



MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT  
TECHNIQUE ET DE LA FORMATION  
PROFESSIONNELLE



# GUIDE DU FORMATEUR

## Pour l'Intégration de L'Éducation au Développement Durable

Dans le secteur

### Tourisme, Hôtellerie, Restauration



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Contexte général</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Le développement durable</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Les Objectifs de Développement Durable</b> .....	<b>4</b>
	<b>Le concept de l'Education au Développement Durable(EDD) est un moyen pour atteindre les ODD.</b> .....	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>L'Education au Développement Durable (EDD)</b> .....	<b>7</b>
	4.1.1 L'éducation aux « éco-gestes ».....	7
	4.1.2 Éco-École .....	7
<b>5</b>	<b>Le secteur du Tourisme, Hôtellerie et Restauration (THR) d'après la PNEFP</b> .....	<b>9</b>
	Les fondements de la PNEFP sont définis à la fois par la réalité économique, sociale et environnementale du pays et par une vision d'avenir qui lie étroitement développement des compétences, insertion dans le monde du travail et création d'emplois. ....	9
	5.1.1 La base économique.....	9
	5.1.2 La base environnementale .....	9
	5.1.3 La base sociale.....	9
<b>6</b>	<b>DESCRIPTION GENERALE DU SECTEUR THR</b> .....	<b>10</b>
	6.1 Présentation socio-économique.....	10
	6.2 Aspect linguistique .....	10
	6.3 Equipements et matériels utilisés.....	10
	6.4 Evolutions technologiques.....	11
	6.5 Prise en compte de l'environnement.....	11
	6.6 Accessibilité aux femmes .....	12
	6.7 Entrepreneuriat et auto-emploi.....	12
	6.8 Exigences comportementales .....	12
	6.9 Perspectives pour le futur.....	12
	6.10 Suggestions concernant la formation.....	12
<b>7</b>	<b>Les éléments de compétences liées à l'éducation au développement durable</b> .....	<b>14</b>
<b>8</b>	<b>FICHE DESCRIPTIVE DES ELEMENTS DE COMPETENCE</b> .....	<b>15</b>
	8.1 CHOIX DES MATÉRIELS ET INTRANTS .....	15
	8.2 ÉQUILIBRE DE LA RATION ALIMENTAIRE .....	19
	8.3 ÉTHIQUE SANS TRACE .....	22
	8.4 PROMOTION DE LA CULTURE LOCALE ET DU PATRIMOINE.....	28
	8.5 SÉCURISATION DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DES PRODUITS.....	32
	8.6 GESTION ET TRANSFORMATION DES DECHETS.....	35
	8.7 HSE (Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail) .....	39
	8.8 OPTIMISATION DE L'UTILISATION DES RESSOURCES .....	43



## 1 Contexte général

Les interactions entre l'homme et l'environnement sont nées avec l'apparition de l'homme et se sont développées au fur et à mesure du processus d'évolution sociale et culturelle de l'homme dans lequel l'éducation a joué un rôle essentiel.

Le développement des sociétés industrielles et urbaines, lié à une rapide croissance démographique a accéléré la dégradation de l'environnement.

Il existe d'autres graves atteintes à l'environnement, qui, bien que limitées à certaines parties du globe, ont aussi des conséquences planétaires : c'est le cas de la désertification, de la disparition d'espèces animales ou végétales, ou encore de la régression du tissu forestier équatorial. Les problèmes à caractère essentiellement national ou local n'en sont pas moins graves, car ils affectent, par exemple, la vie quotidienne des agglomérations urbaines : les populations y subissent des tensions créées par la circulation automobile, la destruction des paysages citadins, la discrimination résidentielle, la manipulation publicitaire, etc.

Les problèmes d'environnement existent à tous les stades du développement économique et social. Quelques-uns sont communs à un grand nombre de pays d'ailleurs très différents. Mais ils se posent souvent en termes très divers d'un pays à l'autre.

Deux types de problèmes d'environnement sont constatés: ceux dus au sous-développement et ceux qui résultent de certains modes de développement.

Des stratégies de développement mal conçues sont souvent conduites à un épuisement rapide de certaines ressources, à l'augmentation de la pollution et à la diffusion de maladies liées à la détérioration de l'environnement.

Face à ces faits, des dirigeants mondiaux ont cherché des solutions durables à travers des conférences, entre autres :

- **en 1972, la Conférence des Nations Unies sur l'environnement a adopté une série de principes pour une gestion écologiquement rationnelle de l'environnement**
- **en 1987, certains dirigeants mondiaux se sont réunis pour un consensus aboutissant au Rapport Brundtland : « L'avenir à tous ».**
- **en 1992, Rio de Janeiro-Sommet de la planète Terre**
- **en 2002, Johannesburg - Sommet mondial pour le développement durable**
- **en 2012, Rio de Janeiro (RIO+20) - Résolution adoptée par l'Assemblée générale « L'avenir que nous voulons »**

## 2 Le développement durable

**L'idée de développement durable est plus récente**, elle vient du rapport intitulé "L'avenir à tous" qui avait été écrit par un Premier ministre norvégien, Madame Brundtland, en 1987.

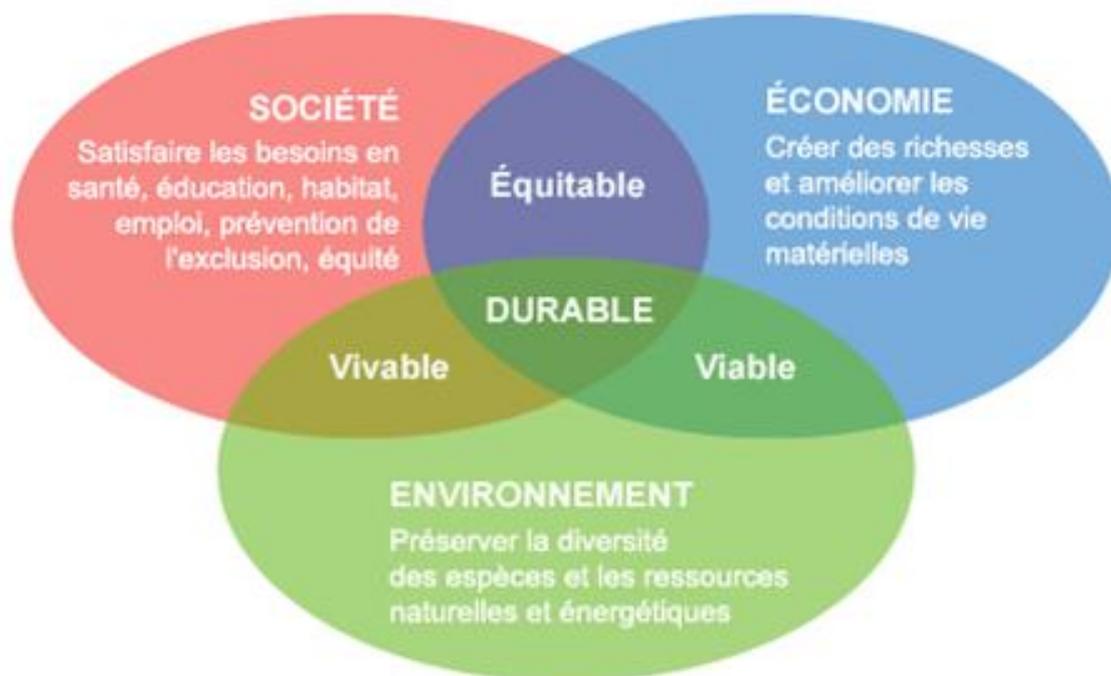


Elle a été ratifiée par 182 états lors de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement à Rio de Janeiro en 1992, encore appelé Sommet de la planète Terre, c'est l'**agenda 21**.

« **Le développement durable répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs** », Brundtland.

C'était aussi une demande des pays en voie de développement qui souhaitaient avoir un développement et non pas simplement être protégés de toute évolution.

Le rapport de Brundtland mettait en avant trois composantes : **l'environnement** sous l'angle naturel, les sciences humaines à travers la **société** et **l'économie**.



Les 3 piliers du développement durable

### 3 Les Objectifs de Développement Durable

Suite à la défaillance constatée de l'Objectif du Millénaire pour le Développement (OMD) dû au non prise en compte des relations d'interdépendance des trois dimensions susmentionnées, les dirigeants des 193 pays membres de l'ONU se sont réunis en 2015 pour adopter 17 nouveaux Objectifs de Développement Durable (ODD) pour l'**agenda 2030**. (cf annexe 1)

Ces 17 objectifs s'accompagnent de 169 cibles liées entre elles, s'adressant à tous types d'acteurs et précisant leurs contenus. Le Programme de développement durable est un plan d'action pour l'humanité, la planète et la prospérité.



25 septembre 2015

**Annexe 1**

**Un nouveau programme mondial audacieux pour éradiquer la pauvreté d'ici à 2030 et poursuivre un avenir durable a été adopté vendredi à l'unanimité par les 193 Etats membres des Nations Unies.**

« Nous embarquons ensemble sur la voie du développement durable, pour nous consacrer collectivement à la poursuite du développement mondial et d'une coopération mutuellement bénéfique, susceptible d'apporter d'énormes gains à tous les pays et toutes les régions du monde », affirme la Déclaration adoptée par les Etats membres.

Des dizaines de dirigeants mondiaux étaient présents vendredi dans l'enceinte de l'Assemblée générale de l'ONU, à New York, pour participer au Sommet des Nations Unies sur le développement durable, qui se déroulera jusqu'au 27 septembre et s'est ouvert avec cette adoption formelle d'un nouveau programme de développement pour les 15 prochaines années.

« L'adoption historique du nouveau Programme de développement durable, qui s'appuie sur 17 objectifs globaux, a été accueillie par une ovation de la part des délégations, qui comprenaient un grand nombre des plus de 150 dirigeants mondiaux amenés à s'exprimer dans le cadre du Sommet », s'est félicité un porte-parole des Nations Unies dans un communiqué de presse.

Intitulé « Transformer notre monde : le Programme de développement durable à l'horizon 2030 », le programme comporte 17 Objectifs de développement durable (ODD), conçus pour parachever d'ici à 2030 les efforts entamés dans le cadre des Objectifs du Millénaire pour le développement (OMD). Ces derniers avaient été lancés en 2000 en vue notamment d'éradiquer l'extrême pauvreté dans le monde d'ici 2015.

« Ce nouveau Programme est une promesse faite par les dirigeants aux gens du monde entier. C'est une vision universelle, intégrée et transformative pour un monde meilleur », a salué le Secrétaire général de l'ONU, Ban Ki-moon, dans un discours prononcé à l'ouverture du Sommet.

