



# **MONITORARE E VALUTARE IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO ATTRAVERSO I PERCORSI DI FORMAZIONE MISTA RELATIVA AL TEMA DELLA SOSTENIBILITÀ IN UN SETTORE ECONOMICO**

REPORT DELL'ESPERIENZA DI PILOTAGGIO

GLI STRUMENTI E MATERIALI DI GREEN GUEST

# Indice

A – PRESENTAZIONE DELLA SPERIMENTAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO .....	7
B – RESULTATI DELLA FASE DI PILOTAGGIO .....	10
1. DAGLI STUDENTI (che hanno pilotato gli strumenti didattici) .....	10
a) Avevi delle conoscenze sul tema della sostenibilità prima di pilotare gli strumenti didattici? Come ne sei venuto a conoscenza?.....	10
b) Secondo la tua esperienza professionale, puoi affermare che il settore dell’ospitalità è impegnato in azioni di sostenibilità? .....	11
c) Come futuro professionisti del settore, consideri la sostenibilità un aspetto importante? .	11
d) Conoscevi molto sulla sostenibilità PRIMA di usare il serious game? .....	12
e) E DOPO aver fatto il serious game? .....	12
f) Qual è la tua opinione sul game?.....	13
g) La storia del gioco è basata sulla ricerca che Marco conduce per avere un lavoro in un hotel sostenibile. La storia viene considerata utile per imparare la sostenibilità? .....	15
h) Quali sezioni del gioco hai trovato interessanti? .....	15
i) Per quanto riguarda invece le questioni generali, avevi qualche conoscenza? .....	16
j) Ti piace l’idea dei badge ottenuti durante il gioco?.....	16
k) Che cosa hai imparato dal gioco? .....	16
l) Quante volte hai fatto il gioco?.....	17
m) E per quanto riguarda il certificato? pensi che sia utile?.....	17
n) In quale caso studio hai lavorato di più? .....	18
o) Conoscevi molto sulla sostenibilità PRIMA di lavorare ai casi studio? .....	18
p) E DOPO? .....	19
q) Durante gli stage lavorativi, hai osservato delle somiglianze con le attività descritte nei casi studio? .....	19
<i>Conclusione</i> .....	19
2. DA PARTE DEGLI STUDENTI, DOPO IL LORO TIROCINIO IN AZIENDA .....	20
a) Osservazione .....	20
1/Quali azioni sono messe in pratica per ridurre il consumo di energia?.....	20
2/ Quali azioni sono messe in pratica per ridurre il consumo d’acqua? .....	20
3/In che modo l’azienda gestisce e differenzia I rifiuti?.....	21
4/ Quali politiche sono adottate per evitare gli sprechi?.....	21
5/ L’azienda preferisce usare prodotti e cibo biologici? .....	21
6/ In che modo l’azienda favorisce I prodotti locali? .....	21
7/ L’azienda è certificata o sta tentando di ottenere la certificazione?.....	21

8/ In che modo l'azienda si sforza di mostrare ai clienti la sua preoccupazione e la sua posizione rispetto allo sviluppo sostenibile?.....	21
9/ A quale livello l'azienda è coinvolta nella vita locale (turismo, eventi, associazioni...?) .....	21
10/In che modo l'azienda si sforza di formare il personale e offrire apprendistati, stage, ..?..	21
11/In che modo l'azienda si sforza di formare il personale verso atteggiamenti e tecniche sostenibili?.....	22
b) Essere un professionista eco-responsabile.....	22
1/ Durante la mia formazione, quali azioni, attività, gesti ho fatto che mostrano il mio atteggiamento eco-sostenibile? .....	22
<i>Conclusion</i> .....	22
3. DA PARTE DEGLI STUDENTI, che hanno partecipato alla Green Challenge .....	23
a) Come valuti il periodo di formazione in Italia nel suo insieme? (per favore attribuisce un punteggio da 1-debole a 5-forte) .....	23
b) Come valuti la tua preparazione per questo evento di formazione? .....	23
c) In che modo l'apprendimento attraverso il gioco (The Green Quest) e i casi studio sono stati utili per affrontare questa settimana di formazione?.....	24
d) Quali visite studio sono state le più interessanti? .....	24
e) Per favore, esprimi cosa hai imparato dalle visite in 3 parole chiave.....	24
f) Come valuti la Green Challenge in riferimento alle conoscenze e competenze che hai acquisito come futuro professionista del settore ospitalità? .....	25
g) Per favore, attribuisce 3 parole chiave per descrivere l'esperienza .....	25
h) Come valuti l'organizzazione in squadre miste di partecipanti di diversi paesi? .....	25
i) Per favore, attribuisce 3 parole chiave per riassumere cosa hai imparato da questa esperienza europea.....	26
j) E' stato importante girare un video delle ricette e creare il libro?.....	26
k) Quante volte eri stato all'estero prima di questo evento?.....	26
l) Per favore, aggiungi qualsiasi commento tu ritenga utile .....	27
4. DA PARTE DEGLI INSEGNANTI E FORMATORI (che hanno pilotato gli strumenti educativi) .....	27
a) Qual è la tua opinione sulla guida didattica?.....	27
b) Qual è la tua opinione sui prodotti del progetto Green Guest ?.....	28
c) Pensi che l'approccio tramite il gioco sia appropriato?.....	29
d) Quanto efficiente è stata l'integrazione nell'apprendimento in ciascuna fase? .....	29
e) In che misura le imprese / aziende sono state interessate al progetto Green Guest? .....	30
f) Come valuti l'impegno del settore dell'ospitalità verso la sostenibilità, in relazione alla formazione?.....	30
g) Ritengono che l'impegno del settore dell'ospitalità verso la sostenibilità sia un elemento chiave per la motivazione per i professionisti futuri? .....	31

