou une mode actuelle choisis par une minorité, mode ou culture parfois en inadéquation avec les traditions culinaires françaises.

Ainsi, il nous apparait nécessaire de sensibiliser les participants à l'impact environnemental de l'alimentation en termes d'empreinte carbone et le lien de celle-ci avec le changement climatique. En effet, il est important que les cuisiniers prennent conscience que le volume de repas produits quotidiennement par la cuisine centrale leur donne une responsabilité en tant qu'acteurs du territoire sur l'empreinte carbone de l'activité liée à l'alimentation sans pour autant contraindre les patients et agents du CHU clients du self à manger uniquement végétarien.

- Des compétences techniques existantes à mobiliser et à enrichir.

Nous avons constaté que les agents possèdent et maîtrisent les savoir-faire professionnels, les techniques culinaires, la capacité de travailler en équipe et les normes d'hygiène nécessaires pour cuisiner des plats et composantes végétariennes.

En effet, les recettes proposées par le formateur n'ont pas présenté de difficultés techniques pour les agents stagiaires de cette formation. Ils ont été en capacité d'adapter certaines recettes et de faire des propositions. Cependant, le potentiel des agents et leurs compétences sont généralement sous-utilisées. En effet, ils appliquent au quotidien des recettes standardisées pour de grandes quantités de repas à produire. La créativité et la capacité des agents à apporter des propositions d'amélioration restent souvent inexploitées.

Par ailleurs, nous avons noté un besoin pour les cuisiniers d'approfondir leurs connaissances techniques afin d'élargir leur répertoire culinaire pour concevoir des plats végétariens bons et équilibrés. On peut citer les associations de légumes et de légumineuses ou encore l'utilisation d'épices variées et autres rehausseurs de goût que les stagiaires ne connaissaient pas avant de débuter la formation.
Aux côtés de ces connaissances techniques, il serait intéressant que les cuisiniers travaillent leur créativité afin de proposer des composantes végétariennes nouvelles permettant d'éviter une trop grande redondance des recettes et apporter de la variété.

- Un management et une organisation du travail à faire évoluer vers plus de participatif.

L'ouverture à l'expression et à l'expérimentation des agents nécessite une réorganisation du travail et une gestion du temps qui permettent de consacrer des temps spécifiques à la conception et au test de nouvelles recettes. Cela contribuerait à l'amélioration continue des menus et à la satisfaction des patients, tout en renforçant l'engagement et la motivation des agents dans leur métier.
On note cependant que la prise en compte des contraintes de l'organisation du travail dans une cuisine collective peut fortement impacter la possibilité d'adapter des recettes. A titre d'illustration, le fait d'ajouter une couche de moutarde sur un fonds de tartelette aux légumes afin de rendre celle-ci plus gustative requiert un geste de plus à démultiplier par le volume produit. Il y a ainsi **un enjeu pour trouver un équilibre** entre le fait de redonner du sens au travail des agents avec la fabrication sur

place, la conception et l'adaptation de recettes et la difficulté de multiplier les gestes en lien avec le volume de production à assurer.

Remarques :
Les travaux menés au CHU n'ont pas permis d'aborder pleinement la question des approvisionnements et de la disponibilité des ingrédients en cuisine même si ce sujet nous semble indispensable à traiter si le CHU souhaite aller plus loin sur la diminution de l'empreinte carbone des repas servis. En effet, l'organisation actuelle des achats et les contraintes budgétaires rendent certains ingrédients indisponibles « au marché » de la cuisine (ex noisettes) et rendent difficile l'approvisionnement local.
Par ailleurs, nous avons pu observer que les stagiaires retrouvaient, en formation, des gestes du métier (travail sur des produits bruts et frais) qu'ils n'utilisent plus au quotidien du fait des processus de travail défini dans l'organisation de la cuisine et des moyens humains associés. Il nous semble que le choix et la qualité des ingrédients à travailler soit également un levier pour retrouver du sens et de la motivation au travail dans les métiers de la cuisine.

- Une évolution culturelle à accompagner à plusieurs niveaux

Comme expliqué plus haut, nous avons constaté que certains stagiaires étaient réfractaires à l'idée même de proposer des composantes végétariennes. Ceci s'explique, notamment, par le fait que la formation initiale sur les métiers de la cuisine et les métiers de bouche (dont sont issus les agents qui ont suivi la formation) est centrée sur l'apprentissage de la gastronomie française traditionnellement centrée sur la viande ou le poisson. Ainsi, le fait de proposer plus de composantes végétariennes conduit nécessairement à une évolution culturelle qui implique de repenser la composition d'un menu différemment de ce qui a été appris en formation puis conforté par l'expérience professionnelle.
Deux jours de formation sont donc largement insuffisants pour ancrer dans les pratiques un changement de paradigme aussi profond.

Par ailleurs, nous pensons que l'effort nécessaire pour sortir des pratiques quotidiennes et proposer de nouveaux plats et de nouvelles recettes doit être facilité par un management participatif qui permette à chacun de proposer voire de tester de nouvelles idées et s'appuyer ainsi sur un collectif pour démultiplier les idées et les propositions. L'idée étant de créer par un management plus horizontal un environnement propice à la créativité et à la co-construction. Là encore, il s'agit d'un changement important par rapport à une organisation du travail segmentée par tâche et hiérarchisée telle qu'elle existe aujourd'hui au sein de la cuisine centrale du CHU et dans d'autres cuisines collectives.

Volet alimentation en service de soins : conception d'un module de formation à destination des soignants.

Pour rappel concernant ce volet d'expérimentation, l'année 2022 avait permis de définir et valider les objectifs et modalités pédagogiques pour la construction d'un module de formation hybride à destination des Aides-soignants et ASH. Ce module de formation a pour ambition de faire monter en compétences les soignants en services de soins afin de lutter contre la dénutrition du patient et de limiter le gaspillage alimentaire.

L'expérimentation devait s'inscrire dans les objectifs du CHU en terme d'offre de formation interne c'est-à-dire de digitaliser l'offre de formation interne et d'autre part de s'adresser à la population des AS et ASH. Cette catégorie de personnel représente un volume important d'agents ayant généralement peu d'appétence pour la formation continue. Cette population peut accueillir les formations proposées avec l'appréhension que les contenus soient trop complexes et déconnectés de leurs activités professionnelles quotidiennes.

Du côté du CMQ, l'expérimentation devait permettre d'amener les équipes de formateurs du CHU à de nouvelles pratiques pédagogiques et à s'approprier les outils qui seraient co-développés en prenant en compte l'offre existante et en adoptant un format pédagogique adapté à la fois aux attentes de la direction du CHU et au public cible (AS et ASH).

Décimale solution, le prestataire extérieur sélectionné, a apporté son appui méthodologique via des avis et conseils pédagogiques pour chacune des étapes de travail qu'a suivi l'équipe du CMQ jusqu'à la livraison du module :

- Construction du scénario pédagogique avec un découpage des modules en séquences pédagogiques et chapitres, celui-ci- a été validé par l'équipe des diététiciennes de soins ;
- Rassemblement de tous les contenus via la bibliographie existante et les échanges avec les experts (en et hors CHU) ;
- Mise en forme des contenus pour la construction d'un cours sous format Word validé également par l'équipe des diététiciennes ;
- Transformation de ces contenus en story-board sous la forme d'un PowerPoint en 90 écrans, validé par l'équipe des diététiciennes ;
- Construction de quiz de remédiation à intégrer aux différents chapitres pour ancrer les connaissances acquises ;
- Proposition d'un quiz d'évaluation final suivant les deux profils de stagiaires. En effet, une partie des questions du quiz d'évaluation final portait sur les gestes métiers spécifiques à l'un ou l'autre profil de stagiaire ;
- Mise en forme des écrans par Decimale : écrans de présentation, proposition de pictogrammes de personnages venant en appui au stagiaire, uniformisation des graphismes et images, création des animations, mise en place de la voix off ;
- Tournage par l'équipe projet d'une vidéo où deux diététiciennes du CHU présentent le module de formation, cette vidéo a ensuite été incrustée dans le module par Décimale.

Les étapes décrites ci-dessus ont fait l'objet de nombreux aller-retour pour des modifications et corrections entre l'équipe des diététiciennes et l'équipe CMQ/Creativ' puis avec Decimale pour aboutir à une version test en mai 2023.
Afin de tester en conditions réelles le dispositif, l'équipe CMQ/Creativ' a mobilisé le groupe de travail pluridisciplinaire constitué au début de l'expérimentation. 6 personnes ont testé le module en e-learning ainsi que la partie présentielle animée par l'équipe des diététiciennes.
Les dernières modifications et réajustements ont pu être apportés à la formation à cette occasion.

Le déploiement du module a été effectué fin juin sur la plateforme Moodle du CHU en lien avec le service formation et la DSI.
L'équipe CMQ/Creativ' a également rédigé deux documents :

- Une convention de partenariat relative à l'utilisation du module e-learning « Prévention de la dénutrition et du gaspillage alimentaire » signée entre la direction du CHU et la présidence de Creativ' ;
- Un guide d'utilisation du module e-learning qui formule un certain nombre de recommandations afin d'assurer une pleine réussite des sessions de formation qui seront proposées aux agents du CHU à partir de l'automne 2023.

Parallèlement, l'équipe CMQ/Creativ' a accompagné l'équipe des diététiciennes sur la construction de la session de formation présentielle, second volet du dispositif de formation. En effet, alors que la partie en e-learning concentre les apports théoriques, la partie présentielle permet d'aborder cas pratiques et mises en situation.

Ainsi, l'équipe CMQ/Creativ' a accompagné, au cours des mois d'avril et mai 2023, l'équipe des diététiciennes sur les étapes suivantes :

- Construction de la séance pédagogique et du scénario du cours ;
- Choix des méthodes et outils d'animation adapté à chaque séquence ;
- Participation à la phase test afin d'apporter un regard extérieur sur les études de cas et mises en situations proposées.

L'analyse des résultats de l'expérimentation permet de dégager un certain nombre d'éléments positifs :

- Le résultat attendu, à savoir la production d'un module de formation, a été atteint dans les délais que s'était fixés le CMQ ;
- Le module de formation produit permet d'avoir un démonstrateur de ce qui peut être proposé dans le cadre de l'axe compétences-formation du projet ProDij' ;
- L'équipe CMQ/Creativ' a mobilisé ses compétences :
    - En ingénierie de projet et sa capacité à mobiliser des partenaires externes en prenant en compte leurs propres enjeux et contraintes ;
    - Pour l'identification de prestataire extérieur et la conduite et le suivi d'un travail collaboratif avec ceux-ci ;
    - Pour l'animation de groupes de travail afin d'amener des experts à s'impliquer dans un projet et à produire des contenus ;
- Parallèlement, l'équipe CMQ/Creativ' est montée en compétences sur :
    - La conduite d'un projet d'ingénierie pédagogique ;
    - La mobilisation de sponsors internes au CHU qui ont soutenu l'initiative ;
    - L'utilisation d'un format hybride en formation avec l'articulation entre une partie e-learning et une partie présentielle ;
    - Et enfin, la conduite du changement au sein d'une équipe de formateurs.

On peut également identifier certains éléments qui n'ont pas été abordés de manière optimale durant l'expérimentation :

- La communication entretenue avec la direction RH et la direction des soins au CHU a été insuffisante à certaines périodes au cours du projet au risque de démobiliser ces « sponsors » internes au CHU ;
- Le temps et l'énergie à investir sur cette expérimentation de la part des personnels impliqués du côté du CMQ et du côté du CHU ont été très largement sous-estimés en amont ;
- Le porteur du dispositif de formation (à savoir le service diététique) n'a pas été identifié dès le départ de l'expérimentation mais en cours de projet au risque de voir l'expérimentation aboutir sur un outil qui serait resté inutilisé par le CHU suite à l'expérimentation.

Des notes de synthèse de ces deux expérimentations ont été produites à la suite des travaux par l'équipe projet, on peut retrouver ces éléments sur la page ProDij' du site internet de Creativ'.

Avancement des travaux sur les autres secteurs d'activités :

Le premier semestre 2023 a également été l'occasion de prendre des contacts et d'effectuer quelques RDV en lien avec les prochains secteurs d'activité sur lesquels le CMQ a choisi de travailler dans le cadre de ProDij'.

Secteur de la distribution.

L'équipe projet a pu rencontrer LIDL, nouveau partenaire de ProDij', et visiter les locaux administratifs de l'antenne régionale de Montchanin, la plateforme logistique, un supermarché avec la visite des différents rayons et enfin le centre de formation utilisé en interne pour former les équipes.