A bien des égards, en effet, les 17 ODD et leurs 169 cibles ont une portée plus large que les 8 OMD et leurs 21 cibles. Là où ces derniers étaient centrés principalement sur des thématiques sociales, les ODD couvrent l'ensemble des dimensions du développement durable, à savoir la croissance économique, l'intégration sociale et la protection de l'environnement.

Du point de vue géographique, les OMD ciblaient essentiellement les pays en développement, en particulier les plus pauvres, alors que les ODD seront applicables aussi bien aux pays riches qu'aux pays pauvres. Le premier d'entre eux, par exemple, l'ODD N°1, se propose d'éradiquer la pauvreté sous toute ses formes, et non pas seulement l'extrême pauvreté.

« C'est un Programme pour les gens, pour mettre fin à la pauvreté sous toutes ses formes », a ajouté le chef de l'ONU, tout en avertissant que le véritable test de l'engagement des Etats envers ce Programme à l'horizon 2030 sera sa mise en œuvre.

« Nous devons agir, tous et partout ; ces 17 Objectifs de développement durable sont notre guide, une liste de tâches pour les gens et la planète, et un modèle de réussite », a déclaré Ban Ki-moon.

L'adoption officielle du Programme est intervenue peu après que le Pape François, chef de l'Eglise catholique, s'est adressé à l'Assemblée générale.

« L'adoption du Programme de développement durable à l'horizon 2030 au Sommet mondial, qui commencera aujourd'hui même, est un signe important d'espoir », a déclaré le souverain pontife, dont il s'agissait de la première visite au siège de l'ONU, avant de céder la place aux stars de la chanson Shakira et Angélique Kidjo pour un court concert dans l'enceinte de l'Assemblée, suivi de d'un message d'espoir adressé par la lauréate du prix Nobel de la paix, Malala Yousafzai.

Egalement présent à l'ouverture du Sommet, le Président de l'Assemblée générale, Mogens Lykketoft, a qualifié le Programme de développement durable à l'horizon 2030 d'« ambitieux » dans sa lutte contre les injustices, la pauvreté, la marginalisation et la discrimination.

« Nous reconnaissons la nécessité de réduire les inégalités et de protéger notre maison commune en changeant les modes non durables de consommation et de production. Et, nous identifions le besoin impérieux de s'attaquer à la politique de division, la corruption et l'irresponsabilité qui alimentent les conflits et freinent le développement », a déclaré M. Lykketoft.

La cérémonie d'adoption était présidée par le Premier ministre danois Lars Løkke Rasmussen et le Président ougandais Yoweri Kaguta Museveni. Tous deux ont souligné les succès des OMD et la nécessité de mettre en œuvre ce nouveau programme de manière complète.



### **Objectifs de développement durable**

- Objectif 1. Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde
- Objectif 2. Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable
- Objectif 3. Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge
- Objectif 4. Assurer l'accès de tous à une éducation de qualité, sur un pied d'égalité, et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie
- Objectif 5. Parvenir à l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles
- Objectif 6. Garantir l'accès de tous à l'eau et à l'assainissement et assurer une gestion durable des ressources en eau
- Objectif 7. Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable
- Objectif 8. Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous
- Objectif 9. Bâtir une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation
- Objectif 10. Réduire les inégalités dans les pays et d'un pays à l'autre
- Objectif 11. Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables
- Objectif 12. Établir des modes de consommation et de production durables
- Objectif 13. Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions\*
- Objectif 14. Conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable
- Objectif 15. Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres, en veillant à les exploiter de façon durable, gérer durablement les forêts, lutter contre la désertification, enrayer et inverser le processus de dégradation des terres et mettre fin à l'appauvrissement de la biodiversité
- Objectif 16. Promouvoir l'avènement de sociétés pacifiques et ouvertes à tous aux fins du développement durable, assurer l'accès de tous à la justice et mettre en place, à tous les niveaux, des institutions efficaces, responsables et ouvertes à tous
- Objectif 17. Renforcer les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement durable et le revitaliser

\* Étant entendu que la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques est le principal mécanisme international intergouvernemental de négociation de l'action à mener à l'échelle mondiale face aux changements climatiques.

;



**Le concept de l'Éducation au Développement Durable(EDD) est un moyen pour atteindre les ODD.**

#### **4 L'Éducation au Développement Durable (EDD)**

**La Conférence de Belgrade en 1975 était un point de départ d'une éducation à l'environnement. L'objectif principal de cette conférence est de : « Former une population mondiale consciente préoccupée de l'environnement et des problèmes qui s'y rattachent.... ».**

##### **Qu'est-ce que l'Éducation au Développement Durable ou EDD ?**

L'EDD est un processus d'apprentissage fondé sur les idéaux et principes de la durabilité. Elle concerne tous les niveaux et types d'éducation. C'est une éducation holistique et transformationnelle.

L'Éducation au Développement Durable (EDD) permet aux apprenants de prendre des décisions éclairées et des actions responsables en faveur de l'intégrité environnementale, de la viabilité économique et d'une société juste, pour les générations actuelles et futures, tout en respectant la diversité culturelle. Elle s'inscrit dans une logique d'apprentissage tout au long de la vie, et fait partie intégrante d'une éducation de qualité.

Plusieurs pays adoptent déjà le concept EDD comme la France, la Suisse, ....

##### **4.1.1 L'éducation aux « éco-gestes »**

C'est l'enseignement des manières de se comporter de façon écologique pour économiser. L'éco-geste éduque pour être éco responsable, c'est à dire limiter les impacts environnementaux de nos modes de fonctionnement interne en adoptant les gestes tels que :

- **Fermer le robinet le temps de se laver les mains pour économiser l'eau,**
- **Eteindre la lumière dans les pièces inoccupées,**
- **Mettre les déchets dans les poubelles prévues à cet effet,**
- **Marcher à pied ou prendre le vélo si le trajet le permet, au lieu de prendre une voiture,**
- ...

##### **4.1.2 Éco-École**

Éco-École est le plus grand programme scolaire lié à l'EDD du monde géré par la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement (FEE). A Madagascar, **Éco-École est coordonnée par « Madagascar National Parc (MNP) ».**

- **Éco-Écoles Océan Indien ([www.eco-schools.io](http://www.eco-schools.io))**

Éco-École Océan Indien est un programme volontaire ouvert à toutes les écoles dans les six pays participants. Les écoles suivront un processus simple de **sept étapes** et travailleront sur **dix thèmes environnementaux** communs qui touchent les états insulaires de la région de l'océan Indien occidental.



Les dix thèmes environnementaux du programme Éco-École Océan Indien sont : *Le changement climatique, l'énergie, l'eau, les déchets, une vie saine, la biodiversité, le sol et l'air, les moyens de subsistance, le patrimoine culturel et enfin l'océan et la côte.*

Les efforts des écoles sont compensés par un système de récompenses à plusieurs niveaux : **bronze**, **argent** et enfin **le Green FlagAward** (le Drapeau vert) qui est internationalement reconnu, et certifié par la FEE.

Les écoles ayant un accès à Internet peuvent s'inscrire, soumettre leur candidature pour les prix, et partager leurs idées, leurs progrès et les défis avec d'autres écoles de la région à travers le site web d'Éco-École Océan Indien. Une fois inscrites ces écoles peuvent soumettre leur candidature pour les prix, recevoir des messages et télécharger des informations et des mises à jour par SMS.

- **Les sept étapes pour devenir une Eco-École**

Suivez ces sept étapes pour devenir une Eco-École :

- **Étape 1 : Mettre en place un Comité Éco-École**
- **Étape 2 : Informer et impliquer la communauté**
- **Étape 3 : Effectuer une évaluation environnementale**
- **Étape 4 : Élaborer un Éco Code**
- **Étape 5 : Relier les thèmes au programme scolaire**
- **Étape 6 : Préparer un plan d'action**
- **Étape 7 : Suivre et évaluer les progrès**

Afin de bien gérer le programme Éco-École, les écoles doivent être bien conscientes de ces sept étapes à tout moment.



## 5 Le secteur du Tourisme, Hôtellerie et Restauration (THR) d'après la PNEFP

**Les fondements de la PNEFP sont définis à la fois par la réalité économique, sociale et environnementale du pays et par une vision d'avenir qui lie étroitement développement des compétences, insertion dans le monde du travail et création d'emplois.**

### 5.1.1 La base économique

Cette base économique soit concentrée sur cinq (5) secteurs prioritaires présentant de grands potentiels de création d'emplois pour lesquels ont été élaborés des stratégies sectorielles de développement des compétences. Il s'agit des secteurs Tourisme-Hôtellerie-Restauration (THR) ; Textile-Habillement-Accessoires (THA) ; Bâtiments-Travaux Publics et Ressources Stratégiques (BTP/RS) ; Développement Rural (DR) et Technologies de l'Information et de la Communication (TIC).

Dans l'ensemble de ces secteurs prioritaires, les acteurs économiques privés se sont engagés à accompagner le processus de mise en œuvre de la PNEFP afin que les ressources humaines qui seront formées puissent occuper les emplois qui doivent être créés au regard des investissements prévus dans chaque secteur.

### 1.1.2 La base environnementale

Compte tenu de la faible application de la réglementation environnementale et sociale en vigueur, l'accélération des activités d'exploitation des industries minières, avec l'affaiblissement du rôle de l'Etat et des collectivités locales, le manque de transparence et la très faible participation des populations, risquent d'avoir des impacts négatifs sur l'environnement et la cohésion sociale des communautés.

Afin de minimiser de tels impacts négatifs et de renforcer la dynamique de croissance, la PNEFP va initier des actions de facilitation et d'appui. Il s'agira notamment de :

- **Intégrer dans les programmes une approche globale d'éducation au vue du développement durable axé sur le changement climatique, la réduction des risques de catastrophe et la biodiversité ;**
- **Promouvoir l'emploi vert par la « verdisation » de l'économie ;**
- **Renforcer des instruments juridiques pour protéger les ressources naturelles ;**
- **Utiliser la fiscalité et des outils d'information pour sensibiliser le public et faire connaître les bénéfices mutuels des objectifs économiques, écologiques et sociaux en terme d'emploi.**

### 6.1.3 La base sociale

- **Favoriser la redistribution des fruits de la croissance ;**
- **Assurer l'accès à l'ETFP à toutes les couches sociales ;**
- **Favoriser l'embauche/emploi des personnes en situation de vulnérabilité (jeunes, femmes, personnes en situation de handicap, etc.)**

Parmi les cinq secteurs priorisés par la PNEFP, les secteurs **THR** et **BTP/RS** ont été choisis pour le projet pilote de l'intégration de l'EDD dans le système ETFP/DC.



