Renforcement des compétences entrepreneuriales dans le secteur du gastro-tourisme via l'EFP dans la région du Maghreb

INFORMATIONS DU PROJET	
Acronyme	**FOOD ROUTES**
Identifiant projet	101129241
Pays participants	MA, TN, DE, GR, IT
CARACTÉRISTIQUES , BUTS ET OBJECTIFS DU PROJET	
Pilier	Renforcement des relations entre les systèmes d'enseignement supérieur et l'environnement économique et social au sens large
Type d'action	Renforcement des capacités dans le domaine de l'enseignement et de la formation professionnels (CB-VET)
Date de début	01/12/2023
Date de fin	30/11/2026
Budget du projet	399 971,00 €
Site web du projet	en cours
Fiche projet EACEA	https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/opportunities/projects-details/43353764/101129241/ERASMUS2027
Etat d'avancement	En cours

CONSORTIUM DU PROJET	
Nom de l'organisation	**Pays**
COORDINATEUR	
HOCHSCHULE DER WIRTSCHAFT FUR MANAGEMENT GGMBH	Allemagne
Partenaires Européens	
AKMI ANONIMI EKPAIDEFTIKI ETAIRIA	Grèce
APRO FORMAZIONE SOCIETA CONSORTILEA RESONSABILITA LIMITATA	Italie
EUROPAISCHER VERBAND BERUFLICHER BILDUNGSTRAGER (EVBB) EV	Allemagne
Partenaires Sud de la méditerranée	
OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL	Maroc
Association Jeunesse Tamdoult pour la Culture et le Développement	Maroc
Partenaires Tunisiens	
WEYOUTH	Tunisie

ATFP - AGENCE TUNISIENNE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE	Tunisie
CCIT - CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE TUNIS	Tunisie

Résumé

Objectif Le projet Food Routes vise à renforcer les capacités du secteur de l'EFTP (Enseignement et Formation Techniques et Professionnels) afin de former une population qualifiée et employable capable de répondre aux besoins du secteur de la gastronomie et de l'écosystème touristique dans la région du Maghreb. Cet objectif sera atteint grâce au développement des compétences du personnel des établissements d'EFTP ainsi que des apprenants en formation professionnelle initiale. Le projet sera mis en œuvre à travers une approche reposant sur trois axes principaux : Le premier axe concerne la coopération avec le secteur privé, en renforçant la capacité de l'EFTP à interagir avec celui-ci dans le cadre d'une collaboration durable (STRENGTH). Le deuxième axe porte sur l'organisation d'activités de renforcement des capacités destinées aux étudiants de l'EFTP, selon un processus en trois étapes (KNOWLEDGE). Le troisième axe vise le développement des « life skills » à travers des activités pratiques, notamment l'apprentissage en milieu professionnel (WBL) et les simulations d'entreprise, afin de stimuler l'esprit entrepreneurial des étudiants de l'EFTP (PASSION). D'autres activités transversales viendront soutenir les efforts du partenariat, notamment l'organisation d'opportunités de réseautage, des actions de mobilité sous forme de renforcement des capacités et de transfert de connaissances, ainsi que des événements de petite échelle visant à rapprocher l'EFTP de la communauté locale. Le principal bénéficiaire du projet Food Routes sera le secteur de l'EFTP dans toutes ses composantes : le personnel, grâce au développement de ses compétences en réseautage et en accompagnement ; les apprenants, à travers le renforcement de leurs compétences en gastronomie et en entrepreneuriat ; ainsi que les établissements d'EFTP dans leur ensemble. Les bénéficiaires secondaires seront les entreprises locales de la région du Maghreb, qui profiteront d'une population jeune davantage qualifiée et employable. Le projet devrait produire un impact durable et significatif. Food Routes pourra s'appuyer sur la participation de deux agences publiques impliquant virtuellement 90 % des prestataires d'EFTP au Maroc et en Tunisie, soit 526 établissements, dont plus de 30 spécialisés dans le secteur du tourisme. Le projet ambitionne de mettre en œuvre environ 90 sessions bilatérales, des activités de formation destinées à une centaine de participants ainsi que des événements réunissant près de 200 participants.

Impact du projet En Tunisie

Création d'emplois dans le secteur gastro-touristique ; valorisation du patrimoine culinaire local ; amélioration de l'offre touristique.

Soutenabilité

Curricula de gastro-tourisme intégrés dans les systèmes nationaux de formation ; réseau de formateurs actif au Maghreb.

Principales recommandations

Valoriser les produits locaux dans les formations ; créer des labels de qualité pour les restaurants et guides gastronomiques formés.

FOOD ROUTES en chiffres en Tunisie