5. DA PARTE DEI FORMATORI, MEMBRI DELLA GIURIA, TUTOR DEGLI STUDENTI sulla Green challenge	32
.....	32
a) Come valuti questo evento di formazione in Italia nel suo insieme? .....	32
b) Come valuti la tua preparazione per questo evento? .....	33
c) Come valuti la valutazione del gruppo degli studenti di cui eri in carico? (10 risposte).....	33
d) Come valuti la gestione e organizzazione dell'intero evento di formazione? .....	33
e) Puoi commentare sulle modalità in cui la Challenge era coerente con il processo di formazione attraverso il gioco (GREEN QUEST) e i casi studio (se rilevante)(8 risposte) .....	34
f) Quali visite di studio sono state particolarmente interessanti in riferimento alla sostenibilità? (9 risposte).....	34
g) Come valuti the Green Challenge in riferimento alle conoscenze che gli studenti hanno ottenuto come future professionisti del settore?.....	35
h) Come valuti la Green Challenge in riferimento alle competenze (responsabilità e autonomia) sulla sostenibilità che gli studenti hanno ottenuto come future professionisti del settore? .....	35
i) Come valuti l'organizzazione in squadre miste? .....	35
j) Come valuti le competenze sociali (fiducia, autostima, lavoro di gruppo, etc ...) che gli studenti hanno acquisito in questa settimana? .....	36
k) Pensi che questa esperienza abbia aiutato a superare alcuni pregiudizi? (11 risposte).....	36
l) Come valuti i criteri scelti per valutare la challenge? (11 risposte) .....	36
m) Come valuti l'operato della giuria? (11 risposte) .....	37
n) Commenta su possibili miglioramenti alla green challenge nei percorsi sulla sostenibilità (11 risposte).....	37
o) Per favore, lascia qualsiasi altro commento tu voglia fare (7 risposte) .....	38
6. CONCLUSIONI GENERALI E RACCOMANDAZIONI .....	39

## Premessa

Green Guest è un progetto Erasmus + nel settore dell'ospitalità che si sforza di collegare sia le questioni ambientali che quelle relative alla formazione professionale, incluso l'apprendimento basato sul lavoro, in un approccio globale.

Il progetto riunisce scuole professionali, un'università, associazioni di categoria dell'ospitalità, centri di formazione per adulti, un'organizzazione non governativa e una società di marketing digitale in cinque paesi europei: Polonia, Italia, Estonia, Ungheria e Francia.

In tutti i nostri paesi i consumatori sono la forza trainante che determina la tendenza delle aziende a sviluppare iniziative di gestione ambientale. L'effetto del "pensiero verde" è un forte incentivo per i professionisti del settore dell'ospitalità e del turismo a rispondere ai bisogni e aspettative. Il settore dell'ospitalità ha un impatto significativo sull'ambiente a causa del consumo di energia e acqua, l'uso di prodotti di consumo e la produzione di rifiuti solidi e pericolosi. L'adozione di programmi di ospitalità sostenibile può offrire un significativo vantaggio competitivo alle imprese nel settore dell'ospitalità. La formazione e l'aggiornamento del personale attuale e futuro è anche il modo migliore per sostenere le imprese in questo periodo di cambiamento e la sostenibilità può avere un effetto leva per ispirare gli attori del settore. È anche importante analizzare i modi in cui l'IFP affronta il problema per rendere più ecologici i curricula, i programmi di studio e le competenze e mettere in discussione le lacune che devono essere colmate, avendo EQAVET come riferimento.