## 7 DESCRIPTION GENERALE DU SECTEUR THR

### 7.1 Présentation socio-économique

L'Éducation au Développement Durable (EDD) permet aux apprenants de prendre des décisions éclairées et des actions responsables en faveur de l'intégrité environnementale, de la viabilité économique et d'une société juste, pour les générations actuelles et futures, tout en respectant la diversité culturelle. Elle s'inscrit dans une logique d'apprentissage tout au long de la vie, et fait partie intégrante d'une éducation de qualité. C'est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.

Cette idée résulte des conditions sanitaires et nutritionnelles médiocres, de la dégradation des ressources forestières, de la diminution de la productivité agricole, ou encore de la faible productivité du travail humain imputable à la maladie et à la malnutrition.

L'idée de développement durable est plus récente afin de préserver l'environnement et gérer toutes ressources disponibles pour satisfaire les besoins de la race humaine.

### 7.2 Aspect linguistique

L'aspect linguistique joue un rôle important pour l'exercice des métiers liés au secteur. Les langues malagasy et française restent le critère principal de recrutement pour l'insertion professionnelle.

L'exigence des autres langues, surtout l'anglais, varie selon le domaine car les clients sont issus de nationalités différentes et les opérateurs devraient être en mesure de répondre selon la langue pratiquée par le client.

Même si certains métiers, comme le commis de cuisine, ne sont pas en contact direct avec la clientèle de l'établissement dans lequel il travaille, il doit maîtriser les outils linguistiques spécifiques à leur domaine professionnel pour réaliser les tâches quotidiennes.

### 7.3 Equipements et matériels utilisés

Le professionnel du secteur devrait disposer des équipements et matériels spécifiques et les savoir manipuler.

#### - Tourisme :

- Effets vestimentaires appropriés aux conditions climatiques et aux circuits (bottes, chaussures de marche, imperméable, lunettes de soleil, chapeau, gants,...)
- Matériels de campement (trousse de premiers secours, tente,...)
- Matériels d'observation (Paire de jumelles, longue vue, loupe,...)
- Matériels d'orientation (Boussole, Carte, GPS,...)
- Matériels de communication (Talkie-walkie, téléphone, ...)
- Accessoires de prise de notes (stylos, bloc-notes, agenda,...)
- Accessoires d'éclairage en cas de visites tardives (Lampe torche,...)
- ...



- Hôtellerie :

- Matériels de ménage (balais, aspirateur, ...)
- Matériels de lavage et de repassage (machine à laver, fer à repasser,...)
- Produits d'entretien (détergent, détartrant, désinfectant,...)
- Outils informatiques (ordinateur, imprimante, scanner, photocopieuse,...)
- Outils de communication (Postes téléphoniques fixes et portables, connexion internet, talkie-walkie, BLU,...)
- Outils de manutention (chariot)
- Tenue professionnelle appropriée (costume, tablier, blouse, combinaison,...)
- Documents spécifiques utilisés (feuille de police, cartes de visites de l'hôtel, dépliants ou prospectus, flyers, fiches techniques, cartographie,...)
- ...

- Restauration :

- Matériels de cuisson (fours, planchas, friteuse, réchauds,...)
- Matériel de conservation (réfrigérateurs, congélateurs, chambre froide,...)
- Matériels électriques (machine à café, Machines à glace, mixeur, trancheuse,...)
- Matériels de service (vaisselles, couteaux, assiettes, fourchettes, verres,...)
- Matériels de préparation (calotte, planche, moule, couteaux,...)
- Matériels de dressage (vaisselle, verrine, emporte-pièce, saucière,...)
- Petits matériels (shaker, décapsuleur, doseur, tirebouchon, louches, spatule, fouets,...)
- Batterie de cuisine (marmites, casseroles, poêles,...)
- Outils et produits d'entretien (balais, raclette, liquide vaisselle, graisse cutter,...)
- Outils de facturation (facture, bon de commande, bon de livraison, cahier de caisse, calculette,...)
- ...

## 7.4 Evolutions technologiques

La NTIC apporte un grand changement dans le secteur THR car elle facilite les tâches, entre autres :

- **Le gain de temps**
- **La rapidité des opérations.**
- **Les ventes en lignes**
- **L'information en temps réel**
- **La capitalisation et la classification des archives**

## 1.5 Prise en compte de l'environnement

Malgré l'existence du décret MECIE (Mise En Compatibilité des Investissements à l'Environnement), la prise en considération de l'environnement est encore faible.

Cependant, le respect de certaines dispositions concernant l'environnement et la santé reste encore à améliorer comme le respect des zones non-fumeur,...

**Le concept « sans trace »** n'est appliqué que par quelques prestataires du secteur tourisme.



## **7.6 Accessibilité aux femmes**

Tous les métiers du secteur THR sont accessibles aux femmes. Néanmoins, certaines exigences de conditions physiques et d'endurance sont requises pour l'exécution des diverses tâches (activité de longue marche, va et vient fréquent, soulèvement de matériels lourds, travail nocturne...)

De par leur nature, les femmes sont capables de mettre en synergie les trois dimensions (sociale, économique et environnementale) recommandées pour l'exercice de ces métiers.

## **7.7 Entrepreneuriat et auto-emploi**

L'entrepreneuriat et l'auto-emploi sont présents dans ce secteur mais la plupart s'opèrent dans l'informel surtout pour la Restauration (mini gargote, snack...) et l'Hôtellerie.

La normalisation et la formalisation dans le domaine du THR requièrent une lourde procédure, un financement considérable et des exigences de qualité qui pourraient constituer un facteur de blocage.

## **7.8 Exigences comportementales**

Étant en contact direct avec les clients, les acteurs du secteur THR devraient adopter un comportement adéquat (honnête, intègre, sérieux, courtois, serviable, sociable...)

## **7.9 Perspectives pour le futur**

La biodiversité de Madagascar constitue un atout majeur pour le secteur THR. L'amélioration des conditions de travail et l'adoption de politique de lancement pourraient constituer un levier pour le développement socio-économique.

Ce secteur connaît un avenir prometteur et l'implication de la population locale contribuera à la pérennisation des activités.

La formalisation des activités liées à ce secteur s'avère nécessaire pour assurer leurs contributions au développement du pays.

## **7.10 Suggestions concernant la formation**

**Pour assurer la qualité de la formation, il faut que :**

- **les formateurs aient un niveau de compétence adéquat**



- le programme de formation dispensé soit conforme au Référentiel de Formation
- les établissements de formation soient équipés des matériels nécessaires à la réalisation de la formation et au minimum conformes aux exigences des entreprises
- les stages se fassent dans diverses entreprises et en alternance avec la formation.

Prise en compte de certains aspects dans la formation :

- Organiser des visites des entreprises avant la formation afin que les apprenants puissent explorer de près le milieu de travail.
- Renforcer et améliorer l'apprentissage des langues (français, anglais et autres)
- Susciter chez l'apprenant un esprit de créativité, d'entrepreneuriat et de recherche afin qu'il puisse se mettre à jour face au développement incessant de la technologie et au besoin du secteur.



## **8 Les éléments de compétences liées à l'éducation au développement durable**

Les éléments de compétences suivantes correspondent aux activités du secteur THR dans le cadre de l'éducation au développement durable. Ces activités sont généralement communes à plusieurs métiers du secteur et requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale. Ces compétences doivent permettre l'intégration du principe et du concept de durabilité, de façon que la personne puisse faire face à une variété de situations et s'adapter à des contextes de travail variés et changeants.

Suite à l'étude et à l'analyse des informations recueillies lors des rencontres avec les professionnels des métiers du secteur THR, il fut convenu par l'équipe de production de retenir les compétences suivantes. Elles correspondent bien aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui s'opère dans le domaine du THR.

- 1. Choisir les matériels et les intrants**
- 2. Equilibrer la ration alimentaire**
- 3. Appliquer le concept de l'éthique sans trace**
- 4. Promouvoir la culture locale**
- 5. Sécuriser la transformation des produits (transformation et stockage des produits)**
- 6. Gérer et transformer les déchets**
- 7. Optimiser l'utilisation des ressources (matériels, immatériels, humaines, énergétiques,...)**
- 8. Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail (HSE)**

## **8 FICHE DESCRIPTIVE DES ELEMENTS DE COMPETENCE**



## 8.1 CHOIX DES MATÉRIELS ET INTRANTS

ELEMENT DE COMPETENCE : CHOISIR LES MATERIELS ET LES INTRANTS		
INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE		
<p>COMPORTEMENT ATTENDU :</p> <p>Savoir choisir et manipuler le matériel simple et sophistiqué de la filière Tourisme Hôtellerie et Restauration. Capable de distinguer les bons intrants pour la qualité de productivité.</p> <p>OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adopter la politique d'achat des intrants socialement et économiquement responsable</li> <li>2. Choisir des matériels économes et existants sur la localité (rapport qualité/prix)</li> <li>3. S'informer sur la traçabilité des produits</li> </ol> <p>CONTEXTE DE RÉALISATION :</p> <p>Matériels utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À l'aide du manuel de procédure (fiche technique, critère de qualité)</li> <li>• À partir des manuels de référence techniques appropriés</li> <li>• En présence d'une personne ressource (formateur spécialisé)</li> <li>• À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale</li> </ul> <p>Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A l'intérieur du centre de formation</li> </ul> <p>Degré d'autonomie/ Interactions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonome</li> <li>- Avec ses pairs</li> </ul> <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification exacte des matériels économes</li> <li>• Choix judicieux des intrants</li> <li>• Manipulation correcte des matériels</li> <li>• Utilisation optimale des matières d'œuvres</li> <li>• Connaissance des origines des produits</li> </ul>		
OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balis	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage e/ RECOMMANDATIONS



		PEDAGOGIQUES
1. Adopter la politique d'achat des intrants socialement et économiquement responsable		
1.1 Connaître les caractéristiques des produits d'origine animale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine du produit (pays, ferme)</li> <li>• Caractéristiques du produit : <ul style="list-style-type: none"> <li>– Race</li> <li>– Elevage : dès sa naissance, pendant toute sa vie (nourriture, habitation, traitement médical (vaccination))</li> <li>– l'abattage</li> <li>– la conservation jusqu'à la consommation.</li> </ul> </li> <li>• Disponibilité du produit sur le marché selon la saison (Possibilité en permanence et abondance du produit)</li> <li>• Mode de transport des produits selon les normes requises (conditionnements)</li> </ul>	<p>Le formateur pourrait faire une démonstration à partir d'échantillons pour susciter chez les apprenants l'intérêt de connaître l'origine et les caractéristiques des produits. Après cette démonstration, il lance un débat axé sur le thème choisi.</p> <p>Une visite sur le terrain est possible pour valider de visu une connaissance préalable avant de choisir le produit</p>
1.2 Connaître les caractéristiques des produits d'origine végétale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine du produit (lieu, champ)</li> <li>• Produits d'entretien et engrais utilisés pendant la plantation</li> <li>• Caractéristiques du produit d'origine végétale</li> <li>• Disponibilité du produit sur le marché selon la saison (Possibilité en permanence et abondance du produit)</li> <li>• Mode de transport des produits selon les normes requises (conditionnements)</li> </ul>	<p>Le témoignage d'une personne ressource apportera une réponse directe et précise aux éventuelles différentes questions et pourrait influencer les apprenants à mieux cerner le sujet abordé.</p>
1.3 Connaître la conformité des produits industriels	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poids net, poids brut</li> <li>– les éléments constitutifs de l'aliment</li> <li>– valeur énergétique</li> <li>– nom du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Péremption du produit (Vérification de DLUO : Date Limite de l'Utilisation Optimale /DLC : Date Limite de Consommation)</li> <li>• Connaissance sur l'emballage et l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> <li>– propre, sec, non déchiré etc....</li> <li>– nom du fabricant (société, pays)</li> </ul> </li> </ul>