Un second contact a permis de rencontrer la responsable des ressources humaines et visiter les locaux de l'Intermarché Jean Jaurès à Dijon. La visite incluait les bureaux administratifs, les quais de livraison, les espaces de stockages et les différents rayons du magasin avec un échange avec quelques managers et salariés des différents rayons sur leur métier.
Ces premiers contacts permettent à l'équipe projet de se familiariser avec le secteur et de commencer à réfléchir à la problématique de travail qui pourrait constituer le fil conducteur des travaux sur ce secteur.
Ce premier tour d'horizon a été complété par une rencontre avec la délégation régionale Bourgogne-Franche-Comté d'Opcommerce pour mieux cerner les enjeux actuels de la branche professionnelle et de l'OPCO sur ce secteur en lien avec une alimentation plus durable.

Secteur de la restauration scolaire.
Parallèlement, afin de poursuivre le travail mené sur la restauration hors foyer, l'équipe projet a pris un certain nombre de contacts au sein des différentes restaurations scolaires :

- Rencontre le 30/03 avec le chef du service restauration et vie lycéenne au sein de la direction des lycées du Conseil Régional ;
- Participation à une commission repas au sein d'un collège dijonnais avec visite de la cuisine ;
- Rencontres avec les acteurs de la restauration municipale de Dijon : la directrice de la restauration municipale le 28/04 puis le 25/05 accompagnée de son responsable de production et le 31/05, visite détaillée de la cuisine centrale de la cantine scolaire de Dijon avec une revue des activités et matériels utilisés sur les différents postes de travail.

Les liens avec les autres axes du projet :
L'équipe projet entretient des liens récurrents avec les équipes de l'INRAE qui travaillent sur la restauration collective hors foyer et notamment la restauration scolaire et le CROUS.

Ainsi, l'équipe projet a été conviée à participer à un séminaire de recherche organisé le 04/05/2023 qui a permis d'échanger sur les résultats d'autres équipes de recherche qui travaillent sur l'alimentation collective durable comme le réseau « Cool food pro » qui mène des expérimentations avec des restaurations collectives de Bretagne et d'Angleterre.
Par ailleurs, un autre temps d'échange le 09/06/2023 avec une partie de l'équipe de recherche de Sophie Nicklaus a permis à l'équipe projet de prendre connaissance des résultats de l'expérimentation menée par l'INRAE avec le CROUS. Cette expérimentation a porté sur le doublement de l'offre végétarienne sur quelques semaines et l'étude du comportement des étudiants en conséquence. Les échanges ont également porté sur l'acceptation de l'expérimentation par les cuisiniers.

Les échanges avec l'INRAE ont confirmé ce que l'équipe projet avait identifié lors des travaux menés dans le cadre de l'axe 23 à savoir que la question de la transition alimentaire au sein des cuisines centrales se pose avant tout comme l'appréhension d'un changement de pratiques et de paradigmes par les équipes dirigeantes, l'encadrement intermédiaire et les équipes de production sur le terrain. L'équipe projet a ainsi identifié un besoin de monter en compétences sur les questions de la compréhension de ce qui se joue lors d'un changement en l'occurrence d'une transition et les clés pour mener une conduite du changement dans les organisations.

Essaimage des travaux menés.
La phase d'essaimage des travaux menés est organisée parallèlement à l'avancement des travaux de diagnostic, d'analyse et d'expérimentation. En effet, la 4ème phase de la méthodologie déployée dans le cadre de l'action 23 de ProDij' consiste à essayer de faire évoluer l'offre de formation territoriale en lien avec les travaux menés dans le cadre du projet ProDij'. Pour cela, il est nécessaire de partager les

travaux menés et l'avancement de ceux-ci avec les acteurs susceptibles de faire évoluer l'offre de formation.

Durant ce premier semestre trois actions ont été menées dans cette optique :

- Lors de l'audit des établissements agricoles interne au ministère de l'agriculture, le CMQ a été sollicité par le lycée Félix Kir à Plombières pour échanger avec les auditeurs (un inspecteur de l'enseignement agricole du ministère et un proviseur de lycée d'une autre région) sur le partenariat existant avec le lycée. L'échange s'est tenu en visio le 11 mai 2023 et a été l'occasion pour le CMQ de présenter certains éléments de la note d'analyse sur la production agricole. En effet, l'idée était de mettre en perspective l'offre de formation proposée par le lycée et les besoins du territoire. Les auditeurs ont ainsi pu alimenter leur réflexion sur les recommandations qu'ils allaient formuler au lycée suite à leurs travaux.

- Un webinaire a été proposé aux inspecteurs de l'éducation nationale en charge du suivi des filières de l'hôtellerie-restauration et de la restauration collective et à la DRAFPIC[7] (le DRAFPIC, ses adjoints ainsi que des chargés de mission). Sur les trois sessions proposées, entre fin juin et début juillet, seules deux ont été maintenues faute d'inscrits sur le troisième créneau. Ces sessions ont réuni 3 inspecteurs (deux personnes de l'académie de Besançon et une de l'académie de Dijon) ainsi qu'un chargé de mission de la DRAFPIC. Ce séminaire visait à faire un focus précis sur l'évolution des métiers de la cuisine collective en lien avec une alimentation plus durable (voir annexe 1 le diaporama présenté).

- Ces mêmes éléments ont été présentés en juillet 2023 à l'équipe de la délégation territoriale d'AKTO afin d'envisager avec l'OPCO la mise en place d'une expérimentation de POEC sur une restauration collective plus durable. Lors de cette rencontre, il a été convenu que l'OPCO sonderait ses entreprises et la branche professionnelle en lien avec cette possibilité. L'idée est également se rapprocher du Conseil Régional dans le cadre de sa programmation annuelle du catalogue de formation régional à destination des demandeurs d'emploi.

2. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation.

1. Caractériser l'offre de formation existante.

- **Les résultats de ProDij' en lien avec les métiers de la restauration collective.**

Comme vu ci-dessus, l'avancement des travaux dans le cadre de ProDij' a permis d'avoir un premier niveau d'analyse concernant l'offre de formation territoriale existante en lien avec les compétences requises pour exercer le métier de cuisinier en restauration collective (voir annexe 1).

A ce stade, on peut indiquer que le tronc commun d'activités entre les agents de production, responsable de production, responsable de secteur chaud, responsable de secteur froid nécessite la maîtrise des connaissances et compétences suivantes. *Remarque : les éléments en vert concernent une production culinaire plus durable.*

- Sensibilisation aux enjeux de la transition alimentaire avec la capacité à faire le lien entre empreinte carbone et alimentation et connaissance de l'empreinte carbone des différents ingrédients utilisés ;
- Etre qualifié en cuisine ou dans les métiers de bouche ;

[7] La DRAFPIC est la Délégation Régionale Académique à la Formation Professionnelle Initiale et Continue.

- Connaissances en hygiène : méthode HACCP dont la maîtrise est d'autant plus importante en liaison froide ;
- Connaissance approfondie de certains produits : légumineuses, épices, saisonnalité des productions locales ;
- Maîtrise de techniques culinaires et notamment les cuissons basse température et la cuisson de nuit, les associations céréales et légumineuses
- Conduite de machine de production (familiarité avec les commandes, procédures de démarrage et d'arrêt, réglage machine, programmation et 1er niveau de maintenance[8]) ;
- Compétences numériques de base
- Adaptabilité et polyvalence
- Créativité culinaire
- Conception de menus végétariens équilibrés et de valeur.

La première analyse de l'offre de formation initiale existante sur le territoire en lien avec ces métiers montre une véritable inadéquation entre ce qui est vu en formation et les métiers exercés.
En effet, les formations en lien avec la restauration collective sont disparates, on retrouve, notamment, le CAP « Production et service en restaurations » proposé par l'éducation nationale et le CS[9] en restauration collective proposé par l'enseignement agricole.
Ces formations sont axées sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, la réchauffe, le conditionnement, la présentation et la gestion des stocks. Les étudiants n'apprennent pas à maîtriser les techniques culinaires. Sur le terrain, les détenteurs de ces formations sont fréquemment affectés aux quais à la réception des marchandises ou à l'expédition de la production.

Par ailleurs, le personnel de cuisine en production chaude, froide ou en pâtisserie est issu des formations de cuisine ou d'autres métiers de bouche qui sont des formations dispensées par les lycées hôteliers. Ceux-ci destinent leurs élèves à travailler en restauration indépendante classique ou gastronomique. Ainsi, si les apprenants apprennent à maîtriser les techniques culinaires, à développer leur créativité culinaire, ils ne sont pas préparés à gérer les volumes de la restauration collective, à l'organisation d'une cuisine sous forme de chaîne de production et aux spécificités de la liaison froide.

De manière générale, aucune de ces formations ne prépare de manière satisfaisante ses apprenants aux enjeux de la transition alimentaire et à concevoir une grande variété de menus végétariens. A titre d'illustration moins de 2% des menus proposés sur une année scolaire[10] au restaurant pédagogique d'un lycée de la région est végétarien.

2. Adapter, compléter et enrichir l'offre de formation.

- **Le CMQ sollicité sur la carte des formations**

Dans leur « Note de cadrage en vue de l'évolution de la carte des formations professionnelles initiales en voie scolaire » pour la rentrée 2024, la Région Académique Bourgogne Franche-Comté, l'enseignement régional agricole piloté par la DRAAF[11] et le Conseil Régional ont réaffirmé l'importance de la construction de parcours de formation lisibles pour les jeunes et leur famille dans le cadre notamment des réseaux des campus des métiers et des qualifications.
Ainsi, le CMQ Alimentation, goût tourisme a été sollicité par divers établissements régionaux pour apporter un soutien à une demande d'ouverture ou de coloration de formation. Le CMQ a ainsi produit 4 lettres de soutien (voir annexe 2). Le Conseil Régional a sollicité directement le CMQ par ailleurs

[8] Ces deux dernières tâches sont généralement dévolues au responsable de production.
[9] CS pour Certificat de Spécialisation.
[10] L'année de référence est ici 2022-2023.
[11] DRAAF – Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

concernant 19 autres demandes. 7 d'entre elles étaient hors des champs sectoriels traités par le CMQ et pour les autres le CMQ a pu soit proposer un avis favorable motivé soit a indiqué ne pas être en capacité d'apporter un avis éclairé sur la demande (ex demande d'ouverture du CAP Métiers de l'agriculture option élevage de ruminants à Doucier). Le tableau récapitulatif des avis formulés est repris en annexe 2.

- **Le projet DEFI**

Le projet DEFI issu des travaux de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences mené par le CMQ et Creativ' s'est terminé en juin 2023. Pour rappel, ce projet avait pour objectif d'accompagner les formateurs et organismes de formation de la région à concevoir et expérimenter des modalités pédagogiques innovantes dans le domaine de la relation client et du tourisme (serious game, réalité virtuelle, application de rapid-learning…).
Parmi les livrables du projet, un guide pédagogique des outils testés a été diffusé lors de la session de clôture de DEFI qui a réuni largement autour des partenaires impliqués dans le projet. Ce guide présente les modalités pédagogiques expérimentées par les 17 organismes de formation ou réseaux d'organismes ayant participé à DEFI ainsi que des fiches pratiques pour guider les professionnels de la formation à imaginer leurs propres séquences en mobilisant un ou plusieurs outils présentés.

- **L'idéathon.**

Cet évènement initié en 2021 par le CMQ et ses partenaires ESADD et le CMQ Territoire Intelligent s'est tenu les 10 et 11 janvier 2023 pour sa troisième édition. L'ambition des deux journées est de faire travailler ensemble des étudiants d'horizon divers sur des problématiques d'entreprises du territoire à partir d'outils et de techniques de créativité. Une formation à ces techniques a été dispensée aux étudiants en amont de l'événement. Le travail des étudiants visait à proposer des solutions innovantes aux problématiques des entreprises.

Chaque partenaire mobilise des établissements de formation en lien avec ses secteurs d'activité. Ainsi le CMQ a mobilisé :

- Institut Agro Dijon qui a conçu un module de formation optionnel de 35h à destination des étudiants en deuxième année d'école d'ingénieur intégrant les deux jours d'ideathon. 16 étudiants se sont inscrits à ce module ;
- Le master LEACA[12] de l'UFR Langues et Communication de l'université de Bourgogne. Les deux journées d'ideathon ainsi que la formation aux techniques de créativité ont fait partie intégrante de la formation des 20 étudiants du master. On note par ailleurs que la maquette pédagogique du master est en cours de révision. Les deux jours de Pulse Event vont être pleinement intégrés au cursus de formation lors de la mise en place de la nouvelle version de la maquette pédagogique dès la rentrée 2024.
- Le lycée Félix Kir de Plombières qui a participé pour la première fois cette année avec les 12 étudiants de BTS STA 2ème année.

Les autres étudiants participants étaient issus de formations et d'établissements divers : ESADD, ESTP, ESEO et lycée Saint Joseph. Au total 151 étudiants ont participé à l'évènement.