L'ambizione di Green Guest è quindi quella di agire sui tre aspetti della sostenibilità nel settore dell'ospitalità: sociale, ambientale ed economico attraverso lo sviluppo di attività specifiche di istruzione e formazione professionale. Aumentare la propria attrattività nei confronti dei clienti è anche un buon modo per essere più attraenti per il potenziale personale dipendente. Il lavoro transnazionale che riunisce varie competenze provenienti da diversi paesi dell'UE offre grandi opportunità per lo sviluppo del progetto che non potrebbero essere previste a livello nazionale.

I due obiettivi principali del progetto sono:

- Sviluppare pratiche di sostenibilità nel settore attraverso la formazione e la riqualificazione della forza lavoro attuale e futura promuovendo l'apprendimento basato sul lavoro.
- Migliorare l'immagine di alcune posizioni lavorative nel settore dell'ospitalità che sono poco attraenti (con la sostenibilità come facilitatore e incentivo per entrare nel settore).

## Introduzione

Questo rapporto si basa sulla sperimentazione degli strumenti e dei materiali sviluppati nell'ambito del progetto GREEN GUEST e il suo obiettivo principale è quello di fornire raccomandazioni per l'attuazione dei processi di apprendimento in materia di sostenibilità in un settore e più precisamente nel settore dell'ospitalità

Il processo di formazione Green Guest si basa su vari metodi di apprendimento tra cui l'e-learning, l'esperienza lavorativa e lo studio in classe implementato grazie ai seguenti materiali e strumenti:

- Un "gioco serio" online: la ricerca di aspetti della sostenibilità da parte di un tirocinante in una struttura ideale: il "GREEN HOTEL";
- Otto casi di studio (formato pdf) che suggeriscono attività di formazione, basate su otto strutture europee in Estonia, Francia, Ungheria e Italia che sono attivamente impegnate nello sviluppo sostenibile;
- Un animated sketch per sensibilizzare al tema in questione;
- Modelli per stage e visite di studio legate alla sostenibilità;
- Linee guida per l'implementazione di una "sfida verde"

L'obiettivo principale è quello di far capire agli studenti cosa è in gioco per quanto riguarda la competitività delle imprese, la gestione, l'impegno del personale e l'impegno dei clienti legati al tema della sostenibilità nel settore economico. Pertanto, devono acquisire consapevolezza, conoscenza, abilità e competenze

Questo rapporto comprende due parti differenti:

- Uno dedicato alla sperimentazione stessa e ai feedback raccolti
- Uno dedicato alle raccomandazioni sotto forma di una guida educativa

## A – PRESENTAZIONE DELLA SPERIMENTAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Secondo progetto, 3 paesi del consorzio hanno dovuto pilotare i vari strumenti sviluppati: Italia, Estonia e Francia.

Tutti i partner coinvolti in questo pilotaggio, NET, AJA, Kurressaare Ametikool e GIP-FCIP de Normandie, hanno selezionato scuole e gruppi di studenti dell'IFP per partecipare al progetto.

### **ESTONIA:**

KURESSAARE AMETIKOOL, KURESSAARE

### **ITALIA:**

ISTITUTO CORNARO, JESOLO

### **FRANCIA:**

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN JOORIS, DIVES-SUR-MER  
LYCEE PROFESSIONNEL FLORA TRISTAN, LA FERTE-MAC  
EREA YVONNE GUEGAN, HEROUVILLE-SAINT-CLAIR  
AGENCE DU GRETA DE BAYEUX  
AGENCE DU GRETA DE BERNAY

I target della fase pilota:

- Dall'Estonia: 2 insegnanti e 15 studenti
- Dalla Francia: 3 insegnanti e 36 studenti
- Dall'Italia: 2 insegnanti e 30 studenti

In totale 7 insegnanti e 81 studenti.

La sperimentazione è iniziata nell'ottobre 2018 per concludersi nel maggio 2019, in modo da avere tempo sufficiente per combinare diversi metodi di apprendimento e includere gli stage nel percorso.