<p>1.4 Connaître les caractéristiques des produits de la pêche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du produit sur le marché selon la saison (Possibilité en permanence et abondance du produit)</li> <li>• Caractéristiques des produits de la pêche</li> <li>• Moyen de transports</li> <li>• Mode de conservation</li> <li>• Examen sur la fraîcheur du produit</li> </ul>	
<p>1.5 S'informer sur l'utilisation des produits transformés et produits industriels</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecture et interprétation des notices ou des étiquettes</li> <li>• Apports nutritifs des produits</li> <li>• Collecte d'informations sur l'utilisation des produits transformés et produits industriels</li> </ul>	
<p>2. Choisir des matériels économes et existants sur la localité (rapport qualité/prix)</p>		
<p>2.1 Connaître les différentes activités de l'établissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caractéristiques de l'établissement (Activités, cibles...)</b></li> <li>• <b>Formule de restauration envisagée (traditionnelle, grill, à thème etc.)</b></li> <li>• <b>Évaluation de nombre de repas à préparer par service</b></li> <li>• <b>Mode d'organisation (cuisine différée ou sur place)</b></li> </ul>	<p>A partir des données disponibles (caractéristiques ; mode de fonctionnement ; autonomie etc.) le formateur avec la participation des apprenants compare, discute, évalue pour identifier le produit le plus économe.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Différentes sources d'énergie possibles :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gaz, charbon, bois de chauffe, électricité, pétrole ou autres</li> </ul> </li> <li>• <b>Estimation de coût de l'énergie par rapport à la production</b></li> <li>• <b>Choix des sources d'énergies les plus adaptées/appropriées, et rentables</b></li> </ul>	<p>Faire prendre conscience de l'importance de choix des matériels économes et existants sur la localité pour être efficace dans l'exécution des diverses tâches et dans l'identification des informations pour les exploiter correctement. L'enseignant pourrait :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partir d'un exposé ou animation pour expliquer le thème abordé</li> </ul>
<p>2.3 Identifier les matériels et <b>Caractéristiques des matériels et équipements plus économes à utiliser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choix des matériels et équipements à utiliser disponibles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Matériels de</b></li> </ul> </li> </ul>	<p>sous-groupe pour résumer l'exposé mené par le formateur en vue d'une restitution par un représentant de chaque groupe.</p> <p>Pour faire comprendre la nécessité de pouvoir repérer rapidement des matériels économes et existants sur la localité, l'enseignant pourrait :</p>	<p>Continuer à travailler en <b>2.2 Déterminer les sources d'énergies à utiliser</b> équipements à utiliser</p>



<p>cuisson ou de préparation en fonte, alu, tôle d'acier de forte épaisseur, en acier inoxydable.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériels en silicone</li> <li>- Marmite en cuivre pour la pâtisserie</li> <li>- Matériels fabriqués à partir de matériaux alimentaires ne présentant aucun risque de toxicité</li> <li>- Bon conducteur de la chaleur sans point de surchauffe et indéformable, résistant aux chocs, aux mauvais traitements et aux utilisations successives</li> <li>- Facile à entretenir</li> <li>• Stockage de produit (local pour charbon, citerne ou bouteille pour les gaz, local pour les bois de chauffe)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire un travail en sous-groupe et demander de faire des classifications des divers produits de la même famille mais avec des caractéristiques différentes.</li> <li>- Chaque sous groupe classe les produits selon leur mode d'utilisation et de consommation.</li> </ul>	
---	---	--

### 3. S'informer sur la traçabilité des produits

<p><b>3.1 Connaître le parcours du produit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Information sur le produit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine</li> <li>- Traitement</li> <li>- Conditionnement</li> <li>- Autorisation de vente</li> <li>- Autorisation de consommation</li> <li>- Présence de code barre</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'enseignant pourrait mener un exposé démonstration pour faire découvrir à l'apprenant les démarches à suivre pour s'informer sur la traçabilité des produits. Il pourrait par l'intermédiaire d'exercices pratiques montrer à l'apprenant la lecture et l'exploitation des données mentionnées sur le produit afin de connaître la</p>
<p><b>3.2 Evaluer le coût du produit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Information sur :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valeur du produit</li> </ul> </li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Conditionnement</b></li> <li>- <b>Transport</b></li> <li>- <b>Possibilité de vente</b></li> <li>• <b>Comparaison des prix</b></li> </ul>	<p>traçabilité. Il pourrait inviter les apprenants à réaliser des recherches sur plusieurs produits de leur choix pour maîtriser le thème. Cette activité pourrait se faire individuellement ou par petits groupe (ex : par binôme).</p>

## 1.2 ÉQUILIBRE DE LA RATION ALIMENTAIRE

<p><b>INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE</b></p>
<p>ELEMENT DE COMPÉTENCE : <b>Équilibrer la ration alimentaire</b></p>
<p>COMPORTEMENT ATTENDU :  <b>Appliquer les normes en matière d'importance de l'équilibre alimentaire</b></p> <p>OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Comprendre l'équilibre alimentaire</b></li> <li>2. <b>Savoir varier les nourritures</b></li> <li>3. <b>Analyser les bienfaits de l'équilibre alimentaire</b></li> </ol> <p>CONTEXTE DE RÉALISATION :  Matériels utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>À l'aide du manuel de procédure</b></li> </ul>



- À partir des manuels de référence techniques appropriés
- En présence d'une personne ressource
- À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement

- A l'intérieur du centre de formation

Degré d'autonomie/ Interactions :

Autonome

En groupe

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- Connaissance des différentes sources d'aliments nutritifs
- Formulation adéquate de recettes
- Respect des règles en matière de santé
- Respect de l'équilibre alimentaire

OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
<b>1. Comprendre l'équilibre alimentaire</b>		
<b>1.1 s'informer sur les rations alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Notion de la ration alimentaire</b></li> <li>• <b>Sous nutrition (insuffisance en quantité) et mal nutrition (insuffisance d'apport nutritif ou excès)</b></li> <li>• <b>Ration de croissance (enfant et adolescent)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Aliments protidiques</li> <li>– Produits laitiers</li> <li>– Fruits et légumes</li> </ul> </li> <li>• <b>Ration de l'adulte :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Protide,</li> <li>– Produits laitiers</li> <li>– Corps gras (végétal)</li> <li>– Féculents (riz, farine,...)</li> <li>– Glucose</li> </ul> </li> <li>• <b>Ration d'entretien (personnes âgées) :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Glucides féculents (riz, farine,...)</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;">-</p> <p>Il doit être capable de proposer des menus variés avec les mêmes apports</p> <p>-Donner à l'avance le thème sur les rations alimentaire pour susciter les apprenants à faire des recherches (internet, livres, encyclopédies, CD, ...)</p> <p>- Le formateur pourrait lancer une session de question réponse pour s'assurer la compréhension du thème par les apprenants.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Graisse saturée au profit du produit de pêche</b></li> <li>- <b>Produits laitiers</b></li> <li>- <b>Légumes cuits et fruits mûrs</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pourcentages des apports nécessaires</b></li> </ul> <p><b>Inconvénients en cas de non-</b> L'enseignant se soucie des impacts négatifs du non respect de l'équilibre alimentaire en donnant des exemples réels et concrets (Exemples : cas des habitudes alimentaires des personnes obèses) ; <b>respect</b></p>	
1.2 Connaître les apports nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Notion sur les apports nutritifs</b> <b>Les différents apports énergétiques : Protides, Glucides et Lipides</b></li> <li>• <b>vitamines et éléments minéraux</b></li> <li>• <b>fibres et eau</b></li> </ul>	
1.3 Connaître l'importance de l'équilibre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>santé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>tonique</b></li> <li>- <b>cellules bien nourries</b></li> <li>- <b>bon fonctionnement du cerveau</b></li> </ul> </li> <li>• <b>réduction de certaine charge :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>surconsommation</b></li> <li>- <b>sur achat (économie)</b></li> </ul> </li> </ul>	
<b>2. Savoir varier les nourritures</b>		
2.1 Connaître les différentes sources des aliments nutritifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principales sources :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aliments protidiques</b></li> <li>- <b>Produits laitiers</b></li> <li>- <b>Produits féculents</b></li> <li>- <b>Corps gras</b></li> <li>- <b>Légumes et fruits</b></li> <li>- <b>Produits sucrés</b></li> </ul> </li> </ul>	<p>Le formateur propose des menus pratiques composés de différents aliments et faire la préparation avec l'aide des apprenants.</p> <p>Il pourrait ensuite proposer d'autres menus et répartir les apprenants en groupe afin de leur demander de faire la préparation.</p>



<p>2.2 Adopter une consommation responsable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choix de produit à consommer selon les normes</b></li> <li>• <b>Principe de l’AJR (Apport Journalier Recommandé) : sel, sucre, protéine,...</b></li> <li>• <b>Différents modèles de recettes (modes de cuisson et de préparation)</b></li> </ul>	<p>A la fin de cette préparation, il évalue le travail de chaque groupe et donne son avis pour améliorer le travail. Il pourrait répéter l’exercice plusieurs fois jusqu’à la compréhension du thème.</p> <p>Le formateur pourrait projeter une vidéo montrant les impacts du déséquilibre alimentaire pour susciter la curiosité des apprenants et à respecter l’équilibre alimentaire et ouvrir un débat sur le contenu de la vidéo.</p>
<p><b>3. Analyser les bienfaits de l’équilibre alimentaire</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Collecter les informations sur la pratique de l’équilibre alimentaire</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mise à jour des fiches d’intervention</b></li> <li>• <b>Sélection des informations</b></li> <li>• <b>Interprétation des informations recueillies</b></li> </ul>	<p>Pour comprendre l’importance du thème abordé, le formateur pourrait mettre à disposition des apprenants des informations sur la pratique de l’équilibre alimentaire.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analyser les bienfaits de l’équilibre alimentaire</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bienfaits et apport de l’équilibre alimentaire</b></li> </ul>	<p>Il peut ensuite demander à ces derniers de procéder à une simple analyse technique et une évaluation financière sur la pratique de l’équilibre alimentaire.</p>



## 1.3 ÉTHIQUE SANS TRACE

Elément de compétence : Appliquer le concept de l'éthique sans trace

### INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE

COMPORTEMENT ATTENDU :

Appliquer l'éthique sans trace pour préserver l'environnement.

OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

1. **Connaître le mode de planification avec prévision**
2. **Identifier les surfaces durables pour voyager et camper**
3. **Gérer adéquatement les déchets**
4. **Laisser intact ce qu'on trouve**
5. **Gérer l'utilisation de feu pour minimiser son impact**
6. **Respecter la vie sauvage**
7. **Appliquer les règles de courtoisie pour respecter les autres usagers**

CONTEXTE DE RÉALISATION :

Matériels utilisés :

- **À l'aide de l'équipement de protection individuelle (EPI)**
- **À l'aide du manuel de procédure**
- **À partir des manuels de référence techniques appropriés**
- **En présence d'une personne ressource**
- **À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale**

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement

Degré d'autonomie/ Interactions :

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- **Planification adéquate avec prévision**
- **Identification exacte des surfaces durables pour voyager et camper**
- **Respect de la vie sauvage**
- **Application correcte des règles de courtoisie**
- **Respect des conditions d'hygiène et de sécurité**

OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage
--------------------	---------	---



		ou RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
<b>1. Connaître le mode de planification avec prévision</b>		
1.1 Se renseigner sur la réglementation en vigueur de la région ou localité où vous souhaitez visiter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification de réglementation en vigueur de la région</li> <li>• Règles liées à la santé et à la sécurité</li> <li>• Règles liées à l'environnement</li> </ul>	<p>Le formateur pourrait susciter chez l'apprenant l'esprit de curiosité envers les textes en vigueur régissant la localité en lui demandant d'effectuer des recherches sur la réglementation en vigueur dans une localité donnée par le formateur.</p> <p>Le recours à des personnes ressources (Témoignage) peut être déterminant. Cela aura pour effet de pouvoir mieux cerner le sujet et permettre aux apprenants d'avoir le maximum d'informations à jour vis-à-vis du thème.</p>
1.2 Se préparer pour faire face aux intempéries, aux risques naturels et aux urgences	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques géographiques et climatique du site</li> <li>• Différents risques naturels</li> <li>• Solutions proposées</li> </ul>	
1.3 Explorer en petits groupes formés de 4 à 6 personnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constitution de groupe</li> <li>• Identification de chaque membre</li> <li>• Avantages de l'exploration en petit groupe</li> </ul>	
1.4 Éviter les périodes de forte fréquentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saison touristique</li> <li>• Endroits les plus célèbres</li> <li>• Endroits les plus fréquentés</li> </ul>	
<b>2. Identifier les surfaces durables pour voyager et camper</b>		
1.1 S'informer/Connaître sur les surfaces durables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition de surface durable</li> <li>• Exemples de surfaces durables (sentiers, sites de camping, rochers, gravier, herbe sèche)</li> <li>• Recherche de surfaces durables</li> </ul>	<p>L'enseignant pourrait présenter des exemples concrets de mise en application concernant les surfaces durables. Suite à cette présentation aux apprenants, il pourrait leur demander de discuter entre eux et d'identifier en groupe des exemples de surfaces durables.</p> <p>L'enseignant pourrait développer les habiletés pratiques des</p>
1.2 Protéger les espaces vierges en campant à 70 mètres des lacs et rivières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des espaces vierges</li> <li>• Mode de protection</li> <li>• Bienfaits de la protection des espaces vierges</li> <li>• Risques en cas de non protection</li> </ul>	
1.3 Marcher en file indienne au milieu du sentier même s'il est boueux et mouillé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technique de marche en file indienne</li> <li>• Consignes à donner</li> <li>• Avantages de cette technique</li> </ul>	
1.4 Concentrer les	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérage de l'endroit à</li> </ul>	



activités sur là où la végétation est absente	<b>fréquenter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Délimitation de zone d'activités</b></li> <li>• <b>Consignes à donner</b></li> </ul>	apprenants par des exercices de mises en pratique des techniques d'identification des surfaces durables pour voyager et camper.
<b>3. Gérer adéquatement les déchets</b>		
1.1 Remporter ce que vous apportez (déchets, reste de nourriture, ou détritux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inspection des lieux de halte et de camping avant et après le passage</b></li> <li>• <b>Technique de ramassage des déchets</b></li> <li>• <b>Indentification des outils à utiliser (sac plastique, ...)</b></li> </ul>	<p>A l'aide d'un support audio visuel, le formateur pourrait expliquer aux apprenants la méthode de gestion de déchets où il partage les informations liées aux normes d'hygiène, santé, sécurité et environnement.</p> <p>Il pourrait par la suite demander aux apprenants de présenter un résumé des informations partagées et soutenir l'intégration des apprentissages à partir de mises en situation. Par l'entremise de démonstrations et de manipulations appropriées, l'apprenant pourrait ainsi développer ses habiletés et intégrer les apprentissages spécifiques aux règles d'hygiènes.</p> <p>La visite d'un site qui pratique la gestion ou le recyclage des déchets pourrait favoriser la compréhension des apprenants du thème abordé.</p> <p>Le formateur demande ensuite aux apprenants de faire une restitution en groupe ou individuel de la descente.</p>
1 Déposer les excréments humains dans des trous profonds de 15 à 20 cm creusés dans le sol à plus de 70 m de tout campement ou source d'eau et reboucher le trou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Trous sanitaires</b></li> <li>• <b>Identification de lieu de trous sanitaires (à plus de 70 m de tout campement ou source d'eau)</b></li> <li>• <b>Matériel utilisé</b></li> <li>• <b>Dimension et profondeur de trou (15 à 20 cm creusés dans le sol)</b></li> <li>• <b>Rebouchage de trou et camouflage de l'endroit après le remblayage</b></li> </ul>	
1.2 Remporter tout papier de toilette utilisé ainsi que les produits d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choix de papier</b></li> <li>• <b>Choix de produit d'hygiène</b></li> <li>• <b>Outils pour remporter les papiers et les produits utilisés</b></li> </ul>	
1.3 Appliquer les normes pour jeter l'eau usée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choix de produit biodégradable pour se laver et nettoyer les objets (savon, liquide vaisselle...)</b></li> <li>• <b>Transport de l'eau usée</b></li> <li>• <b>Indentification du lieu pour jeter l'eau usée</b></li> <li>• <b>Identification de lieu pour jeter toute eau usée (à 70 m de tout ruisseau ou lac)</b></li> </ul>	
<b>4. Appliquer la méthode d'observation sans contact (Laisser intact ce qu'on trouve)</b>		
1 Connaître la méthode d'observation sans contact (Ne toucher qu'avec les yeux les objets historiques ou culturels)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caractéristiques des objets historiques ou culturels</b></li> <li>• <b>Méthode d'observation sans contact</b></li> </ul>	A partir d'une démonstration faite par les formateurs pour faire découvrir aux apprenants la méthode d'observation sans
1.2 Laisser les pierres, les	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Découverte de l'endroit</b></li> </ul>	



plantes et tout autre objet naturel tels que vous les avez trouvés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des objets et espèces qui le constituent</li> <li>• Observation sans contact</li> <li>• Vérification</li> </ul>	contact, il pourrait par l'intermédiaire d'exercices pratiques sur un endroit approprié, montrer aux apprenants les gestes à adopter pour faire l'observation. Des travaux de simulation concernant l'observation sans contact sont recommandés.
1.3 Éviter de transporter des espèces indigènes et d'introduire d'autres espèces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des espèces (faune et flore) de la nature de la localité</li> <li>• Vérification de lieu après le passage</li> </ul>	
<b>5. Gérer l'utilisation de feu pour minimiser son impact</b>		
1 Utiliser un réchaud à gaz pour faire la cuisine et se servir d'une lanterne à bougie pour la lumière au lieu d'un feu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dommages éventuels causés par le feu</li> <li>• Identification de l'endroit où on devrait allumer le feu (Existe-t-il un panneau de signalisation ou pas)</li> <li>• Mode d'emploi de réchaud à gaz et des combustibles</li> <li>• Gestes à respecter</li> <li>• Surveillance de feu en permanence</li> <li>• Mesures prises en cas de danger</li> </ul>	Le formateur pourrait projeter des reportages vidéo montrant la gestion de l'utilisation de feu et puis lancer les discussions pour commenter les vidéos. Il pourrait demander aux apprenants de faire de recherches et mener un exposé pour restituer les travaux effectués.
1 Réduire en cendre les bois et braises, éteindre chaque feu complètement et disperser les cendres refroidies	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des règles en matière d'utilisation des bois</li> <li>• Connaissances nécessaires pour allumer un feu qui ne laissera aucune trace</li> </ul>	Sur chaque exposé, demander à l'ensemble de la salle de tirer une conclusion commune afin de mieux comprendre l'impact et la gestion de l'utilisation de feu.
2 Faire des feux de petite taille en utilisant du bois mort ramassé au sol et pouvant être brisé à main nue	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sécurisation de zone de feu</li> <li>• Réduction de l'impact des feux de camp</li> </ul>	
<b>6. Respecter la vie sauvage</b>		
6.1 Observer la faune à distance et ne pas approcher les animaux sauvages	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance de faune et flore</li> <li>• Caractéristiques de chaque espèce animale et végétale</li> <li>• Technique d'observation</li> <li>• Division en sous groupe pour observer les espèces</li> </ul>	Le formateur une descente ou une sortie verte dans les parcs/réserves et sites touristiques. Il demande ensuite aux apprenants de faire une prise de note et restituer en groupe le mode de vie des animaux, l'influence de régimes alimentaires et leur comportement avec l'aide d'une personne ressource du parc ou de la réserve visité.
6.2 Reconnaître l'influence des régimes alimentaires des animaux (Ne jamais donner de nourriture à un animal sauvage pour éviter le changement de nourriture qui pourrait avoir un impact	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportement des espèces selon le régime alimentaire</li> <li>• Risque de maladie</li> <li>• Contamination de maladie</li> <li>• Dangers associés à ces risques</li> </ul>	