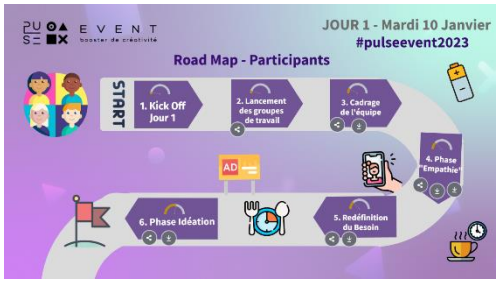
La mobilisation des partenaires a permis d'identifier 12 structures qui ont proposé 20 problématiques de travail aux étudiants permettant ainsi de couvrir les frais de l'évènement. En effet, les partenaires

[12] Master Langues Etrangères Appliquées au Commerce et aux Affaires spécialité Marchés de l'agroalimentaire et de la gastronomie.

donnent une participation financière en échange des problématiques proposées. Parmi les nouveaux partenaires, le CMQ et Creativ' ont mobilisé Keolis, Dieze du groupe Suez et Alliance BFC.

Lors du bilan effectué suite à l'édition précédente, l'équipe organisatrice avait identifié un certain nombre de points d'amélioration. Ainsi, la nouvelle édition a permis de tester les éléments suivants :

- Pulse Event est devenu le nom de l'évènement, celui-ci est personnalisé avec un logo et une charte graphique. Des affiches et des écocup ont été éditées pour l'évènement ;
- Une campagne de communication a été menée en amont sur les réseaux sociaux pour informer les futurs étudiants et les entreprises de la tenue de l'évènement et leur donner envie de participer ;



- Le déroulé pédagogique a été entièrement retravaillé et certains outils repris pour les rendre plus visuels et plus accessibles aux étudiants, l'enjeu étant d'obtenir des résultats plus quantitatifs et qualitatifs de la part des étudiants à la fin des deux jours.
- Dans le même objectif, afin d'accompagner au mieux les étudiants, des coaches supplémentaires ont complété l'équipe organisatrice pour encadrer les équipes, ainsi 10 personnes ont encadré les équipes pendant les deux jours ;
- Plusieurs jurys se sont déroulés parallèlement au vu du nombre de groupes à faire passer ;
- Organisation d'un moment convivial à la fin de l'évènement afin de remercier les entreprises et institutionnels d'avoir soutenu l'évènement et de les inciter à réitérer leur participation ;
- Un questionnaire de satisfaction a été proposé aux étudiants suite aux deux jours d'évènement, 31 réponses ont été recueillies.

Ces éléments ont permis d'améliorer la qualité de l'évènement proposé aux étudiants et aux entreprises à l'exception du nouveau format proposé pour la tenue du jury qui ne s'est pas avéré pertinent. La dynamique partenariale est positive et on peut noter une satisfaction globale des participants entreprises et étudiants sur l'évènement.

Par ailleurs, le 16 mars, le CMQ a contribué à essaimer le concept de Pulse Event sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté. En effet, le lycée Wittmer de Charolles a dupliqué l'évènement en interne du lycée en réunissant 48 élèves de différentes formations au sein du lycée : terminales de Bac pro TCVA[13], BTS Gestion de la PME et BTS Bioqualité. 6 structures et organismes du territoire avaient proposé des problématiques de travail aux élèves. *Pour plus d'informations cf. article du site internet dans la rubrique communication ci-après.*

Le bilan a été très positif et le lycée souhaite reconduire cette opération en 2024.

[13] TCVA : Technicien Conseil-Vente en alimentation.

Parallèlement, le CMQ Territoire Intelligent a, de son côté, essaimé l'évènement au sein du lycée Hyppolite Fontaine à Dijon pour 96 élèves de BTS.

3. Faire évoluer les représentations.

Afin de permettre l'évolution des représentations sur les métiers et de renforcer l'attractivité de ceux-ci, le CMQ a identifié les objectifs opérationnels suivants :

- Mettre en réseau les initiatives existantes et l'offre de formation.
- Renouveler la façon de penser la promotion des activités et des métiers.
- Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ
- Et enfin, préparer la rencontre entre les jeunes et l'entreprise et l'entreprise et les jeunes.

Différentes actions menées visent l'atteinte de ces objectifs.

- **La Voie des Talents.**

L'année 2021 avait permis de construire et de tester un nouveau concept de salon de promotion des métiers intitulé « La Voie des Talents » (marque déposée). En 2022, a eu lieu une seconde édition de l'évènement les 28 et 29 novembre 2022 à La Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin. Cette seconde édition a porté sur les métiers de la gastronomie : les métiers de bouche, de la gastronomie et du service.
Lors de cette seconde édition, il avait été décidé de modifier la partie post-salon par rapport à la première édition. En effet, lors de la première édition la CCI en charge de cette partie avait identifié près environ 150 offres d'entreprises pour des immersions post salon et les visiteurs ne s'étaient finalement pas emparé de cette opportunité. Pour cette seconde édition, la CCI a proposé un escape game aux visiteurs permettant de mesurer l'importance d'effectuer des stages en immersion en entreprise.
Suite à cette édition le collège dijonnais Marcelle Pardé a réinterrogé les élèves ayant visité le salon (160 élèves) et certains d'entre eux ont souhaité aller pour loin dans la découverte de certains métiers découverts lors de la Voie des Talents.
Ainsi, le CMQ a mobilisé ses partenaires de l'Umih 21 et ses adhérents, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne-Franche-Comté et la CCI Métropole de Bourgogne afin de proposer des immersions aux élèves intéressés. 4 élèves de 4ème ont pu effectuer fin juin des immersions de trois jours à une semaine auprès du chef pâtissier du Mercure de Dijon, en cuisine et en service au Tire-Bouchon à Quetigny et en cuisine à la Menuiserie. Par ailleurs, 10 élèves ont passé une matinée à l'Intermarché Jean Jaurès pour visiter les locaux et rencontrer des salariés dans les différents rayons du supermarché. Cette visite était pilotée par la responsable des ressources humaines.

Ce premier semestre 2023 a également été marqué par l'intérêt porté au concept de la Voie des Talents par diverses entités. En effet, une troisième édition est prévue à l'automne 2023 sur les métiers des industries de santé. Cette édition sera organisée par le Pôle BFCare en partenariat avec Creativ'.

Par ailleurs, le CMQ a été en contact en début d'année avec un cabinet de conseil privé qui souhaitait proposer un évènement de découverte des métiers très inspiré du concept de la Voie des Talents. Les échanges avec le cabinet MyExpertise RH se sont étalés sur plusieurs semaines et ont permis de mieux définir du côté de Creativ' et du CMQ les prérequis à valider avec de potentiels futurs partenaires pour autoriser d'autres acteurs à utiliser la marque La Voie des Talents. Ces échanges ont permis de retravailler « La charte relative à la reproduction du concept de la Voie des Talents » (voir annexe 3).

Enfin, le CMQ a eu un échange en visio le 29 juin avec la Maison de l'Emploi du Cotentin également intéressée par le concept et en réflexion pour déployer un évènement similaire sur son territoire.

- **Forum de l'emploi Hôtellerie-restauration à Beaune**

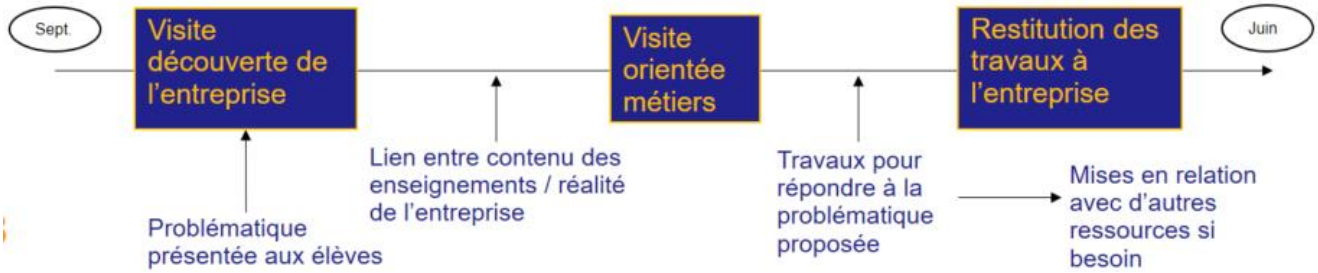
Le CMQ a également participé au 1er semestre au Forum de l'emploi en hôtellerie-restauration à Beaune co-organisé par le Club hôtelier de Beaune et Pôle Emploi. Cet évènement vise d'une part à valoriser les métiers et les formations du secteur et d'autre part à identifier de potentielles recrues pour les entreprises du secteur en vue du démarrage de la saison estivale.

Une demi-douzaine d'organismes de formation de la région sont présents pour présenter et faire tester aux visiteurs les gestes métiers de la cuisine, du service et de l'hôtellerie (réception, étage). Dans un second espace, un job dating permet aux entreprises de se faire connaître des demandeurs d'emploi qui visitent le salon.

Le CMQ était présent avec les boîtes d'escape game sur les soft skills développées par le PLIE. L'enjeu étant d'échanger suite à l'escape sur les compétences transversales.

- **L'accompagnement à la mise en œuvre du Parcours avenir, le projet PAIP'S.**

Depuis 2018, le CMQ accompagne les collèges qui le souhaitent à la mise en œuvre du Parcours avenir[14]. La méthodologie proposée par le CMQ est de faire travailler les élèves sur une problématique d'une entreprise locale en suivant les étapes présentées sur le schéma ci-dessous :



Le travail sur la problématique permet ainsi de découvrir un secteur d'activité, une entreprise et ses métiers dans le cadre d'un projet immersif pour les élèves.
Plusieurs classes de collèges ont été accompagnées au fil des années mais les moyens humains du CMQ ne permettaient pas de démultiplier les accompagnements. Ainsi, une demande de financement a été déposé auprès du Service Public Régional de l'Orientation du Conseil Régional afin d'obtenir le financement d'un ½ ETP dédié à cet accompagnement. Le projet PAIP'S pour Parcours Avenir Innovant Pragmatique et Structuré a ainsi démarré en janvier 2023 avec l'arrivée de Natacha Vincent chargée de projet à mi-temps sur le projet PAIP'S.
Malgré un démarrage en cours d'année, il a été décidé de proposer à des établissements scolaires volontaires de mener une expérimentation de déploiement du parcours avenir réduite dans la durée (mars à juin).

- La mobilisation des établissements.

Plusieurs leviers de mobilisation ont été activés. Le CMQ a d'abord pris contact avec les établissements qui s'étaient portés candidat pour bénéficier d'un accompagnement dans le cadre du catalogue d'actions relation école-entreprise piloté par le Conseil Régional avec l'appui du rectorat via le site

[14] Le Parcours avenir regroupe l'ensemble des actions proposées au collégiens et lycéens et qui leur permettent d'acquérir les compétences et connaissances suffisantes pour se projeter dans l'avenir et faire des choix d'orientation éclairés.

internet *Explor'Action métiers*. 3 établissements s'étaient positionnés pour être accompagnés par le campus : le collège de Vauvillers (70), un collège de Sens (89) et un lycée de Chalon-sur-Saône (71). Faute de temps, le CMQ n'a repris contact avec ces établissements qu'en décembre 2022 afin de commencer à travailler ensemble début 2023.
Parallèlement, le CMQ s'est appuyé sur une nouvelle disposition du ministère de l'Education Nationale qui engage les établissements scolaires à proposer des actions de découverte des métiers afin d'alimenter le Parcours Avenir des élèves dès la 5ème à la rentrée 2023/2024. Un certain nombre de collèges ont souhaité tester cette disposition dès janvier 2023. Ainsi, le CMQ, en concertation avec la DRAFPIC, a contacté une douzaine de ces établissements pour leur proposer un accompagnement sur la mise en œuvre d'une expérimentation sur le 1er semestre 2023. Une partie des établissements contactée a souhaité démarrer l'accompagnement proposé en septembre 2023 afin de pouvoir mener un projet sur l'entièreté de l'année scolaire.
La mobilisation a abouti à l'accompagnement de 4 collèges à la mise en œuvre d'actions en lien avec le Parcours Avenir. Pour 3 de ces établissements, l'objectif était d'expérimenter un premier projet entre mars et juin 2023 afin de mettre en œuvre un projet plus conséquent sur l'année scolaire 2023-2024.

- La mobilisation des entreprises.

Les 4 collèges partant pour l'expérimentation se répartissent géographiquement de la manière suivante : 2 collèges à Dijon en Côte d'Or, 1 collège en Haute-Saône et 1 collège dans le Jura. Le CMQ s'est appuyé sur son partenaire Ocapiat[15] pour identifier et mobiliser des entreprises agroalimentaires proches des établissements.
Ainsi, le collège Jeanneney de Rioz a travaillé avec la fromagerie Milleret à Charcenne, le collège Sainte Marie de Lons-le Saunier avec la fromagerie Lactalis et le collège Dunant de Dijon a travaillé avec l'entreprise Dijon Céréales.

- La mise en place du cadre de travail :

La mise en place des projets a nécessité plusieurs échanges et rencontres physiques ou en visio entre la chargée de projet, les enseignants des collèges partenaires, Ocapiat et les entreprises identifiées.