Sono state fornite delle linee guida generali ai team che si sono offerti volontariamente, con alcuni suggerimenti su come utilizzare i diversi strumenti proposti (istruzioni di base)

Ai docenti e ai formatori è stata inoltre fornita una prima bozza di una guida pedagogica destinata a diventare un documento di riferimento che offre una base educativa standard per i temi da affrontare e gli obiettivi da raggiungere per quanto riguarda lo sviluppo sostenibile nel settore dell'ospitalità. La guida si propone di accompagnare i formatori e i tutor di lavoro durante gli apprendistati e i programmi di formazione. Intende inoltre aiutare i tirocinanti e gli altri membri del personale di apprendimento ai livelli 3 e 4 del Quadro europeo delle

qualifiche, offrendo la possibilità di introdurre gli aspetti legati allo sviluppo sostenibile nel loro percorso man mano che vengono identificati. In questa prima versione, gli insegnanti avevano le unità di risultati di apprendimento, brevi descrizioni dei diversi materiali e modelli:

- Un "gioco serio" online: la ricerca di aspetti della sostenibilità da parte di un tirocinante in una struttura ideale: il "GREEN HOTEL";
- Otto casi di studio (formato pdf) che suggeriscono attività di formazione, basate su otto strutture europee in Estonia, Francia, Ungheria e Italia che sono attivamente impegnate nello sviluppo sostenibile;
- A traineeship report form so that learners, after they have been trained with Green Guest tools, can identify and describe in simple terms, the actions carried out within their place of employment which promote sustainability while retaining viable business activity. They were asked to highlight any opportunities to improve eco-responsible attitudes.
- Un modello per il rapporto di tirocinio in modo che gli studenti, dopo aver ricevuto una formazione con gli strumenti Green Guest, possano identificare e descrivere in termini semplici le attività all'interno della loro sede di lavoro che promuovono la sostenibilità pur mantenendo attività commerciali redditizie. È stato chiesto loro di evidenziare eventuali opportunità per migliorare le attitudini eco-responsabili.

Due modelli sono stati forniti ai formatori e studenti al fine di raccogliere io feedback e trasmetterli alla partnership.

Nota: Per alcune domande, agli studenti e / o agli insegnanti viene chiesto una valutazione attribuendo un punteggio da 1 (insufficiente) a 5 (eccellente o molto buono).



## Gruppo campione per il pilotaggio

Regarding the piloting group providing feedbacks, all together, 92 learners have given their opinion about the pathway through the forms provided.

Per quanto riguarda il gruppo di pilotaggio che ha fornito feedback, in totale, 92 studenti hanno dato la loro opinione sul percorso attraverso i questionari forniti:

- dall' Estonia: 26
- dall' Italia: 26
- dalla Francia 40

A questo gruppo, dobbiamo aggiungere altri studenti che hanno sperimentato ma non hanno dato la loro opinione (EREA Yvonne GUEGAN e AGENCE DU GRETA DE BERNAY).

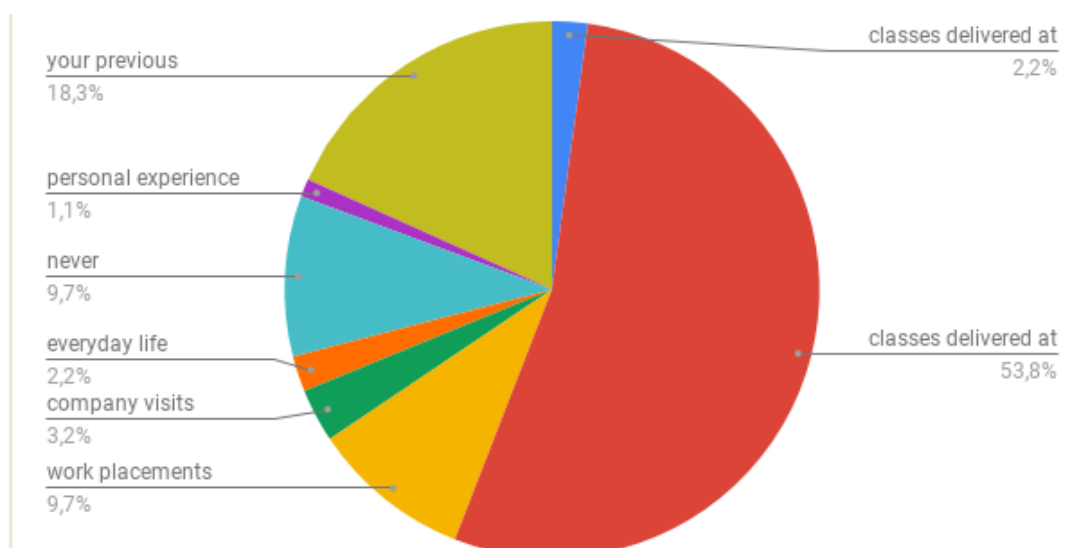
In Francia, il gruppo era composto da studenti di livello 3 e 4 EQF (studenti di cucina e servizio). In Italia, solo il livello 4 EQF ha partecipato alla sperimentazione (2 gruppi per un totale di 35 studenti) come in Estonia, con studenti di ospitalità e cucina (20 studenti dal 1 °, 2 dal 2 ° e 4 dal 3 °).