sur sa santé et pour éviter le changement de comportement)		
6.3 Prendre connaissance des règles applicables pour la détention des animaux domestiques (Être maître de son animal domestique ou laisser le à la maison)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles en vigueur en matière d'animaux domestiques</li> <li>• Comportement des animaux domestiques</li> <li>• Mode de dressage</li> </ul>	
6.4 Reconnaître le comportement des animaux durant la période de reproduction (Éviter de déranger la faune durant les périodes de reproduction, nidification croissance des jeunes ou bien pendant l'hiver)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saison de reproduction des espèces</li> <li>• Comportement durant la période de gestation</li> <li>• Gestes à adopter en cas d'attaque ou d'agression de la part des animaux</li> <li>• Notions de travail sécuritaire</li> <li>• Techniques de base de secourisme : brûlures, chocs électriques, foulure, etc....</li> <li>• Utilisation de la trousse à pharmacie</li> </ul>	
<b>7. Appliquer les règles de courtoisie pour respecter les autres usagers</b>		
7.1 Connaître les règles de courtoisies vis-à-vis des autres visiteurs en gardant le silence	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles de courtoisie</li> <li>• Code d'éthique lors des activités en plein air</li> </ul>	<p>Le formateur doit s'assurer de faire prendre conscience à l'apprenant de l'importance de la connaissance des stratégies et des styles de communication à mobiliser pour être efficace dans le temps et dans l'identification des problèmes d'interférence et de conflits. Il doit s'assurer de l'intégration des apprentissages de l'apprenant et la mise en application adéquate afin de développer un comportement professionnel adéquat. L'enseignant pourrait :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partir d'un exposé ou d'une animation pour expliquer les règles de courtoisie afin de respecter les autres usagers et les styles de communication en général.</li> <li>- Continuer avec une démonstration illustrée d'exemples les plus fréquents des risques possibles en cas de non respect des règles de courtoisie.</li> </ul>
7.2 Connaître les règles des courtoisies et laisser le passage aux autres sur le sentier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles de courtoisie</li> <li>• Priorisation des résidents locaux (Homme et animal)</li> </ul>	
7.3 Laisser dominer les sons de la nature	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notion de pollution sonore</li> <li>• Réduction des divers sons afin de laisser à la nature de s'exprimer</li> <li>• Choix des objets moins sonores</li> </ul>	



		L'enseignant pourrait favoriser une participation active des apprenants en leur demandant de réaliser de façon individuelle des recherches sur les règles de courtoisie applicable au secteur



## 1.4 PROMOTION DE LA CULTURE LOCALE ET DU PATRIMOINE

<b>ELEMENT DE COMPETENCE : Promouvoir la culture locale et le patrimoine</b>		
<b>INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE</b>		
<p>COMPORTEMENT ATTENDU :  <b>Appliquer les mesures de protection et de promotion de la culture locale et du patrimoine</b></p> <p>OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Connaître les us et coutumes locaux</b></li> <li>2. <b>Appliquer les techniques de promotion</b></li> <li>3. <b>Encourager la consommation des produits locaux (achat local)</b></li> </ol> <p>CONTEXTE DE RÉALISATION :            Matériels utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>À l'aide du manuel de procédure</b></li> <li>• <b>À partir des manuels de référence techniques appropriés</b></li> <li>• <b>En présence d'une personne ressource</b></li> <li>• <b>À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection de patrimoine</b></li> </ul> <p>Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement</p> <p>Degré d'autonomie/ Interactions :</p> <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Connaissance des us et coutumes locaux</b></li> <li>• <b>Collecte d'informations pertinentes</b></li> <li>• <b>Respect des cultures et des patrimoines</b></li> <li>• <b>Stratégie de promotion adéquate</b></li> <li>• <b>Organisation logique des processus de lancement</b></li> </ul>		
<b>OBJECTIFS/ÉLÉMENTS</b>	<b>Balises</b>	<b>Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES</b>
<b>1. Connaître les us et coutumes locaux</b>		
<b>1.1. Identifier la situation géographique de la</b>	<b>• Géographie de la localité (situation, climat, relief,....)</b>	



<p>région/localité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caractéristiques de la localité</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'avance le thème sur les us et coutumes d'une localité/région donnée en vue de préparer un exposé (recherche, études et visites sur terrain, enquêtes, ...)</li> <li>- Questions-Réponses axées sur la culture locale, les spécificités et atouts de la région/ localité.</li> <li>- Récapituler des informations.</li> <li>- Illustrer avec des exemples : cartes, photos, films, musiques, ... reflétant la culture locale.</li> <li>- Comparer avec la culture des autres régions.</li> </ul>
<p>1.2. Connaître les cultures locales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Traditions et expressions linguistiques, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel intangible</b></li> <li>• <b>Arts célèbres de la région</b></li> <li>• <b>Pratiques sociales (tabou,...), rituels et événements festifs</b></li> <li>• <b>Connaissances et pratiques sur la nature</b></li> <li>• <b>Connaissances et compétences spécifiques associées à l'artisanat traditionnel</b></li> </ul>	



<p>1.3. Connaître les spécificités et atouts de la région</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents types de propriétés culturelles <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradition parlée et langue</li> <li>- Œuvres littéraires</li> <li>- Coutumes, rituels, fêtes et croyances</li> <li>- Musique, chants et danses</li> <li>- Médecine traditionnelle</li> <li>- Traditions culinaires et ethnologiques</li> <li>- Jeux et sports populaires</li> <li>- Sites et réserves archéologiques</li> <li>- Arts appliqués et beaux arts</li> <li>- Arts populaires</li> <li>- Sites et monuments architecturaux</li> <li>- Sites et monuments ethnographiques</li> <li>- Sites et monuments historiques</li> <li>- Œuvres d'art dans les parcs et architecture paysagère</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>2. Appliquer les techniques de promotion</b></p>		
<p>2.1. Valoriser les talents locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification et importance/valeur des talents locaux</li> <li>• Techniques de lancement et de promotion</li> <li>• Mesures d'accompagnement sur les talents locaux pour qu'ils puissent répondre aux normes et divers critères</li> <li>• Action mise en place pour favoriser leur rayonnement à l'échelle nationale et internationale</li> </ul>	<p>Les apprenants sont encadrés par le formateur dans la conception des supports médiatiques (flyers, dépliants, cartes de visite,...)</p> <p>- Sensibiliser les apprenants à appliquer les normes et critères en vigueur et tirer de conclusion sur le respect de ces normes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préserver et promouvoir le Loi relative au patrimoine pour pérenniser son existence</li> <li>• Modalités d'identification, d'élaboration, de mise en œuvre et de gestion de projets dans le domaine du patrimoine (Exemples de projets à succès, impact concret en termes économiques et sociaux, analyse de bonnes pratiques)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribuer des documents sur la préservation du patrimoine (ex : concept « sans trace »)</li> <li>- Former les apprenants à monter des projets de développement local axé sur le patrimoine</li> </ul>	<p><b>patrimoine</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coopération extérieure pour assurer la protection et la restauration du patrimoine : caractéristiques, modalités d'intervention, réalisations</li> <li>• Technique /stratégie d'attractions</li> </ul>		
<p>2.2. Montrer le lien concret entre patrimoine culturel et développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Caractéristiques économiques spécifiques des « marchandises/produits » culturelles</u> /Caractéristiques économiques spécifiques de patrimoine culturel</li> <li>• Rôle et importance du patrimoine culturel en matière de développement</li> <li>• <u>Au-delà de l'aspect économique, la question politique de l'identité</u> est mise en valeur</li> <li>• Opportunités et potentiel du patrimoine comme source génératrice de revenus, d'emploi et de croissance, comme moteur du tourisme culturel et comme facteur d'amélioration des conditions de vie des populations.</li> <li>• Gestion du patrimoine et son impact sur le développement local</li> </ul>	
<p>3. Encourager la consommation des produits locaux (achat local)</p>		
<p>3.1. Déterminer les produits existants et spécifiques de la région</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification et caractéristiques des produits</li> <li>• Spécificités des produits</li> <li>• Mode d'utilisation des produits</li> </ul>	<p>- Faire connaître les produits spécifiques de chaque région par le biais de supports audio-visuels</p>
<p>3.2. Inciter les clients/visiteurs à faire des achats locaux/Consommer localement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stratégie de push (pousser les produits vers les clients/visiteurs)</li> <li>• Stratégie de pull (attirer les clients/visiteurs)</li> <li>• Impacts des achats sur les activités</li> <li>• Impacts sur l'économie</li> </ul>	<p>- promouvoir les vertus des produits spécifiques de chaque région</p>





## 1.5 SÉCURISATION DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DES PRODUITS

### Elément de compétence : Sécuriser le transport et le stockage des produits

#### INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE

##### COMPORTEMENT ATTENDU :

Appliquer les mesures de sécurité pour le transport et le stockage des produits.

##### OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

1. S'informer sur les différents types de produit
2. Connaître les risques liés à l'utilisation des emballages et au transport des produits
3. Connaître la conservation et stockage de produits

##### CONTEXTE DE RÉALISATION :

Matériels utilisés :

- À l'aide de l'équipement de protection individuelle (EPI)
- À l'aide du manuel de procédure
- À partir des manuels de référence techniques appropriés
- En présence d'une personne ressource
- À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement

Degré d'autonomie/ Interactions :

##### CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

Détermination exacte des caractéristiques des produits

Classification convenable des produits

Application correcte des techniques de classification des produits

Application correcte des techniques de stockage des produits

OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
<b>1. S'informer sur les différents types de produits</b>		
<b>1.1 s'informer sur les différents types de produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différence entre emballage et conditionnement</li> </ul> <p>Caractéristiques des Le formateur devrait mettre à la disposition des apprenants les différents produits avec/sans</p>	<p>aux apprenants de lire, d'interpréter et de connaître la nature de ces produits.</p> <p>le formateur pourrait également demander aux apprenants d'appliquer</p>



	étiquettes. Il pourrait demander produits : lecture et interprétation des étiquettes	les techniques de classification de produit ainsi que les techniques de stockage.
<b>1.2 s'informer sur les différents types de classification de produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• durée de vie/consommation de produit selon leurs types : Date limite d'utilisation optimale (DLUO) ; Date Limite de consommation (DLC)</li> <li>• classification de produits et matériaux selon leurs types: périssable ou non, recyclable, dégradable,...</li> </ul>	
<b>2. Connaître les risques liés à l'utilisation des emballages et au transport des produits</b>		
<b>2.1 s'informer sur les types et risques de contamination des produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents types de contaminations des produits</li> <li>• Risques et effets de contamination</li> <li>• protection du produit contre les contaminations extérieures et contre l'humidité de l'air Condition du produit à emballer : solide/liquide, propre, sec, imperméable, facile à manipuler</li> </ul>	<p>Le formateur pourrait projeter des films courts et ensuite anime (question/réponse) la séance pour comprendre les risques liés à l'utilisation d'emballage et au transport des produits.</p> <p>A partir des thèmes sur le 2.1 et 2.2, le formateur pourrait également faire une séance de brainstorming pour collecter et rectifier/réorienter les idées des apprenants</p>
<b>2.2 s'informer sur l'impact environnemental et socio économique causé par l'utilisation des différents types d'emballages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différentes types d'emballages : caisses, panier artisanal à base de matière végétale, papier journal, sac en toile, sac en plastique etc.</li> <li>• Les impacts positifs et négatifs selon le type d'emballage</li> <li>• Proposition par rapport à l'utilisation des emballages</li> </ul>	
<b>3. Connaître la conservation et stockage des produits</b>		
<b>3.1 S'informer sur les conditionnements des produits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définitions et caractéristiques de conditionnement</li> <li>• Normes et mesures</li> </ul>	