Ces échanges ont permis de définir les contours de chacune des expérimentations avec :

- L'identification du ou des enseignants en charge du projet au sein du collège. Le CMQ souhaite, dans la mesure du possible, que plusieurs enseignants s'engagent dans le projet et que la direction de l'établissement soit pleinement impliquée ;
- La classe ou le groupe d'élèves ciblés. Le choix du niveau de la classe ou du groupe d'élèves choisi est entièrement à la main du collège, l'accompagnement proposé étant adapté au niveau des élèves ;
- L'organisation d'un temps de découverte par les élèves du secteur de l'agroalimentaire ;
- L'organisation d'une visite découverte de l'entreprise avec un focus sur quelques-uns des métiers exercés ;
- La formulation d'une problématique de travail sur lesquels les élèves vont travailler.

- Le déroulé du projet entre le collège Dunant et Dijon Céréales.

La mise en place du projet a été effectué avec la proviseure adjointe du collège et l'enseignante d'art plastiques volontaire pour assurer le pilotage de l'expérimentation. En effet, ce collège a souhaité tester sur le premier semestre 2023 l'accompagnement proposé pour envisager un projet de plus grande envergure sur l'année scolaire 2023-2024 qui engagerait toutes les classes du niveau de 5ème. L'entreprise mobilisée n'avait, de son côté, pas encore expérimenté de projet en lien avec un collège.

[15] Ocapiat est l'OPCO des entreprises agricoles et des industries agroalimentaires.

Dans le cadre de ce projet, la période et les délais très courts de mise en place de l'action n'ont pas permis de proposer une visite d'entreprise des élèves chez Dijon Céréales. Cependant, la responsable du développement des ressources humaines de la coopérative a accepté de se rendre au sein du collège. Ainsi, le 27 avril, la vingtaine d'élèves de 6ème impliquée a pu assister à la présentation de ce qu'est une coopérative agricole, les activités de Dijon Céréales et les métiers de la culture des semences à la vente des produits en passant par la transformation agroalimentaire. La présentation a également porté sur les enjeux de l'agriculture actuellement et les projets de Dijon Céréales en matière d'agroécologie et d'agrivoltaïsme.

Cette présentation avait été conçue pour être interactive et mobiliser les élèves. En fin de session, ceux-ci ont répondant à un quiz qui a permis de vérifier leur compréhension de ce qui leur avait été présenté.
La suite des travaux a consisté pour les élèves à réfléchir avec leur enseignante d'arts plastiques à la présentation des métiers de la coopérative de la graine à l'assiette.
Les élèves ont pu présenter leurs travaux en présence du CMQ et de l'entreprise Dijon Céréales lors d'une rencontre qui a eu lieu le 26 juin 2023 au collège.

- Le déroulé du projet entre le collège Jeanneney et la fromagerie Milleret.

Le cadrage du projet a été effectué via plusieurs échanges en visio avec deux enseignantes, une enseignante de français et une enseignante d'histoire géographie. Les enseignantes ont pu prendre connaissance des activités et des métiers de l'entreprise Milleret car celle-ci dispose de nombreux outils de communication à destination du grand public et notamment des vidéos disponibles permettant de comprendre l'histoire de l'entreprise, sa philosophie et ses produits.
Les premiers contacts avec l'entreprise Milleret ont montré que si l'entreprise était prête à accueillir une classe d'élèves lors d'un créneau de visite habituellement ouvert aux scolaires, il était difficile pour elle de dégager plus de temps pour réfléchir à une problématique et assister à la restitution des travaux des élèves. Ainsi, il a été décidé de travailler avec Ocapiat pour construire une problématique de travail en lien avec le programme de 4ème suivi par les élèves en classe à savoir en histoire-géographie la mondialisation et ses enjeux.
La problématique définie conjointement avec Ocapiat, les enseignantes du collège et le CMQ était que les élèves s'interrogent sur la façon dont *l'entreprise Milleret pourrait concilier sa démarche RSE et la poursuite de ses activités d'export à l'international.*

La visite de l'entreprise Milleret s'est déroulée le 28 mars à Charcenne. L'entreprise a tout d'abord présenté ses activités et ses métiers en salle aux élèves qui ont répondu à un questionnaire sur les différentes étapes de fabrication des fromages. Les 22 élèves ont ensuite dégusté différents fromages produits par l'entreprise comme le Roucoulons, l'Ortolan, le Fin fou et le 1921 avant de visiter l'usine de fabrication.

Quelques jours plus tard, cette visite a été complétée par l'intervention, au sein du collège d'Ocapiat. Cette intervention avait pour objectif de remettre la visite de la fromagerie dans le contexte plus global du secteur de l'agroalimentaire et de ses différents acteurs. L'enjeu était également de présenter la problématique aux élèves.
Une session de restitution des travaux des élèves a été organisée le 23 juin au collège en présence d'Ocapiat et du CMQ. Les élèves ont présenté le travail qu'ils avaient mené sur la conception d'une

nouvelle étiquette de fromages permettant de mieux valoriser les valeurs de l'entreprise en terme de responsabilité sociale et environnementale.

- Le déroulé du projet entre le collège Sainte Marie et l'entreprise Lactalis.

Le cadrage du projet a été effectué via des échanges en visio avec l'enseignant d'histoire-géographie du collège pilote du projet. Ce projet a impliqué un groupe de 11 élèves de 4ème. Ocapiat a mis en relation la chargée de projet du CMQ et la responsable des ressources humaines du site de Lactalis à Lons-Le-Saulnier qui compte 330 collaborateurs. Les élèves ont été accueilli le 9 mai pour une présentation de l'entreprise et une visite complète des locaux. Les élèves ont pu voir les différentes lignes de production et rencontrer quelques-uns des salariés présents sur le site. La responsable des ressources humaines a ensuite présenté l'impact de l'usine de Lons-Le-Saulnier sur son environnement et les actions que l'entreprise mène pour diminuer cet impact. Par ailleurs, l'entreprise envisage dans les mois à venir des travaux d'aménagement sur une partie de l'usine qui transformeront l'aspect extérieur des bâtiments et pourront potentiellement apporter une nuisance visuelle au voisinage. La responsable des ressources humaines a donc demandé aux élèves de réfléchir à la problématique suivante : *« Comment intégrer notre fromagerie dans le paysage de la ville (idées de déco, verdure…) et maintenir de bonnes relations avec le voisinage ? »*

Afin d'accompagner les élèves dans la réflexion sur cette problématique, le CMQ a, dans un premier temps, identifié l'IUT Dijon Auxerre comme une potentielle ressource pour le projet. En effet, cet organisme de formation délivre une licence professionnelle Aménagement Paysager avec les parcours infographie paysagère et gestion de projet paysager. Suite à un échange avec les responsables de cette formation, il a été proposé aux étudiants volontaires de guider les collégiens dans leur réflexion.

Un étudiant a ainsi eu plusieurs échanges avec l'enseignant du collège et une visio a permis des échanges avec les élèves qui ont ainsi pu partager leurs réflexions et interrogations. Celui-ci a présenté une palette de végétaux qui pourraient être utilisés dans le cadre du projet d'aménagement ainsi qu'une maquette visuelle reprenant les propositions des élèves. Ces travaux ont été présentés le 30 juin au collège Sainte Marie en présence de l'entreprise Lactalis et notamment du dirigeant du site ainsi que de la chargée de projet du CMQ.

- Le déroulé du projet entre le collège Pardé et les ressources du CMQ.

Le projet mené au collège Pardé a permis de tester un format différent que ce qui a été expérimenté dans les autres collèges. En effet, en fin d'année scolaire, l'idée était de proposer un projet de découverte du monde professionnel à des élèves de 4ème volontaires sans mobiliser une nouvelle entreprise et organiser une visite sur site. L'objectif a été de faire travailler les élèves sur deux matinées les 4 et 5 juillet sur la problématique liée à la fromagerie Milleret *« Comment l'entreprise Milleret peut-elle concilier sa démarche RSE et la poursuite de ses activités d'export à l'international ? »*. La première matinée de travail a été consacrée avec l'appui d'Ocapiat à la découverte du secteur de l'agroalimentaire dans un premier temps et dans un second temps à la présentation de l'entreprise Milleret via les vidéos de présentation de l'entreprise et de ses activités.
Le lendemain matin, les 16 élèves volontaires ont été répartis en deux groupes et ont travaillé en atelier de travail sur des techniques de créativité mobilisés par les étudiants lors de l'idéathon annuel. L'enjeu de l'animation de cette matinée proposée par le CMQ était de proposer à ces élèves de

travailler avec des techniques utilisées en entreprise afin de développer leur créativité, les faire réfléchir sur les enjeux de développement durable et les amener à présenter un pitch de la meilleure idée choisie dans leur groupe afin de la présenter au reste des élèves présents.

- Synthèse et perspectives

Pour chacune des actions menées, il a été proposé aux élèves de remplir un questionnaire d'auto-évaluation en début de projet et de remplir à nouveau ce questionnaire en fin de projet. Ce questionnaire était découpé en deux parties : une première partie sur les compétences comportementales (est-ce que je me sens capable de : travailler en groupe, prendre la parole devant des inconnus, poser une question à un professionnel…) et une seconde partie portant sur leurs connaissances du secteur de l'industrie agroalimentaire et les métiers du secteur. L'objectif de cette évaluation était de mesurer la pertinence des actions proposées via leur impact sur les connaissances et compétences des élèves.

Les questionnaires d'évaluation sont encore en cours d'analyse. Cette première analyse permettra dans un premier temps de voir s'il est possible de tirer des éléments exploitables et éventuellement de les globaliser au niveau de la démarche sachant que le délai entre l'apport des connaissances sur le secteur par exemple et celui de l'administration du questionnaire pour la seconde fois est très variable suivant les collèges. Par ailleurs, concernant les compétences comportementales, il sera probablement difficile de rapprocher les résultats qui pourraient être obtenus au projet PAIP'S uniquement. En effet, l'avancement en âge et la maturité acquise par l'élève en cours d'année en lien avec toutes ses activités scolaires et hors cadre scolaire influe sur ses compétences comportementales.

De manière globale, l'expérimentation menée sur le 1er semestre 2023 est très positive sur les points suivants :

- Les 4 projets ont abouti et ont été menés jusqu'à leur terme malgré des délais courts ;
- La mobilisation des entreprises volontaires a été possible grâce au partenariat avec Ocapiat qui a su convaincre ses entreprises de s'investir dans le projet ;
- Dans les deux cas où une visite d'entreprise a été possible, les élèves l'ont particulièrement apprécié ;
- Enfin, le test de faire travailler des élèves de 4ème au collège Pardé sur des techniques de créativité a été une réussite et le groupe d'élève a produit un travail de qualité avec de nombreuses idées dont certaines étaient très originales.

D'autres points sont à retravailler pour améliorer les futurs projets :

- Le fait de parvenir à mobiliser une équipe et non pas un seul enseignant est important pour apporter de la richesse au projet et amener les différents enseignants à faire un lien entre ce qui a été vu en entreprise et le contenu de leur programme d'enseignement ;
- Il est important également d'avoir une relation plus suivie avec les enseignants au cours du projet pour les accompagner de manière plus étroite. En effet, ceux-ci ne mobilisent pas d'eux-mêmes le CMQ et les potentielles ressources extérieures que celui-ci peut apporter. Nous avons pu noter que quand les enseignants peuvent s'appuyer sur l'apport d'expertise extérieure les résultats sont beaucoup plus qualitatifs et plus en adéquation avec la demande de l'entreprise (ex projet avec Lactalis). Dans les autres cas (projet avec la fromagerie Milleret et projet avec Dijon Céréales), les productions des élèves ne sortent pas de ce qui peut être fait habituellement dans le cadre scolaire ce qui ne rencontre pas les objectifs du projet PAIP'S.

Afin de pallier à ces difficultés, pour les projets[16] actuellement en cours de préparation pour l'année scolaire 2023-2024, la chargée de projet du CMQ a proposé aux établissements une note de cadrage permettant de définir et valider en amont le rôle et les engagements de chacun. D'autre part, il est prévu de proposer aux équipes enseignantes des points d'échanges réguliers au cours de la période de réflexion des élèves sur la problématique proposée par l'entreprise afin que le CMQ puisse plus facilement apporter des ressources pour alimenter et enrichir les projets.

4. International

Pas d'action sur la thématique de l'international sur ce premier semestre cependant, des actions sont en cours de réflexion dans le cadre du RTN[17] des Campus Tourisme et gastronomie dont le CMQ Alimentation, goût, tourisme fait partie.

5. Intégrer le CMQ au sein des réseaux / communication.

Parmi les actions menées et présentées plus haut on note qu'un certain nombre d'entre elles placent le CMQ en interraction avec de nombreux acteurs du territoire.
Durant le premier semestre 2023, c'est via le réseau du RTN que le CMQ a permis de faire labelliser deux évènements du territoire dans le cadre de la première Semaine des métiers du tourisme organisé par l'Institut français du tourisle. Il s'agissait des forums de l'emploi de l'hôtellerie-restauration de Beaune et de Dijon tenus les 20 et 27 mars 2023.