Per quanto riguarda gli insegnanti e / o formatori, 11 hanno preso parte alla sperimentazione (4 dall'Estonia, 5 dalla Francia, 2 dall'Italia - 2 altri insegnanti coinvolti non hanno compilato il modulo google).

## B – RESULTATI DELLA FASE DI PILOTAGGIO

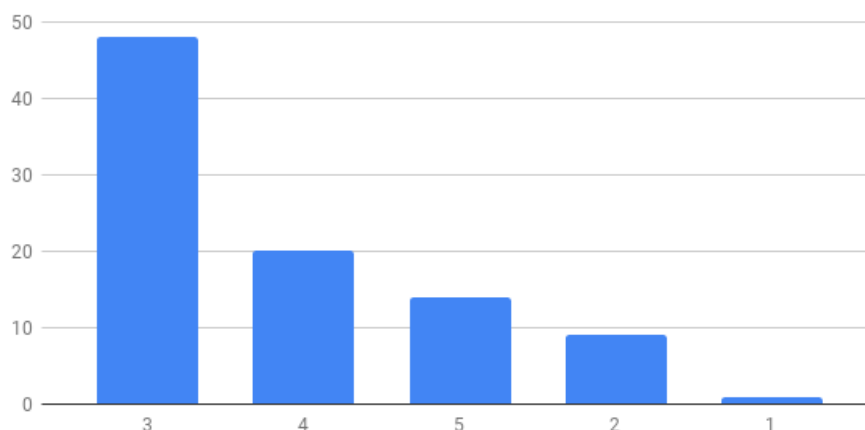
### 1. DAGLI STUDENTI (che hanno pilotato gli strumenti didattici)

- a) Avevi delle conoscenze sul tema della sostenibilità prima di pilotare gli strumenti didattici? Come ne sei venuto a conoscenza?



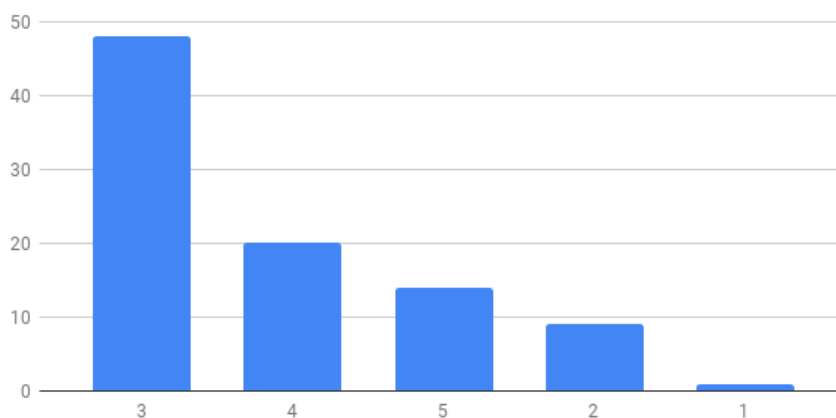
Più della metà degli studenti (53,8%) aveva già sentito parlare di sostenibilità nei loro centri di formazione o scuole professionali. Circa uno su 5 ne ha sentito parlare in precedenti esperienze professionali e circa il 10% durante i tirocini lavorativi. Ottime notizie perché significa che l'argomento fa ora parte della formazione e che in molti luoghi di formazione si organizzano azioni di sensibilizzazione; tuttavia non siamo in grado di valutare il livello di conoscenza. Va notato che quasi il 10% non ne ha mai sentito parlare, il che è abbastanza sorprendente in quanto tutto ciò che è legato ai cambiamenti climatici e alla sostenibilità sono questioni attuali.

b) Secondo la tua esperienza professionale, puoi affermare che il settore dell'ospitalità è impegnato in azioni di sostenibilità?



