Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gastropreneuriat

Fondements théoriques du module d'apprentissage 8

WP3/A4 – Élaboration du contenu de la formation

2026

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

Co-funded by the European Union

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

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SUD CORSE
enaip LOMBARDIA
Coopérative d'Initiatives Jeunes Entrepreneur·e·s
T.C. İSTANBUL VALİLİĞİ
PLATAFORMA HABITAT

UNITÉ D'APPRENTISSAGE 8

UNITÉ D'APPRENTISSAGE
OPÉRATIONS, APPROVISIONNEMENT ET DURABILITÉ EN PRATIQUE

Aperçu

Objectif de l'Unité d'Apprentissage

L'objectif de cette unité d'apprentissage est de fournir aux apprenants une compréhension approfondie de la gestion des opérations, des achats et de la durabilité au sein d'une entreprise gastronomique. Cette unité explore comment les activités quotidiennes telles que l'approvisionnement en ingrédients, la gestion des stocks, l'organisation des flux de travail et le contrôle des ressources sont essentielles tant pour l'efficacité que pour le succès à long terme. Elle présente également les principes des pratiques durables en gastronomie, en soulignant comment les considérations environnementales, sociales et économiques peuvent être intégrées dans les décisions opérationnelles. À la fin de ce module, les apprenants seront en mesure de comprendre comment planifier et gérer efficacement les opérations, sélectionner des fournisseurs de manière responsable, optimiser les ressources et mettre en œuvre des pratiques durables qui contribuent à la fois à la viabilité de l'entreprise et à la responsabilité environnementale.

Idées principales

- Une gestion opérationnelle efficace est essentielle au succès et à la durabilité des entreprises gastronomiques.
- Les décisions d'approvisionnement ont un impact direct sur la qualité, les coûts et l'empreinte environnementale.
- La gestion des stocks et le contrôle des ressources contribuent à réduire le gaspillage et à améliorer l'efficacité.
- Les pratiques durables peuvent être intégrées dans les opérations quotidiennes sans compromettre la rentabilité.
- Un approvisionnement responsable et des chaînes d'approvisionnement locales contribuent à la création de valeur tant économique que sociale.

Fondements théoriques de l'Unité d'Apprentissage

Fondement théorique

Dans la gastronomie contemporaine, l'efficacité opérationnelle et la durabilité ne sont plus des objectifs distincts. Elles forment un cadre stratégique unique qui définit le succès et la résilience, des initiatives entrepreneuriales. Ce fondement théorique présente aux apprenants l'idée que chaque décision opérationnelle a des conséquences économiques, sociales et environnementales.

1. Les opérations en tant que gestion stratégique

Dans la gastronomie, les opérations sont souvent perçues comme des tâches purement techniques. Ce module les recadre en tant que processus stratégiques reliant les ressources, les personnes et le temps. Les apprenants explorent les fondements théoriques de la gestion opérationnelle, en comprenant comment les flux de travail, la planification et la coordination influencent la productivité, la qualité du service et le bien-être des employés.

Le concept d'optimisation des processus est présenté, montrant comment de petites améliorations dans les routines peuvent générer des gains significatifs en termes d'efficacité et de durabilité.



Source: Canva

2. Logique d'approvisionnement et de fourniture

L'approvisionnement ne consiste pas simplement à acheter au prix le plus bas. Cette section développe une compréhension théorique des achats basés sur la valeur, où le coût, la qualité, la fiabilité et la durabilité sont équilibrés.

Les principaux éléments théoriques comprennent:

- Le rôle de l'évaluation des fournisseurs.
- L'importance de l'approvisionnement local pour le développement territorial.
- L'intégration de critères éthiques et environnementaux dans les décisions d'achat.

Les apprenants comprendront que les marchés publics constituent un levier stratégique pour renforcer les économies locales et réduire l'impact environnemental.



Source: Canva

3. Gestion des stocks et contrôle des ressources

La gestion des stocks se situe à la croisée de l'efficacité et de la durabilité. Ce module aborde les modèles théoriques de contrôle des stocks et leur pertinence pour l'entrepreneuriat gastronomique.

Les étudiants sont initiés aux:

- Aux principes FIFO et FEFO et à leur rôle dans la préservation de la qualité et la réduction des déchets.
- La logique de la gestion de la durée de conservation et de la continuité de la chaîne du froid.
- La relation entre la précision des stocks et la viabilité financière.

Ces concepts ne sont pas présentés comme des outils abstraits, mais comme des pratiques quotidiennes qui favorisent une gestion responsable.



Source: Canva

4. Prévention du gaspillage alimentaire et viabilité économique

Le gaspillage alimentaire constitue l'une des plus grandes contradictions des systèmes alimentaires modernes. Ce module offre une approche théorique du gaspillage en tant que problème de gestion, en le reliant à la maîtrise des coûts, à la planification des menus et à la satisfaction des clients.

Les apprenants découvrent comment des indicateurs tels que le pourcentage du coût des aliments, le taux de gaspillage et la rotation des stocks aident les entrepreneurs à suivre leurs performances et à prendre des décisions éclairées. La prévention du gaspillage est présentée à la fois comme une responsabilité morale et comme un moyen d'améliorer la rentabilité.



Source: Canva

5. Efficacité énergétique, hydrique et environnementale

La durabilité en gastronomie dépend également de l'utilisation responsable des ressources naturelles. Cette section présente les fondements théoriques de l'efficacité énergétique et de l'utilisation rationnelle de l'eau, en expliquant comment les choix opérationnels influencent l'empreinte environnementale.

Les étudiants acquièrent des connaissances sur:

- Des concepts de base de l'audit des ressources.
- L'impact du choix des équipements sur la consommation à long terme.
- Le rôle du changement de comportement dans les opérations quotidiennes.

L'objectif est de développer un état d'esprit de responsabilité environnementale ancré dans les pratiques quotidiennes.



Source: Canva

6. Chaînes d'approvisionnement durables et impact social

La dernière partie du tronc commun théorique élargit la perspective à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Les apprenants sont initiés au concept d'approvisionnement durable et éthique, et comprennent comment les entreprises du secteur de la gastronomie peuvent contribuer au commerce équitable, à des conditions de travail décentes et au développement communautaire.

Des liens sont établis avec les Objectifs de développement durable (ODD) et les politiques européennes de transition écologique, situant l'action entrepreneuriale locale dans un cadre mondial.



Source: Canva

7. De l'exploitation au leadership

Le module se termine en recadrant la gestion opérationnelle comme une forme de leadership. Les jeunes entrepreneurs sont encouragés à se considérer non seulement comme des prestataires de services, mais aussi comme des agents du changement capables d'influencer les modes de consommation, les relations avec les fournisseurs et les pratiques communautaires.

Ce socle théorique permet aux apprenants d'aborder les opérations et la durabilité comme des dimensions intégrées de l'identité entrepreneuriale, garantissant que les entreprises gastronomiques soient non seulement viables économiquement, mais aussi socialement et écologiquement responsables.



Source: Canva