Le CMQ a participé le 7 juin 2023 à la Fête des campus organisé par le ministère de l'éducation nationale Porte Dorée à Paris. Cet évènement a réuni tous les RTN nationaux et chaque CMQ a contribué à l'animation de ces stands thématiques. Le RTN des campus de l'hôtellerie et du tourisme a organisé des démonstrations culinaires et animations autour de la promotion des métiers de l'hôtellerie-restauration à destination des visiteurs collégiens et lycéens de la matinée et des institutionnels et représentants des académies l'après-midi. Le CMQ a proposé aux visiteurs de tester les modules Apprenti SWAP et Boss SWAP développés en réalité virtuelle dans le cadre du projet Cité Apprenti(e).

6. Communication.

- **Site internet**

Durant l'année 2023, le CMQ a posté 1 article d'actualité sur la page internet du CMQ.
Par ailleurs, la présentation de la page internet du CMQ sur le site de Creativ' a été retravaillée afin d'avoir une présentation plus claire des résultats et travaux menés.

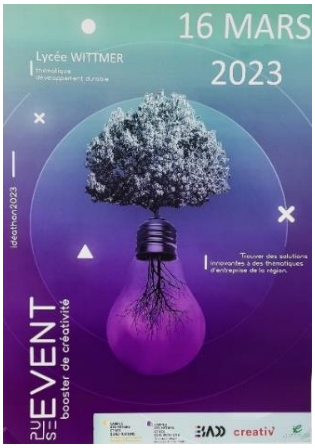
Pulse Event a été présenté via un article d'actualité sur le site internet du lycée Wittmer de Charolles.

Une journée Idéathon réalisée au Lycée Julien Wittmer
Mardi 25 Avril 2023

[16] 5 collèges sont actuellement volontaires pour se faire accompagner sur une ou plusieurs classes sur l'année scolaire 2023-2024.
[17] RTN – Réseau Thématique National

Le 16 mars 2023, au Lycée Julien Wittmer, les élèves de terminale TCVA et étudiants des BTS “Gestion de la PME” et BTS “Bioqualité” ont été conviés à participer à une journée « Idéathon ». L’objectif a été de rechercher des solutions innovantes, en groupe, à des problématiques proposées par des entreprises locales.

La journée a débuté par la rencontre des élèves dès 8 heures, autour d’un petit déjeuner convivial, et s’est poursuivie par la constitution des équipes. Des exercices ludiques ont été proposés à l’ensemble des participants afin qu’ils fassent connaissance, avant de se pencher sur la problématique qu’ils ont ensuite pris en charge.



Problématiques abordées :

- Maison Dejorges (raviolis) : comment valoriser les déchets de fabrication (farce, pâte, eaux de cuisson…) ?
- PFT du Charolais : comment réaliser de la vente innovante en circuits courts ?
- Lycée Wittmer : Comment optimiser la mise en place du développement durable au sein de notre établissement ?
- IFRIA : comment (bien) communiquer vers les jeunes, futurs candidats ou déjà inscrits ?
- Kura : comment valoriser les déchets de fabrication (drêches de brasserie, tourteaux de pressage de sauce soja, lies de saké) ?
- Communauté de communes Gevrey Chambertin et Nuits Saint Georges : Comment limiter le gaspillage alimentaire domestique en valorisant les restes de produits alimentaires domestiques ?

Les participants ont été accompagnés tout au long de la matinée par Pascal ROUGIER (Ingénieur Pour l’Ecole), Céline CHEVAUCHET (IFRIA), Aurélie GIMBERT (Campus des métiers alimentation, goût et tourisme) et les équipes éducatives. Purge, brainstorming, inversion et analogie, autant d’outils de créativité qui furent mobilisés pour faire émerger des solutions innovantes.

En début d’après-midi, chaque groupe a retenu la solution qui lui semblait la plus pertinente en termes de désirabilité et de faisabilité, puis a imaginé une présentation originale afin de convaincre un jury exigeant composé de Mme PAIRE, Proviseure-adjointe, M. LIEUTARD, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, Mme MOREAU, Gestionnaire, M. PAPERIN, Directeur de la Maison du Charolais et de l’Institut Charolais et Mme RIVAT, Correspondante Locale de Presse pour le JSL.

- **Après délibération, la remise des prix a eu lieu :**

Prix de la meilleure idée : Eliot, Tifène, Emeline, Galaad, Nina et Julie

Prix du plus grand nombre d'idées : Coralie, Isac, Maurane, Amélie, Julie et Antoine

Prix de la photo la plus originale : Rosanna, Stella, Mallaury, Marine, Flavien, Etienne et Lisa

Les équipes ont partagé tout au long de la journée de nombreuses photos via l'hashtag **#pulseeventcharolles2023** sur les réseaux sociaux.

Félicitations à tous les participants !

Article d'actualités sur le site internet du lycée Wittmer – 25 avril 2023

- **Newsletter**

Deux newsletters ont été écrites et diffusées durant le premier semestre en 2023 aux mois de février et de juin 2023.

Campus des Métiers et des Qualifications

Newsletter – Juin 2023

Contact : Aurélie Gimbert
agt@cmq-bfc.org

Les actus

Clôture du projet DEFI - Destination Formation Innovante

Le projet prend ses racines dans le cadre d'une démarche visant à accompagner les besoins en emploi et en compétences des métiers de la relation client dans le secteur du tourisme dans un contexte de développement touristique du territoire.
L'enjeu a été d'accompagner une quinzaine d'organismes et établissements de formation ainsi que leurs formateurs dans l'expérimentation et la co-construction de différentes modalités pédagogiques.

Mardi 27 Juin 2023 - de 10h30 à 15h
à la Maison Régionale de l'Innovation
(044 rue Sully à Dijon)

Parmi celles-ci, ont été mobilisés le serious game, le rapide learning, la réalité virtuelle ou encore le théâtre forum dans l'objectif de couvrir les besoins en compétences sur :
- la gestion des situations relationnelles complexes ou comment se mettre en position d'acteur dans la relation client
- les savoir-faire et aptitudes en lien avec les techniques commerciales
- et enfin la promotion et la valorisation du patrimoine matériel et immatériel de la gastronomie régionale.

Les résultats du projet et l'évaluation qui en été faite seront présentés le 27 juin prochain. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Mario Horvat - mhorvat@creativ21.fr

Les travaux du Campus

Le Campus pilote l'axe Compétences-formation du projet ProDij' qui vise à transformer le territoire via une alimentation plus durable de la production à la consommation alimentaire.
La phase de travaux sur l'alimentation en établissement hospitalier menée avec le CHU Dijon Bourgogne est à présent terminée. L'expérimentation a porté sur deux volets : l'alimentation en services de soins et la production culinaire en cuisine centrale.

Concernant l'alimentation en services de soins, le déploiement ce mois-ci d'un module de formation en mix-learning sur la « Prévention de la dénutrition et le gaspillage alimentaire » clôt la collaboration avec le groupe de travail pluridisciplinaire qui a permis la co-construction de ce module. Les futurs stagiaires de cette formation, qui sera dans un premier temps dispensée en interne au CHU, sont les aides-soignants et les ASH qui interviennent lors de la prise de commande des repas auprès des patients, distribuent les plateaux, accompagnent les patients en difficulté dans leur prise de repas et débarrassent les plateaux.
Un volet d'une heure de formation en e-learning est complété par une session de formation en présentiel animée par l'équipe des diététiciennes du CHU qui proposent des mises en situation ludiques permettant aux stagiaires de mettre en pratique les connaissances acquises via le e-learning. Cette expérimentation a permis de travailler sur une modalité pédagogique distancielle à destination de stagiaires très peu familiarisés avec les outils numériques.

Parallèlement, l'analyse des résultats de l'expérimentation de la formation des agents de la cuisine à la production d'une alimentation plus durable est actuellement en cours.

Figure 2 - Newsletter CMQ juin 2023

- **Réseaux sociaux**

Le CMQ a publié des actualités sur son activité sur les réseaux sociaux via la page de Creativ'. 15 posts ont été publiés durant le 1er semestre sur LinkedIn suscitant des commentaires et quelques demandes d'informations complémentaires. Au total sur la période, on compte :

- **18 229** vues principalement sur Linked'In
- **549** "Like"
- **16** commentaires sur Linked'In
- Et **56** « partage » sur Linked'In

Ces éléments sont le résultat de l'important travail mené par le groupe de travail communication mobilisé au sein de Creativ' et constitué de chargés de projets des différents services de Creativ'.

7. Pilotage du CMQ

1. Animer la gouvernance du CMQ

- **Conseil de perfectionnement**

Une réunion du Conseil de perfectionnement du CMQ s'est tenue au premier semestre 2023, le 3 juillet. La réunion a réuni 14 personnes. Les personnes présentes représentaient Institut Agro Dijon, la région académique, IFRIA, le lycée Friant représentant les lycées hôteliers, l'Ecole des Métiers, Ocapiat, le Conseil Régional, la DRAAF et Creativ'.

Cette instance a été l'occasion de présenter un bilan des actions du 1er semestre 2023 et de mettre en perspective les résultats des différentes actions en lien avec les besoins en compétences et la réflexion sur l'évolution de l'offre de formation pour le territoire.

- **Relations avec le Président du CMQ**

Le CMQ est actuellement toujours en réflexion pour identifier une personne en capacité d'assurer la présidence du CMQ.

2. Suivi des indicateurs d'autoévaluation.

Lors de la rédaction du plan d'actions du CMQ pour les années 2021 à 2024, une liste d'indicateurs de réalisation et de résultats a été définie. Les résultats pour le 1er semestre 2023 sont listés ci-dessous :

Axe 1 - Anticiper l'impact des mutations économiques, techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences	
Nombre de rencontres d'entreprises et de professionnel	5 entretiens effectués en lien avec l'alimentation en restauration scolaire. 5 entretiens effectués en lien avec le secteur la distribution (Lidl et Intermarché).
Typologie des entreprises rencontrées / répartition géographique	Entretiens effectués avec des professionnels de la restauration scolaire au Conseil Régional, à la cuisine centrale de Dijon ville et au sein du collège Pardé. Entretiens effectués avec les acteurs de la distribution à Montchanin et à Dijon.

Nature des problématiques des entreprises / secteurs d'activité	Les problématiques dans le cadre d'une alimentation durable sur lesquelles le CMQ a travaillé sur cette période sont : - pour le secteur des établissements de soin : Comment faire pour nourrir le patient dans l'objectif de répondre à ses besoins et lui assurer un bon état nutritionnel ; de valoriser les compétences des professionnels impliqués dans la restauration et de limiter le gaspillage alimentaire ? *Remarque : cette problématique a été définie en 2021*. Pour les secteurs de la restauration scolaire et de la distribution, la réflexion est actuellement en cours pour définir des problématiques adaptées aux enjeux des secteurs en matière d'alimentation durable.
Nature des besoins en compétences	En restauration collective pour une cuisine plus durable : Les agents de production, responsable de production, responsable de secteur chaud, responsable de secteur froid ont besoin de maîtriser les connaissances et compétences suivantes : - Sensibilisation aux enjeux de la transition alimentaire avec la capacité à faire le lien entre empreinte carbone et alimentation et connaissance de l'empreinte carbone des différents ingrédients utilisés ; - Etre qualifié en cuisine ou dans les métiers de bouche ; - Connaissances en hygiène : méthode HACCP dont la maîtrise est d'autant plus importante en liaison froide ; - Connaissance approfondie de certains produits : légumineuses, épices, saisonnalité des productions locales ; - Maîtrise de techniques culinaires et notamment les cuissons basse température et la cuisson de nuit, les associations céréales et légumineuses - Conduite de machine de production (familiarité avec les commandes, procédures de démarrage et d'arrêt, réglage machine, programmation et 1er niveau de maintenance[18]) ; - Compétences numériques de base - Adaptabilité et polyvalence - Créativité culinaire - Conception de menus végétariens équilibrés et de valeur.
Identification de compétences complémentaires et/ou communes entre les secteurs d'activités	A ce stade de notre analyse, les besoins de connaissances et de compétences requis en cuisine centrale de restauration collective sont communes entre la restauration collective hospitalière et scolaire. On peut identifier quelques spécificités liées à la préparation en liaison froide plutôt que la liaison chaude.
Identification des mutations en cours dans les métiers exercés dans les entreprises / secteurs d'activités	Pour le cuisinier en restauration collective, une cuisine collective durable (en dehors de la question des approvisionnements) nécessite une adaptation des activités vers l'utilisation d'une plus grande variété d'ingrédients (épices, réhausseurs de goûts, association céréales/légumineuses) pour proposer plus de composantes végétariennes variées, gustatives et de bonne qualité nutritionnelle. La créativité culinaire du cuisinier est également plus sollicitée.
Nombre de réunions de travail avec les partenaires	Dans le cadre du projet ProDij' on dénombre près d'une dizaine de réunions en lien avec le secteur hospitalier et une demi-dizaine de réunions sur le secteur de la restauration scolaire à ce stade.

