



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICEIT!

Renforcer les compétences vertes et numériques dans le secteur de l'alimentation et de la restauration

Ce projet aide les centres de formation professionnelle (EFP) à doter les futur-es professionnel·les de compétences en durabilité et en numérique, répondant ainsi aux besoins du secteur en pratiques écologiques et en technologies.

Application SSPICE IT!:
Auto-évaluation des compétences vertes.

Manuels pour enseignants et apprenants:
Un accompagnement pédagogique structuré.

120+ heures de formation: Contenus axés sur la durabilité dans les domaines de l'alimentation et de la restauration.

Formation complète: Intégration des compétences vertes, numériques et entrepreneuriales dans les programmes de formation professionnelle.

Communauté de pratique:
Mise en réseau entre centres de formation, acteurs du secteur et décideurs politiques.

Apprentissage pratique:
Acquisition de compétences concrètes en situation réelle.

Collaboration internationale:
Échanges de connaissances entre pays.

Principaux résultats



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les opinions exprimées n'engagent que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent être tenues responsables de ces opinions.

Accédez à nos **Ressources**

Modules de formation et application gratuits.

Rendez-vous sur notre site :

www.europrojectsspiceit.eu



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Pourquoi c'est important



Formateurs

Bénéficiez de ressources pédagogiques structurées, faciles à mettre en œuvre et alignées sur les besoins du secteur.



Apprenants

Développez des compétences essentielles en matière de durabilité et de numérique, indispensables dans les métiers actuels de l'alimentation et de la restauration.



Établissements

Renforcez vos cursus EFP pour répondre aux normes de durabilité et aux exigences du marché du travail.



Acteurs du secteur

Participez à la formation d'une main-d'œuvre dotée de compétences vertes et numériques pertinentes.



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les opinions exprimées n'engagent que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent être tenues responsables de ces opinions.