	<p>nécessaires pour maintenir la qualité des produits stockés : mesures d'hygiène, lieu de stockage conditionné (chaîne de froid, aération contrôlée,...) produit naturel approprié ...</p>	<p>Le formateur pourrait présenter les différents types de conditionnement. Il pourrait également démontrer comment utiliser/manipuler les matériels/matériaux. Après, il est important que les apprenants passent directement à l'application.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme et hygiène de l'environnement de stockage.</li> <li>• Technique et gestion de stockage : séparer les denrées alimentaires suivant les classifications, du matériel ; ...</li> <li>• Mode de conservation des produits : salage, fumage, séchage, ...</li> </ul>	



## 1.6 GESTION ET TRANSFORMATION DES DECHETS

Elément de compétence : Gérer et transformer les déchets

### INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE

COMPORTEMENT ATTENDU :

Acquérir le réflexe de ranger les restes afin que ces dernières soient prêtes à commencer d'autres processus d'utilisation ou de transformation.

**Matières premières :**

MATIERES NON UTILISEES (appelées « DECHETS ») = Matières premières - Matières utilisées

- **Matières utilisées : consommées ou transformées**
- **Matières non utilisées : appelées communément « déchets »**
- *résidus de céramique réduit en poudre sont réutilisés*
- *Eau usée : règlement hôtellerie, obligatoire une bouche d'évacuation*  
*déchets organiques (peaux de fruits ou de légumes, restes d'aliments non consommés, déchets fécaux, urines ... etc),*  
*Bouteilles plastiques réutilisées pour contenir d'autres liquides (lait, jus de fruit ...),*  
*Matériaux en plastique utilisés pour la fabrication de pavés autobloquant.*

OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

1. **Identifier les différents types de déchet : organique, synthétique, verre, chimique ...**
2. **Connaître les dispositions légales concernant l'élimination des déchets,**
3. **Trier puis collecter les déchets dans des conteneurs différents suivant leur nature,**
4. **Maintenir propres les bacs de collecte de déchets,**
5. **Réutiliser les déchets qui peuvent encore être utiles dans l'établissement,**
6. **Eliminer les déchets par enlèvement par les partenaires identifiés pour chaque type de déchets,**
7. **Concevoir et à réaliser des projets de transformation de déchets dont les objectifs sont bénéfiques pour l'établissement, mais aussi et surtout pour les apprenants dans leur vie.**

CONTEXTE DE RÉALISATION :

Matériels et outils utilisés :

- **Conteneurs différents de collecte de déchets,**
- **Affichages,**
- **Cahiers d'enregistrement de procédures d'éliminations des déchets,**
- **Dispositions légales concernant l'élimination des déchets,**
- **Brochures sur les déchets et les recyclages des déchets.**
- **Personnes ressources : personnes qui réalisent des collectes et des transformations de déchets**

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement



Cette compétence cadre entièrement dans la protection de l'environnement, mais aussi pour des considérations d'hygiène et de santé.

Degré d'autonomie/ Interactions :

La gestion des déchets est à réaliser dans une démarche collective, car un environnement propre, sain et sans odeur est de l'intérêt de la collectivité.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

- **Environnement propre, sain et sans odeur**
- **Matériels bien rangés et propres**
- **Attitudes et habitudes particulières : réflexes de rangement et de triage des déchets pendant la réalisation de tous les processus du secteur du THR : logistique, préparation des repas, préparation des salles de restauration ou des chambres ...**

OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
1. <b>Identifier les différents types de déchet</b>	Caractéristiques des déchets : - Organique : ex. résidus d'aliments, peaux de fruits et légumes... - Cartons/papier, - Synthétique, plastique - Verre, - Chimique/pharmaceutique ... - Métaux	<b>Le formateur pourrait expliquer à partir des matériels non utilisés ou déchets générés dans l'établissement (papier, carton, bouteille,...).</b>
2. <b>Collecter et trier les déchets dans des « bacs » différents suivant leur nature,</b>	Catégorie de déchets ; organique, cartons/papier, synthétique, verre, chimique/pharmaceutique ... Technique de triage des déchets.	Après l'explication et la sensibilisation, l'établissement devrait mettre en place des contenants différents pour chaque catégorie de déchet pour la pratique.
3. <b>Connaître les dispositions légales concernant la gestion des déchets</b>	Dispositions nationales et/ou communales : Décret MECIE, arrêté communal ...	Le formateur pourrait donner des exemples de dispositions internationales, nationales et/ou communales. Ensuite, il pourrait indiquer les dispositions applicables et expliquer aux apprenants aux moments appropriés. Il pourrait également inviter les apprenants à discuter et soutenir les dispositions pertinentes/applicables et les affichées.
4. <b>Maintenir propres les bacs de collecte de déchets,</b>	Nécessité de garder propre les emplacements et les bacs de collecte de déchets :	Explication théorique courte. Le formateur devrait faire comprendre aux apprenants que :



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odeurs, désordre ...</li> <li>- Inconvénient des déchets éparpillés qui attirent les animaux nuisibles tels que les rats, les cafards, les mouches, qui sont des foyers de bactéries et qui sont des vecteurs de maladies.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les déchets alimentaires et les autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des zones où les aliments sont manipulés.</li> <li>- L'accumulation de déchets doit être évitée.</li> </ul> <p>Le formateur pourrait demander aux apprenants leurs pratiques concernant le nettoyage de la salle de classe, il pourrait ensuite réorienter les apprenants sur l'organisation : bacs de déchets.</p>
5. <b>Réutiliser les déchets qui peuvent encore être utiles dans l'établissement,</b>	<p>Réutilisation : Les bouteilles ou les récipients en verre peuvent être réutilisés après avoir été nettoyés.</p> <p>Mode de nettoyage pour réutilisation,</p>	<p>Le formateur pourrait expliquer aux apprenants la possibilité de réutilisation des déchets.</p> <p>Il pourrait faire un travail par groupe sur le sujet : apporter un ou deux objets non utilisés par groupe, chaque groupe devrait présenter l'objet (modifié ou non) et le nouveau mode d'utilisation.</p> <p><u>Eco-gestes :</u></p> <p>N'hésitez pas à réutiliser des bouteilles ou des récipients de vinaigre, d'huile, d'eau... en prenant soin de BIEN LES LAVER, D'ENLEVER LES ANCIENS ETIQUETTES de mettre des ETIQUETTES NOUVELLES INDIQUANT LES NATURES DES NOUVEAUX CONTENUS. (sels, poivres, plantes aromatiques, farines, lait ...)</p>
6. <b>Promouvoir le partenariat pour le ramassage de déchets en vue de recyclage</b>	<p>Identification de partenaires,</p> <p>Elaboration de convention de partenariat en vue d'élimination rationnelle des déchets</p>	<p>Demander aux apprenants d'identifier les personnes ou sociétés qui récupèrent des déchets dans leurs quartiers et/ou dans la ville.</p> <p>Etablir des partenariats de travail avec des personnes ou des organismes de recyclage de déchet, pour que ces derniers viennent régulièrement récupérer les déchets de l'établissement.</p>
7. <b>Apprendre aux apprenants à concevoir et à réaliser des projets de transformation de déchets.</b>	<p>Elaboration et réalisation de projets simples et faciles à réaliser,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BIOGAZ, et/ou</li> <li>- COMPOST à partir des</li> </ul>	<p>Concevoir et (essayer de) réaliser des projets de mise en place d'installation de production : BIOGAZ, COMPOST, PRODUITS BIO ...</p>



<p>Les objectifs sont bénéfiques pour l'établissement, mais aussi et surtout pour les apprenants dans leur vie.</p>	<p>déchets organiques puis utiliser ces composts pour faire pousser des légumes ou des plantes aromatiques afin que les apprenants comprennent m'importance de l'agriculture BIO dans l'alimentation.</p>	<p>Concevoir et (essayer de) réaliser avec la participation active des apprenants des projets simples pour résoudre des problèmes particuliers formulés par les apprenants</p>
---	---	--



## 1.7 HSE (Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail)

Élément de compétence : Prévenir les risques environnementaux et accidents en milieu de travail (HSE)

### INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE

#### COMPORTEMENT ATTENDU :

Appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité et préserver l'environnement dans toutes les actions quotidiennes.

#### OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

1. **Connaître les normes et mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement (HSE) liées au métier**
2. **Comprendre l'importance d'un environnement de travail en toute sécurité,**
3. **Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels,**
4. **Prendre soin de l'eau,**
5. **Prévenir le risque de corps étrangers, métal, bris de verre et bois dans les repas servis**
6. **Surveillance des nuisibles/lutte contre les nuisibles**
7. **Réceptionner et stocker dans le respect de l'hygiène**
8. **Appliquer les normes de sécurité lors de l'installation et de l'utilisation des équipements électriques ou à gaz**

#### CONTEXTE DE RÉALISATION :

Matériels utilisés :

- **Équipement de protection individuelle (EPI) : gants synthétiques**
- **Manuel de procédure,**
- **Manuels de référence techniques ou d'utilisation appropriés : Équipements électriques, gaz,**
- **Textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale ; Décret MECIE et directive associée....,**

**Personne ressource : pompier**

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement

Degré d'autonomie/ Interactions :

#### CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :

Application correcte des textes en vigueur

Application systématique des techniques de nettoyage et de désinfection

Respect des règles en matière d'hygiène et de sécurité

OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES



<p>1. <b>Connaître les normes et mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement (HSE) liées au métier</b></p>	<p>Loi n° 90-033 du 21 Décembre 1990 portant Charte de l'Environnement</p> <p>DECRET N° 99-954 du 15 décembre 1999 modifié par le DECRET N° 2004-167 du 03 février 2004 relatif à la mise en compatibilité des investissements avec l'environnement (Décret MECIE),</p> <p>Directive générale pour la réalisation d'une étude d'impact environnemental à Madagascar</p>	<p>Le formateur pourrait afficher les parties pertinentes des textes légaux et des différentes directives.</p> <p>Il pourrait mener une discussion et échange sur l'application pratique et l'importance des textes.</p> <p>Le formateur pourrait réaliser avec les apprenants une étude d'impact environnemental simplifiée en appliquant la « Directive générale pour la réalisation d'une étude d'impact environnemental à Madagascar »</p>
<p>2. <b>Comprendre l'importance d'un environnement de travail en toute sécurité,</b></p>	<p>Les salles où les produits sont préparés, traités, transformés et stockés doivent être conçues, construites et maintenues dans un état de manière à garantir la sécurité des aliments.</p> <p>Analyse de risque sur l'hygiène, la santé et l'environnement.</p> <p>Ces analyses de risque portent sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les murs / Plafonds (empêcher l'accumulation de poussière, réduire la condensation et le développement de moisissures ...)</li> <li>- Les sols (élimination des eaux usées et des débris de matières ou de nourritures...)</li> </ul> <p>Portes, fenêtres et autres ouvertures (éviter l'accumulation de saleté, ventilation, Le formateur pourrait effectuer des activités d'analyse participative des risques avec les apprenants.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>empêcher la contamination par les insectes...),</li> <li>- Eclairage suffisant afin d'éviter les accidents,</li> <li>- Climatisation/ventilation</li> </ul>	<p>Il pourrait ensuite mener une discussion régulière sur les pratiques et les habitudes ayant une incidence sur l'hygiène, la santé et l'environnement.</p>



	(risque d'accumulation de poussière)	
3. <b>Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels</b>	<p>Comprendre que les produits chimiques de nettoyage doivent être clairement étiquetés, utilisés et stockés de façon appropriée pour éviter toute contamination (surtout les récipients entamés).</p> <p>Utiliser des matériels spécifiques de nettoyage</p> <p>Mettre en place des plans de nettoyage et de désinfection.</p>	<p>Réaliser des séquences théoriques</p> <p>Mettre en place de manière participative avec les apprenants des plans de nettoyage et de désinfection</p> <p>Etablir des tours de service pour responsabiliser les apprenants et leur faire acquérir le réflexe du nettoyage et l'utilisation de désinfectants,</p>
4. <b>Prendre soin de l'eau,</b>	<p>Utiliser continuellement de l'eau propre et non contaminé.</p> <p>Connaitre des techniques simples pour purifier et/ou désinfecter l'eau</p>	<p>Faire surveiller régulièrement la qualité de l'eau, de la vapeur ou de la glace en indiquant les points à vérifier (couvercles des récipients, couleur, corps étrangers, odeurs...)</p> <p>Utiliser les produits désinfectant tels que « Sur'eau »</p> <p>Réaliser des filtres artisanaux en utilisant des matériaux tels que le sable, le charbon, un tissu propre...</p> <p><u>Eco-gestes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exiger aux apprenants de fermer les robinets après chaque utilisation,</li> <li>- Les récipients utilisés pour l'eau ne doivent pas être utilisés pour autres choses.</li> </ul>
5. <b>Prévenir le risque de corps étrangers, métal, bris de verre et bois dans les repas servis</b>	<p>Il est inadmissible que les nourritures et les repas soient contaminés par des corps étrangers.</p> <p>Connaitre les différentes sources de contamination (ustensiles en bois, cheveux, Réaliser de manière participative une évaluation des risques et mettre en place des procédures pour éviter la contamination des nourritures par des corps étrangers.</p> <p>cigarettes, verres brisées, produits chimiques provenant des produits de nettoyage...)</p> <p>Eviter la contamination des</p>	<p>Réaliser des séquences théoriques et d'explication</p>



	nourritures par des corps étrangers.	
6. <b>Surveiller et éradiquer des nuisibles/lutter contre les nuisibles</b>	<p>Connaitre les différents nuisibles et les nuisances qu'ils peuvent causer (rats, insectes...)</p> <p>Prendre les mesures nécessaires pour éliminer l'infestation par les nuisibles.</p>	<p>Réaliser de manière participative une évaluation des risques et mettre en place des procédures pour éliminer l'infestation par des nuisibles</p> <p>Inviter un prestataire de désinsectisation pour effectuer des exposés sur les nuisibles et les précautions à prendre (Les appâts, pièges et destructeurs d'insectes)</p> <p>Vérifier systématiquement les produits livrés qu'ils sont exempts de nuisibles</p>
7. <b>Réceptionner et stocker dans le respect de l'hygiène</b>	<p>Des exigences appropriées d'hygiène doivent exister pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tous les véhicules de transport et pour l'équipement utilisé pour le chargement/déchargement,</li> <li>- tous les équipements et matériels de stockage des aliments (congélateur, réfrigérateur, étagères, <i>sobika</i>, cartons, récipients ...)</li> </ul>	<p>Etablir avec les apprenants une ou des fiches de contrôle, indiquant les exigences, qu'ils utilisent pour chaque réception de commandes, et pour vérifier l'état des matériels de stockage avant d'entreposer les produits alimentaires.</p> <p>Vérifier les états sanitaires des véhicules de transport. (ou informer les fournisseurs sur les exigences sur les véhicules de transport et les conditionnements)</p>
8. <b>Appliquer les normes de sécurité lors de l'installation et de l'utilisation des équipements électrique, à gaz ou autres</b>	<p>Connaitre les principes de fonctionnement des équipements électriques, à gaz ou autres</p> <p>Utiliser en toute sécurité des équipements électriques, à gaz ou autres .</p> <p>Réagir rationnellement et avec calme en cas d'incendie pour limiter la gravité en cas d'.</p> <p>Réaliser des séquences courtes de formation théorique sur les principes de fonctionnement des appareils. accident.</p>	<p>Afficher les modes d'utilisation des appareils de cuisson.</p> <p>Afficher la manière de stocker les aliments dans le réfrigérateur.</p> <p>Réaliser des séquences courtes de formation théorique sur les attitudes à adopter et les mesures à prendre en cas d'incendie ;</p> <p>Réaliser des exercices d'extinction de début d'incendie d'origine électrique, de gaz, de feu sec (papier, bois)...</p> <p>Formation théorique sur les premiers secours en cas de brûlure et exercice pratique.</p> <p><i>(il est prudent de faire appel à des pompiers pour ces exercices),</i></p>



## 1.8 OPTIMISATION DE L'UTILISATION DES RESSOURCES

**Elément de compétence : Optimiser l'utilisation des ressources**

### INFORMATION GENERALE SUR L'ELEMENT DE COMPETENCE

#### COMPORTEMENT ATTENDU :

Utiliser d'une manière responsable et raisonnable les ressources énergétiques, l'eau et les ressources naturelles,...

#### OBJECTIFS / PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

1. Opter la consommation de produit éthique et responsable
2. utiliser avec modération l'énergie
3. Consommer raisonnablement l'eau

#### CONTEXTE DE RÉALISATION :

Matériels utilisés :

- À l'aide de l'équipement de protection individuelle (EPI)
- À l'aide du manuel de procédure
- À partir des manuels de référence techniques appropriés
- En présence d'une personne ressource
- À l'aide des textes ou articles de lois qui régissent la protection environnementale

Conditions environnementales/prise en compte de l'environnement

Degré d'autonomie/ Interactions :

#### CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

**Utilisation à bonne escente des ressources naturelles**

**Utilisation convenable des ressources énergétique**

**Utilisation convenable de l'eau**



<b>Application correcte des éco-gestes</b>		
OBJECTIFS/ÉLÉMENTS	Balises	Pistes d'activités d'enseignement/d'apprentissage  RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
<b>1- Opter pour la consommation éthique et responsable</b>		
1.1 consommer en se souciant des impacts économiques et environnementaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du consommateur éthique</li> <li>• Choix des produits responsables</li> </ul>	<p>Le formateur pourrait adopter la méthode expositive, il devrait également illustrer au maximum son intervention par des exemples réels et précis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le consommateur éthique est celui qui porte attention et qui est sensible aux attributs éthiques d'un produit en tant que caractéristiques intangibles : impacts sociaux, impacts environnementaux, le cycle de vie du produit, ou encore ses processus commerciaux</li> <li>• Comportement du consommateur</li> </ul>
1.2 Consommer en se souciant des autres publiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportements des consommateurs éthiques : prend en compte les conséquences publiques dans sa consommation privée : santé des autres, environnement des autres, gaspillage de produit, ...</li> </ul>	
<b>2-Utiliser avec modération l'énergie</b>		
S'informer sur les problèmes d'énergie en général	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes sources d'énergie et les inconvénients économiques, sociaux et environnementaux</li> <li>• Les problèmes d'énergie actuellement à Madagascar</li> </ul>	<p>A partir d'une projection de films courts démontrant les éco gestes sur l'utilisation de l'énergie, il pourrait lancer une discussion/ faire des échanges entre les apprenants pour souligner les éco gestes à retenir.</p>
<p>Promouvoir l'utilisation d'énergie renouvelable.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avantages sur l'utilisation d'énergie renouvelable : économique, sociaux et environnementaux,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différentes sources d'énergie renouvelable</li> <li>• L'importance de l'éclairage naturel,.....</li> </ul>	



durabilité		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsabiliser les consommateurs d'énergie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choix des matériaux/matériel/équipement : prise en compte de la consommation, environnement (réduire l'émission de gaz à effet de serre,...), sociale</li> <li>Les comportements irresponsables et responsables sur l'usage d'énergie :</li> <li>L'impact des comportements responsables sur le plan socio-économique et environnemental : limitation de la consommation,...</li> </ul>	
<b>3- Consommer raisonnablement l'eau</b>		
3.1 S'informer sur les problèmes de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>menaces sur les sources naturelles : risque de tarissement des lacs, des ruisseaux, ....</li> <li>problèmes sur l'utilisation de l'eau en général : gaspillage, insuffisance de protection et des traitements,...</li> <li>L'importance de l'eau dans la vie des hommes</li> </ul>	<p>A partir d'une projection de films courts démontrant les éco gestes sur l'utilisation de l'énergie, il pourrait lancer une discussion/ faire des échanges entre les apprenants pour souligner les éco gestes à retenir.</p> <p>Le formateur pourrait faire une démonstration des éco-gestes relatifs au thème.</p>
3.2 S'informer sur les techniques et gestes appropriés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Technique sur l'utilisation du robinet : pratique des éco-gestes appropriés</li> <li>normes et techniques sur le débit des robinets :</li> <li>Récupération et Utilisation de l'eau pluviale et eaux usées</li> </ul>	naturelles
<ul style="list-style-type: none"> <li>Protéger les sources</li> <li>gestion des ordures</li> <li>Jeter les eaux usées à 70m de toute source d'eau (cf.: concept sans trace)</li> </ul>		