[18] Ces deux dernières tâches sont généralement dévolues au responsable de production.

Validation par les acteurs des enjeux et des nouveaux besoins en compétences identifiés	Pas de validation des enjeux et besoins en compétences sur cette période.
Satisfaction des acteurs sur la qualité des travaux	Pas d'enquête de satisfaction des acteurs à ce stade des travaux.
Axe 2 - Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation	
Nombre d'acteurs rencontrés	- Les travaux menés au sein du CHU dans le cadre du projet ProDij' mobilisent environ une trentaine de professionnels du CHU (groupes de travail, équipe du service diététique, direction des soins, de la RH et des affaires économiques) - Le projet DEFI réuni 17 structures partenaires. - L'ideathon Pulse Event a été co-organisé par le CMQ Alimentation, goût, tourisme, CMQ Territoire Intelligent et l'ESAAD, a mobilisé 150 étudiants de 8 établissements de l'enseignement supérieur et 12 entreprises ou collectivités.
Typologie des acteurs	- Les acteurs impliqués dans le cadre de ProDij' au sein du CHU ont des profils diversifiés, ce sont des cuisiniers, cadre de santé, encadrement (RH, soins, formation, affaires économiques), infirmiers, aides-soignants, diététiciens, ASH, ergothérapeute, orthophoniste, chercheurs. - Le projet DEFI réuni principalement des organismes de formation initiale (CFA et lycées professionnels) et continue (AFPA, Greta, organismes de formation indépendants spécialisés (sur les outils digitaux ou les compétences comportementales par exemple). - L'ideathon a réuni des clusters, des établissements d'enseignement supérieur, des entreprises (grandes entreprises, PME et start-up) et des collectivités territoriales.
Liste des diplômes / certifications de l'offre de formation concernée	- Construction d'un module de formation « Prévention de la dénutrition et du gaspillage alimentaire » intégré dans le catalogue de formation interne du CHU. - Insertion de l'ideathon Pulse Event comme module d'apprentissage optionnel dans le parcours d'école d'ingénieur d'Institut Agro Dijon et du Master LEACA pour ce qui concerne les champs d'activité couverts par le CMQ Alimentation, goût, tourisme.
Analyse AFOM de l'offre de formation existante	Une première analyse de l'offre de formation pour les cuisiniers de la restauration collective a été effectuée.
Pistes d'actions pour l'évolution de l'offre de formation.	Module de formation interne au CHU. Réflexion sur une POEC en restauration collective
Nombre et nature des expérimentations menées	2 jours de formation à la cuisine végétarienne pour les agents de la cuisine + module de formation « Prévention de la dénutrition et du gaspillage alimentaire » Insertion de l'ideathon dans les programmes d'Institut Agro Dijon et du Master Leaca.
Nombre de secteurs concernés	Les secteurs concernés sont la restauration collective et les services de soins et le secteur agroalimentaire pour l'ideathon.

Modalités de formation innovantes	Module de formation hybride à destination des AS et ASH (voir plus haut)
Satisfaction des acteurs	Pas d'enquête de satisfaction des acteurs à ce stade des travaux.
Axe 3 - Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers	
Nombre et nature des actions de promotion des formations relevant des champs d'activités couverts par le Campus existantes	Le catalogue explor'action métiers de la région regroupe la plupart des actions de découverte du monde économique proposées aux collèges et lycées de la région académique. Ce catalogue en ligne sera pratiquement complet à la rentrée de septembre 2023, il est trop tôt pour dénombrer les actions proposées en lien avec les secteurs d'activité couverts par le CMQ. Par ailleurs, 4 immersions d'élèves en entreprise ont fait suite à la Voie des Talents et 10 élèves ont visité Intermarché. Dans le cadre du projet PAIP'S, deux visites d'entreprises ont été effectuées ainsi que 4 temps de découverte du secteur de l'agroalimentaire
Nombre et nature des actions mises en place	Une fiche action est prévue pour l'accompagnement au parcours avenir – projet PAIP'S, par ailleurs, pour la première année Le Week-end Gourmand du Chat Perché va proposer une fiche pour la journée du vendredi consacrée à la découverte des métiers par les scolaires. *Remarque : une autre fiche est prévue pour La Voie des Talents mais l'édition de cette année porte sur d'autres métiers que ceux couverts par le CMQ.*
Nombre et nature des acteurs informés	Tous les établissements scolaires, collèges et lycées de la région ont un accès au catalogue explor'actions métiers.
Nombre et nature des acteurs impliqués	Branches professionnelles Hôtellerie-Restauration et Agroalimentaire, entreprises, acteurs de l'emploi et du développement économique, établissements de formation initiale et continue, lycéens, enseignants, prescripteurs de l'orientation et de l'emploi.
Nombre et objets des réunions de travail	Pour le projet PAIP'S des réunions de travail ont été menées avec Ocapiat, les entreprises, les enseignants et la direction des collèges en fonction des besoins.
Nombre et typologie des participants	Sur le premier semestre 2023, le projet PAIP'S a concerné 74 élèves et 5 enseignants. 4 élèves de 4ème ont effectué une immersion en entreprise suite à la Voie des Talents et 10 une visite d'entreprise.
Satisfaction des partenaires	Il n'y a pas eu d'enquête de satisfaction en lien avec ces actions.
Satisfaction des participants	Il n'y a pas eu d'enquête de satisfaction en lien avec ces actions.
Nombre et typologie des entreprises informées	3 entreprises ont été impliquées dans PAIP'S, il s'agit de 3 entreprises de l'industrie agroalimentaire (Dijon Céréales, Lactalis et Milleret). Pour la suite de la Voie des Talents, la totalité des adhérents de l'Umih 21 a été informée pour identifier des entreprises volontaires pour accueillir les élèves.
Nombre et typologie des entreprises mobilisées	3 entreprises ont été impliquées dans PAIP'S (voir ci-dessus). Pour la suite de la Voie des Talents, 3 entreprises de l'hôtellerie-restauration ont été mobilisées (Mercure Dijon, La Menuiserie, Le Tire-Bouchon) et une entreprise de la grande distribution (Intermarché).
Axe 4 - Développer les mobilités à l'international	

Nombre et typologie des établissements interrogés	Pas d'action sur le sujet.
Nature des livrables produits	Idem
Nombre de partenaires intégrés dans le groupe projet	Idem
Nature des enjeux mis en avant	Idem
Nombre et nature des actions mises en place	Idem
Nombre et typologie des établissements impliqués	Idem
Nombre d'enseignants qui effectuent un projet de mobilité à l'étranger	Idem
Axe 5 - Intégrer le CMQ au sein des réseaux et communication sur ses actions	
Nombre et nature des actions conduites	Poursuite de la construction du projet Agro Open Lab et implication du CMQ dans l'organisation de la Fête des campus
Nombre et typologie des acteurs rencontrés et informés	Institut Agro Dijon pour le projet AOL et les différents CMQ membre du RTN Tourisme et gastronomie.
Nature des problématiques	Open Agro Lab vise la mise en place de tiers lieux d'apprentissage des étudiants en mode projets
Satisfaction des acteurs	Pas d'enquête de satisfaction à ce stade.
Nombre et nature des réseaux identifiés	Le CMQ est ancré dans l'écosystème local comme l'ont montré les actions La Voie des Talents, l'Ideathon ou encore la participation de la directrice opérationnelle du CMQ au jury de la Vallée de la Gastronomie ainsi que l'intégration du CMQ dans le partenariat du projet Open Agro Lab. Parallèlement, le CMQ est intégré dans le réseau thématique national des CMQ travaillant sur le secteur du tourisme.
Nombre et nature des actions menées dans ce cadre	Inscription du CMQ dans les réponses aux AMI sur le système alimentaire et d'autres appels à projet en tant que partenaire.
Plan de communication du Campus	Le plan de communication du CMQ n'a pas été formalisé.
Nombre et nature des actions de communication du Campus	Alimentation de la page internet du CMQ et de ProDij', publication de 2 Newsletters du CMQ. Publication de 15 posts en lien avec les actions du CMQ
Nombre et typologie des évènements de communication	1 conférence de presse a été organisée pour la clôture de l'expérimentation avec le CHU.
Axe 6 - Pilotage du CMQ	
Nombre de conseils de perfectionnement / conseils de perfectionnement restreint	1 conseil de perfectionnement en 2023
Nombre de rencontres avec le président	Pas de président

Présences aux conseils de perfectionnement / conseils de perfectionnement restreints	14 présents aux Conseils de perfectionnement du CMQ
Mission des instances	Validation du bilan d'activité et du plan d'action à venir. Présentation des évolutions des compétences identifiées lors des travaux du CMQ.
Satisfaction des acteurs impliqués	Pas d'enquête de satisfaction sur ce sujet.
Nombre et nature des indicateurs	Suivi des indicateurs prévus dans le plan d'action proposé dans le dossier de labellisation du CMQ et suivi d'indicateurs spécifiques pour le projet ProDij'.
Note annuelle de suivi des indicateurs	Le suivi des indicateurs est effectué de manière annuelle et les résultats sont repris dans le rapport d'activités annuel du CMQ.

III. Enseignements et perspectives.

Sur la promotion des métiers et des formations, le premier semestre 2023 a montré que l'arrivée d'un ½ ETP de chargé de projet sur l'accompagnement des collèges dans la mise en œuvre du Parcours Avenir a permis sur un laps de temps court de démultiplier les actions proposées sur différents départements de la région.

Sur l'autre pan de l'activité du CMQ, à savoir l'évolution des métiers en fonction des besoins en compétences, cette période a permis de voir émerger des résultats issus de ProDij' sur deux volets :

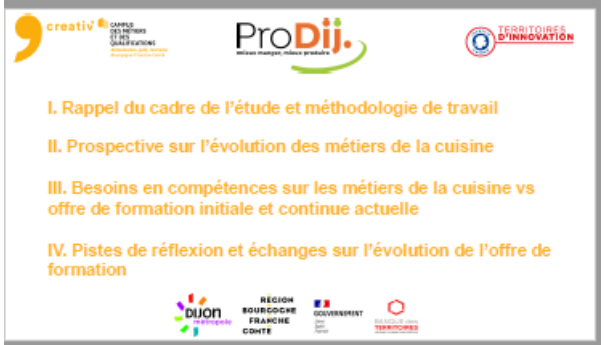
- D'une part sur la prospective des métiers spécifiquement sur la restauration collective avec un focus sur les activités et les besoins en compétences pour une production culinaire plus durable ;
- D'autre part en termes de modalités pédagogiques à mobiliser pour des publics généralement éloignés des propositions qui leur sont offertes en formation continue.

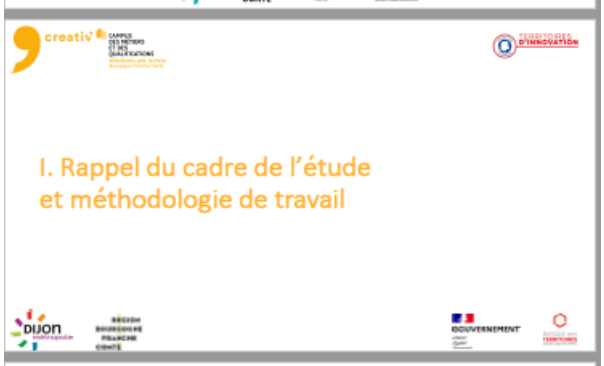
Ces résultats sont liés à la fin de la phase d'expérimentation menée au sein du CHU Dijon Bourgogne. Cette période a réellement permis à l'équipe projet de monter en compétences sur l'ingénierie de formation et l'accompagnement à la montée en compétences des équipes de formateurs internes au CHU sur le sujet.
Afin de progresser sur la question de l'accompagnement au changement qui est une thématique récurrente en lien avec les enjeux de transition alimentaire sur les différents secteurs d'activité investigués sur ProDij', l'équipe projet a suivi une formation de deux jours sur l'accompagnement au changement. Cette formation a ouvert des perspectives et fourni des outils à mobiliser pour la suite des travaux de ProDij' et plus largement dans le cadre des projets du Lab'Compétences de Creativ'.

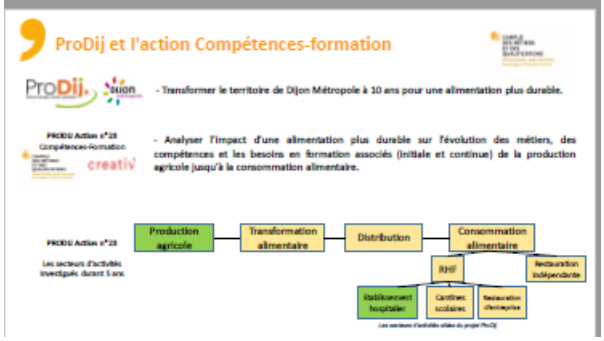
L'enjeu pour la suite de l'année 2023 est de remplacer la directrice opérationnelle du CMQ pour piloter le dispositif, poursuivre les actions menées et redonner une nouvelle dynamique au CMQ Alimentation, goût, tourisme.

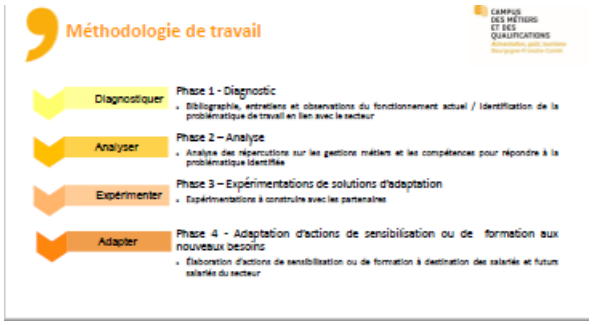
IV. Annexes

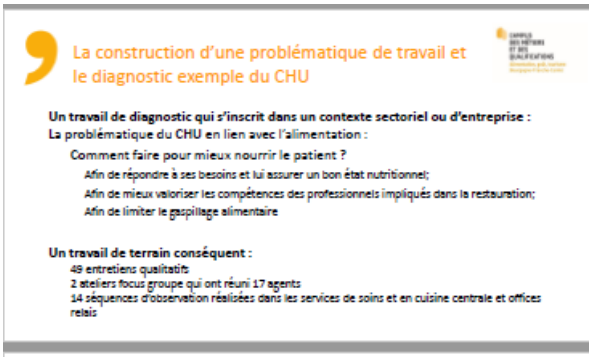
1. Annexe 1 – Webinaire sur l'évolution des métiers de la restauration collective.

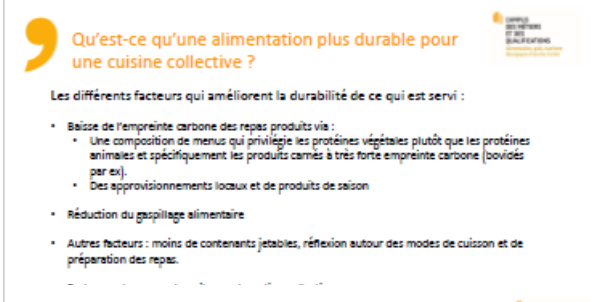


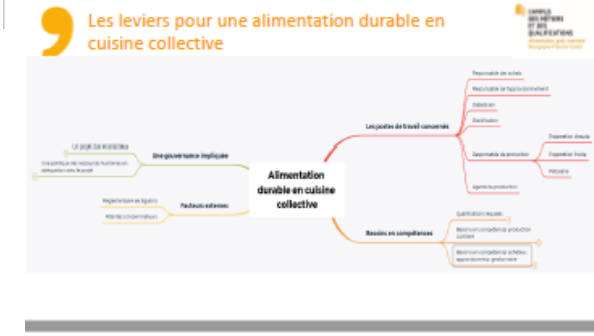












Les besoins en compétences en restauration collective (2)

Agent de production, responsable de production, responsable de secteur chaud, responsable de secteur froid.

- Conduite de machine de production
  - Familiarité avec les commandes
  - Procédures de démarrage et d'arrêt
  - Réglage machine
  - Programmation et 1er niveau de maintenance
- Compétences numériques de base
- Adaptabilité et polyvalence
- Créativité culinaire
- Conception de menus végétariens équilibrés et de valeur (cf expérimentation CROUS)
  - Repenser la façon de concevoir les menus
  - Intégrer les conséquences des changements de recettes dans l'organisation du travail

Les besoins en compétences en restauration collective (3)

Responsable des achats, responsable de l'approvisionnement, gestionnaire, chef de cuisine

- Sensibilisation aux enjeux de la transition alimentaire
  - Lien entre empreinte carbone et alimentation
  - Connaissance de l'empreinte carbone des différents ingrédients utilisés
- Réglementation des marchés publics
- Sourcing des fournisseurs
  - Construction de relations privilégiées avec les fournisseurs locaux et de qualité
- Sécurisation des approvisionnements
- Créativité, agilité

III. Besoins en compétences sur les métiers de la cuisine vs offre de formation initiale et continue actuelle

L'offre de formation actuelle pour les métiers de la cuisine en restauration collective (1)

- Formations spécialisées en restauration collective (ex CS en restauration collective) :
  - Formations axées sur hygiène et sécurité alimentaire, réchauffe, conditionnement, présentation, gestion des stocks.
  - Pas suffisamment de notions sur connaissance des produits, techniques culinaires, techniques de cuisson.
  - Pas de lien entre transition alimentaire et conception de repas végétariens
  - Pas de formation suffisante sur les produits pour concevoir des menus végétariens

L'offre de formation actuelle pour les métiers de la cuisine en restauration collective (2)

- Formations cuisine (de type bac pro) :
  - Formations axées sur hygiène et sécurité alimentaire, techniques culinaires, techniques de cuisson en restauration indépendante.
  - Pas de préparation à la gestion des volumes de la restauration collective, à l'organisation d'une cuisine sous forme de chaîne de production et aux spécificités de la liaison froide.
  - Pas de lien entre transition alimentaire et composantes végétariennes.
  - **Pas d'apports suffisants sur la conception de repas végétariens car enseignants et formateurs ne maîtrisent pas suffisamment le sujet.**

IV. Pistes de réflexion sur l'évolution de l'offre de formation

Des expérimentations à tester

- Sensibilisation et formation des enseignants et des formateurs :
  - Mobilisation d'outils comme les fresques de l'alimentation
  - Webinaires / conférences sur le sujet
  - Inscription de formations dans le Plan Académique de Formation sur la conception de repas végétariens (attention enjeux de conduite du changement)
- Evolution des contenus de l'offre de formation :
  - Formation continue
    - POEC en cuisine de restauration collective
  - Formation initiale
    - Coloration de formations existantes (ex bac pro cuisine durable)
    - FCIL sur restauration collective

Echanges et questions

Aurélie Gimbert
agimbert@creativ21.fr
06 26 75 84 78

Aurélien Thivent
athivent@creativ21.fr
06 14 85 63 94

2. Annexe 2 – Avis formulés par le CMQ sur la carte des formations

creativ'

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

Lycée Pontarcher
4 place Jacques Brel
70 000 VESOUL

A Dijon, le 19 juin 2023

Suivi du dossier :
agimbert@creativ21.fr

Objet : Lettre de soutien à la demande de coloration des formations Bac Pro Cuisine et Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration avec une coloration « Ouverture à l'international ».

Madame, Monsieur,

Le dossier de demande d'ouverture cité en objet que vous m'avez transmis a retenu toute mon attention.
La coloration de ces formations avec une coloration « Ouverture à l'international » est tout à fait intéressante et s'inscrit pleinement dans le cadre des travaux menés par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté.

En effet, un travail d'enquête mené par Creativ' et ses partenaires auprès d'une soixantaine d'entreprises touristiques sur la zone des Climats de Bourgogne avait montré l'importance de la maîtrise de l'anglais par les professionnels et futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration et du tourisme. Il s'agit, spécifiquement pour l'hôtellerie de chaîne, pour les établissements de l'hôtellerie et de la restauration de luxe ainsi que pour les offices de tourisme, d'un critère de recrutement pour les postes en interaction avec les clients.

Par ailleurs, dans sa note de 2018 concernant l'apprentissage des langues et la mobilité internationale, le Campus montrait qu'au-delà du niveau de maîtrise des langues étrangères requis dans les référentiels des diplômes, la mobilité des apprenants dans un pays étranger permet de développer confiance en soi, autonomie et capacité d'adaptation ainsi que d'acquérir des gestes et postures professionnels adaptés à la diversité culturelle des clientèles, capacités qui vont au-delà du vocabulaire technique lié aux métiers.

Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme soutient donc cette proposition de coloration des Bac pro Cuisine et Commercialisation et Service en Restauration car celles-ci correspondent pleinement aux orientations proposées par le Campus en termes d'offre de formation.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

Aurélie GIMBERT
Directrice opérationnelle du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme

creativ'

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

Lycée Pontarcher
4 place Jacques Brel
70 000 VESOUL

A Dijon, le 19 juin 2023

Suivi du dossier :
agimbert@creativ21.fr

Objet : Lettre de soutien à la demande de coloration d'une formation Bac Pro Métiers de l'accueil avec une coloration « évènementiel et tourisme ».

Madame, Monsieur,

Le dossier de demande d'ouverture cité en objet que vous m'avez transmis a retenu toute mon attention.
La coloration de cette formation dont le cœur de métier repose sur la relation client avec une coloration « tourisme » s'inscrit en parfaite synergie avec les travaux menés depuis 5 ans par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté.

En effet, une enquête menée par Creativ' et ses partenaires auprès de 64 entreprises touristiques sur la zone des Climats de Bourgogne avait mis en exergue les activités majeures liées aux métiers de la relation client que sont l'information, l'orientation et l'accueil, la communication et la commercialisation.
Pour le bloc d'activités de l'information, de l'orientation et de l'accueil, les attentes des employeurs étaient très fortement tournées vers :

- La connaissance des produits gastronomiques du territoire ;
- La connaissance de l'offre culturelle et patrimoniale ;
- La connaissance de l'offre d'accueil ;
- Ainsi que la maîtrise d'une langue étrangère (prioritairement l'anglais).

Par ailleurs, les expérimentations menées par le Campus ont montré la pertinence de colorer des formations métiers (ex vendeur) avec des modules en lien avec l'accueil d'une clientèle touristique. On a pu noter que « l'option » tourisme peut être un facteur décisif de choix de la formation impactant directement l'attractivité de celle-ci.

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

Enfin, le Campus a préconisé, dans un avis sur la carte régionale des formations rendu en 2020, la coloration « tourisme » de formations professionnelles initiales ayant un lien fort avec la relation client.
Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme soutient donc cette proposition de coloration du Bac pro Métiers de l'accueil car celle-ci correspond pleinement aux orientations proposées par le Campus en termes d'offre de formation.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

creativ

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

EPL Quetigny / Plombières-lès-Dijon
LEGTA Félix Kir
A l'attention de Mme Malotet
Directrice adjointe
85 rue de Velars
21 370 Plombières-les-Dijon

A Dijon, le 03/05/2023

Suivi du dossier :
egimbert@creativ21.fr

Objet : Lettre de soutien à la demande d'ouverture d'une formation BTS Technico-commercial produits alimentaires et boissons.

Je soussigné, Eïmen RIANI, Directeur du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme, apporte le soutien du Campus des Métiers et des Qualifications à la candidature du Lycée FELIX KIR – PLOMBIERES LES DIJON pour demander l'ouverture du BTSA STA TC AB.

Nous connaissons le Lycée FELIX KIR avec qui nous travaillons depuis plusieurs années sur des projets en lien avec la promotion des métiers des secteurs d'activités couverts par le CMQ comme *La Voie des Talents* ou avec l'évolution de l'offre de formation dans le cadre par exemple de l'ideathon *Pulse Event* auquel des élèves de BTS du lycée ont pu participer en janvier 2023.

L'offre de formation à laquelle concourt le Lycée FELIX KIR contribue aussi à la dynamique de la filière sur le territoire.

Nous souhaitons soutenir la démarche de demande d'ouverture de cette formation.

Cette offre de formation contribue aussi à l'élargissement de la carte de formation au sein de l'EPL QUETIGNY/PLOMBIERES LES DIJON et à la constitution d'un vivier de recrutement de futurs collaborateurs des entreprises du territoire.
Pour servir ce que de droit.

Eïmen RIANI
Directeur du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme

E. RIANI

1

Campus des métiers
creativ

creativ

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Alimentation, goût, tourisme
Bourgogne-Franche-Comté

EPLEFPA du Morvan
A l'attention de Mme Leblanc-Albarel
Directrice
Rue Pierre Mendes France
58120 Château - Chinon ville

A Dijon, le 3 mai 2023

Suivi du dossier :
egimbert@creativ21.fr

Objet : Lettre de soutien à la demande d'ouverture d'une formation BTS Technico-commercial produits alimentaires et boissons.

Madame,

Le courrier que vous nous avez adressé concernant la demande d'ouverture de formation citée en objet a retenu toute mon attention.
La coloration de cette formation dont le cœur de métier repose sur la relation client avec une coloration en lien notamment avec les produits alimentaires transformés au sein de l'exploitation du lycée s'inscrit en parfaite synergie avec les travaux menés par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté.

En effet, ces travaux ont montré l'importance de la connaissance des produits gastronomiques du territoire dans les métiers de la relation client accueillant des touristes.

Par ailleurs, le salon *La Voie des Talents* tenu en novembre 2022 et organisé par le CMQ dans lequel l'EPLEFA du Morvan s'est fortement impliqué a mis en exergue l'intérêt de s'appuyer sur la valorisation des produits pour valoriser les compétences et les métiers et ainsi renforcer l'attractivité de ces derniers.
Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme soutient donc l'ouverture d'un BTSA Technico-Commercial produits alimentaires et boissons comme l'EPLEFA du Morvan le propose.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de mes respectueuses salutations.

Eïmen RIANI
Directeur du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme

E. RIANI

1

Campus des métiers
creativ

			AVIS	
			FAVORABLE	NEUTRE
DRAAF	LPA CHAROLLES	Seconde professionnelle TCVA (Techr	Avis favorable. En effet, cette formation s'inscrit en amont du bac pro TCVA proposé conjointement par le lycée Wittmer et le Lycée Agricole de Charolles et pour lequel le CMQ avait apporté un avis favorable en 2020. Voir avis : https://nextcloud.creativ21.fr/index.php/s/YgCA394BT3msKpH	
DRAAF	EPLEFPA QUETIGNY / PLOMBIERES LES DIJON	BTSA TC (Technico commercial) optio	Avis favorable. Courrier de soutien du CMQ transmis à l'établissement le 03/05/2023.	
DRAAF	LEGTA LUCIE AUBRAC	BTSA GPN (Gestion et Protection de la Nature)		Hors champs du CMQ
DRAAF	MFR DOUCIER	CAP Métiers de l'agriculture l'agriculture option élevage de ruminants		Le CMQ n'a pas suffisamment travaillé sur ce sous secteur d'activité pour être en capacité d'émettre un avis sur cette demande d'ouverture.
DRAAF	MFR ETANG-SUR-ARROUX	CAP agricole Palefrenier Soigneur		Hors champs du CMQ, le CMQ couvre la partie de la production agricole pour l'alimentation.
DRAAF	EPLEFPA du MORVAN Château Chinon	BTSA TC (Technico Commercial) optio	Avis favorable. Courrier de soutien du CMQ transmis à l'établissement le 03/05/2023.	
EN DIJON	Lycée Saint Bénigne	BAC PRO commerce et vente (option A et B)		Hors champs du CMQ, le commerce en général n'est pas couvert par le CMQ qui s'intéresse aux métiers de la relation client dans le secteur du tourisme spécifiquement.
EN DIJON	Lycée Simone Weil	Bac Pro Métiers du commerce et de la vente (option A)		Hors champs du CMQ, le commerce en général n'est pas couvert par le CMQ qui s'intéresse aux métiers de la relation client dans le secteur du tourisme spécifiquement.
EN DIJON	Lycée Simone Weil	Bac Pro Métiers du commerce et de la vente **coloration UF2S** option B (vente)		Hors champs du CMQ, le commerce en général n'est pas couvert par le CMQ qui s'intéresse aux métiers de la relation client dans le secteur du tourisme spécifiquement
EN DIJON	Lycée Simone Weil	Bac Pro Métiers de l'Accueil	Avis favorable. En effet, La coloration de cette formation dont le cœur de métier repose sur la relation client avec une coloration « tourisme » s'inscrit en parfaite synergie avec les travaux menés depuis 5 ans par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté. En effet, une enquête menée par Creativ' et ses partenaires auprès de 64 entreprises touristiques sur la zone des Climats de Bourgogne avait mis en exergue les activités majeures liées aux métiers de la relation client que sont l'information, l'orientation et l'accueil, la communication et la commercialisation. Pour le bloc d'activités de l'information, de l'orientation et de l'accueil, les attentes des employeurs étaient très fortement tournées vers : - La connaissance des produits gastronomiques du territoire ; - La connaissance de l'offre culturelle et patrimoniale ; - La connaissance de l'offre d'accueil ; - Ainsi que la maîtrise d'une langue étrangère (prioritairement l'anglais). Par ailleurs, les expérimentations menées par le Campus ont montré la pertinence de colorer des formations métiers (ex vendeur) avec des modules en lien avec l'accueil d'une clientèle touristique. On a pu noter que « l'option » tourisme peut être un facteur décisif de choix de la formation impactant directement l'attractivité de celle-ci.	
EN DIJON	Lycée Simone Weil	CAP PRIMEUR avec coloration Développement Durable		Le CMQ n'a pas suffisamment travaillé sur ce sous secteur d'activité pour être en capacité d'émettre un avis sur cette demande d'ouverture.
EN DIJON	Lycée Mathias	BAC PRO Assistance à la gestion des organisations et de leurs activités		Hors champs du CMQ
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	CAP Production et Service en Restauration (PSR) coloration		Le CMQ n'a pas suffisamment travaillé sur ce sous secteur d'activité pour être en capacité d'émettre un avis sur cette demande d'ouverture.
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	Bac Pro Cuisine et Bac Pro Commercia	Avis favorable. En effet, l'oenotourisme est une activité en développement dans la région et fait partie des orientations majeures du schéma régional du tourisme 2017-2022 qui visait à faire de la Bourgogne-Franche-Comté la 1ère destination oenotouristique française, nécessitant ainsi de développer l'offre existante et les compétences associées à cette nouvelle offre.	
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	Bac Pro Métiers de l'accueil coloratio	Avis favorable. En effet, La coloration de cette formation dont le cœur de métier repose sur la relation client avec une coloration « tourisme » s'inscrit en parfaite synergie avec les travaux menés depuis 5 ans par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté. En effet, une enquête menée par Creativ' et ses partenaires auprès de 64 entreprises touristiques sur la zone des Climats de Bourgogne avait mis en exergue les activités majeures liées aux métiers de la relation client que sont l'information, l'orientation et l'accueil, la communication et la commercialisation. Pour le bloc d'activités de l'information, de l'orientation et de l'accueil, les attentes des employeurs étaient très fortement tournées vers : - La connaissance des produits gastronomiques du territoire ; - La connaissance de l'offre culturelle et patrimoniale ; - La connaissance de l'offre d'accueil ; - Ainsi que la maîtrise d'une langue étrangère (prioritairement l'anglais). Par ailleurs, les expérimentations menées par le Campus ont montré la pertinence de colorer des formations métiers (ex vendeur) avec des modules en lien avec l'accueil d'une clientèle touristique. On a pu noter que « l'option » tourisme peut être un facteur décisif de choix de la formation impactant directement l'attractivité de celle-ci.	
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	Bac Pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités coloration "logistique"		Hors champs du CMQ
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente option A : Animation et Gestion de l'Espace commercial Coloration "digitalisation"		Hors champs du CMQ, le commerce en général n'est pas couvert par le CMQ qui s'intéresse aux métiers de la relation client dans le secteur du tourisme spécifiquement
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	Formation Complémentaire Hotellerie	Avis favorable. Le CMQ dans sa note de 2018 concernant l'apprentissage des langues et la mobilité internationale, le Campus montrait qu'au-delà du niveau de maîtrise des langues étrangères requis dans les référentiels des diplômes, la mobilité des apprenants dans un pays étranger permet de développer confiance en soi, autonomie et capacité d'adaptation ainsi que d'acquérir des gestes et postures professionnels adaptés à la diversité culturelle des clientèles, capacités qui vont au-delà du vocabulaire technique lié aux métiers. Voir note : https://nextcloud.creativ21.fr/index.php/s/ikYYwMBCQXj2Sdz	
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	Mention Complémentaire employé Ba	Avis favorable pour une ouverture par la voie scolaire car l'offre est peu développée sur cette formation en Bourgogne-Franche-Comté : une proposition au lycée Friant de Poligny en lycée professionnel et une proposition au CFA de Mercurey par la voie de l'apprentissage.	
EN DIJON	Lycée Alexandre Dumaine	CAP Métiers de l'Entretien des Textiles option A : blanchisserie		Hors champ du CMQ

3. Annexe 3 – Charte relative à la reproduction du concept de la Voie des Talents

Charte relative à la reproduction du concept de la Voie des Talents

Entre les adhérents à la présente charte, il est convenu ce qui suit :

Préambule

La présente charte précise les conditions auxquelles les structures signataires s'engagent respectivement dans le cadre de la reproduction du concept (tout ou partie) mis en œuvre lors de la première édition de la Voie des Talents.

ARTICLE I. Rappel de l'objectif du concept

La Voie des Talents a pour objectif de promouvoir les métiers et compétences d'un secteur d'activité ciblé. La première édition portait sur le secteur de la transformation alimentaire à la commercialisation des produits.
Ce concept a été imaginé par Creativ' et le Campus des Métiers et des Qualifications « Alimentation, goût, tourisme ».
Il s'agit d'un parcours permettant aux collégiens, lycéens, enseignants, demandeurs d'emploi et prescripteurs de l'emploi d'en savoir plus sur la chaîne de valeur d'un produit à travers les métiers nécessaires à sa production, sa fabrication ou sa commercialisation. Ce parcours de découverte constitue une opportunité, via différents ateliers, pour apprendre à se connaître soi-même avec ses atouts et ses compétences, de découvrir des métiers et des formations afin de réfléchir à un parcours de formation qui corresponde réellement aux talents et envies de chacun.

ARTICLE II. Champ d'application

La présente charte s'applique aux structures qui y adhèrent afin de reproduire tout ou partie du concept de la Voie des Talents.
Afin de respecter les fondamentaux du concept, la structure signataire s'engage *a minima* à proposer une présentation des formations ou des métiers via des mises en situation et/ou la pratique de gestes métiers.

ARTICLE III. Utilisation du concept

Le concept de la Voie des Talents débute par une phase de réflexion sur la connaissance de soi via la réalisation d'un test de personnalité afin de faire émerger les talents de chacun.
Ensuite, le parcours se poursuit par la découverte des métiers d'un secteur via la pratique des gestes métiers et la rencontre avec des professionnels, formateurs et élèves en formation. Cette modalité de découverte des métiers via des mises en situations pratiques étant le concept fondateur de La Voie des Talents.

La suite du parcours permet de proposer des étapes liées à la création d'entreprise, à l'orientation vers les formations du secteur et de proposer des offres de stages ou de visites d'entreprises pour approfondir l'expérience vécue.

Toute structure signataire de cette charte a la possibilité de reconduire tout ou partie de ce parcours, et s'engage à respecter les fondements de celui-ci :
- la connaissance de soi pour permettre de révéler sa personnalité, ses talents,
- la découverte des métiers via la réalisation de gestes métiers au travers de mises en situation et d'échanges avec des professionnels du secteur concerné,
- la possibilité de faire le lien entre sa personnalité et les métiers présentés,
- l'accompagnement vers la poursuite de l'expérience au travers d'actions complémentaires d'orientation, la possibilité de faire des immersions en milieu professionnel ou la mise en œuvre d'autres d'actions pour approfondir la connaissance des métiers présentés.

Ce parcours et sa mise en œuvre sont entièrement détaillés dans le kit d'essaimage mis à disposition.

ARTICLE IV. Utilisation du matériel et conditions de prêt

Toute structure signataire de cette charte a la possibilité de réutiliser la signalétique ou les photos sur bâches développées à l'occasion de la première édition.
La structure s'engage à restituer le matériel en bon état à l'issue de l'action et à couvrir les frais de remise en état dans le cas d'une dégradation.

ARTICLE V. Exclusivité

La structure qui emprunte le matériel est la seule à pouvoir l'utiliser pendant la durée de sa réservation. Elle ne peut partager sa responsabilité ou ses droits avec un tiers, même si celle-ci est, elle-même, signataire de la présente charte.

ARTICLE VI. Conditions d'utilisation

L'autorisation d'utilisation de la marque « La Voie des Talents » est soumise à la validation par Creativ' des éléments suivants :
Présentation par le signataire du projet d'évènement comprenant :
- Le ou les secteurs d'activité sur lesquels porte l'évènement ;
- Le parcours de visite et les étapes du concept retenues (connaissance de soi, découverte des gestes métiers, offre et expérience post-salon) ;
- Les modalités de mise en situation du visiteur pour tester les gestes métiers.

Aussi, l'évènement « La Voie des Talents » ne doit pas donner lieu à des pratiques commerciales sur les stands proposés lors de l'évènement. De la même façon, la présence des exposants ne sera pas soumise à la facturation liée à l'occupation d'un stand. En revanche il pourra être prévu une participation financière pour couvrir les frais liés à l'évènement dans le cadre d'un autofinacement.

ARTICLE VII. Promotion et Publicité

Promotion

La structure signataire s'engage à faire remonter à Creativ' et au Campus des Métiers et des Qualifications, toute marque d'intérêt de structures tierces concernant la reconduction du concept.

Publicité

La structure signataire s'engage à utiliser le logo la Voie des Talents.
Elle s'engage également à communiquer sur le fait que Creativ' et le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme sont à l'origine de ce concept.

Cette charte est valable durant toute la durée de l'action faisant l'objet de l'utilisation de tout ou partie du concept.

Pour Creativ' XXX, Fonction Fait à Le Signature	Pour le Campus des Métiers et des Qualifications XXX, Fonction Fait à Le Signature

Pour Structure signataire
XXX, Fonction
Fait à
Le
Signature

DIJON métropole

creativ'

RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