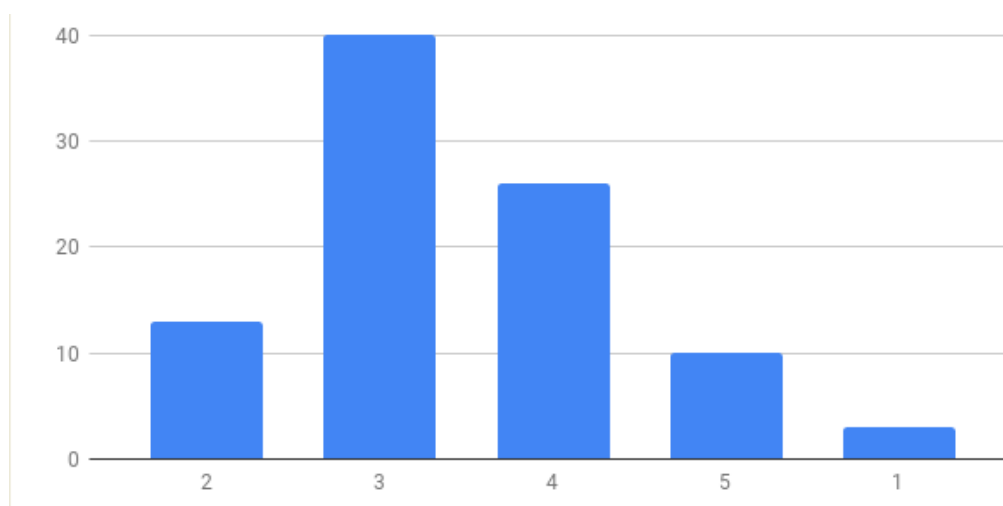
Più della metà degli intervistati ritiene che il settore sia mediamente impegnato alla sostenibilità e oltre un terzo afferma di essere fortemente o addirittura fortemente impegnato. Solo circa un decimo sostiene che non c'è nessuno sforzo da parte dell'industria dell'ospitalità, il che significa che il processo è stata avviato e che il settore sembra sensibile all'argomento

c) Come futuro professionisti del settore, consideri la sostenibilità un aspetto importante?



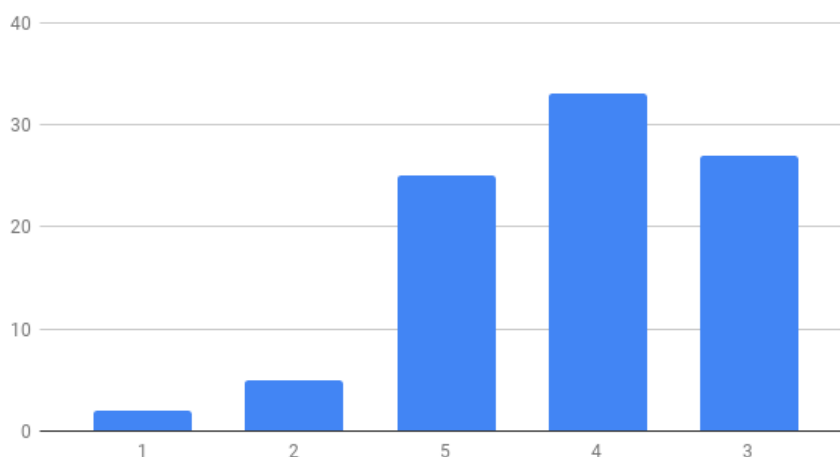
La risposta a questa domanda è davvero sorprendente dato che il 75% degli intervistati afferma che la sostenibilità è una questione importante e persino molto importante per quanto riguarda il loro futuro professionale. Il 22% lo considera come mediamente importante.

d) Conoscevi molto sulla sostenibilità PRIMA di usare il serious game?



Circa un quinto di tutti gli studenti aveva nessuna o una scarsa conoscenza sullo sviluppo sostenibile prima di iniziare questo percorso dedicato alle pratiche ecologiche. Quasi il 45% aveva già acquisito alcune conoscenze e il 35% aveva nozioni da buone a molto buone sul problema. Questi risultati sono piuttosto coerenti con la prima risposta fornita a questo sondaggio al fine di valutare il loro livello di conoscenza.

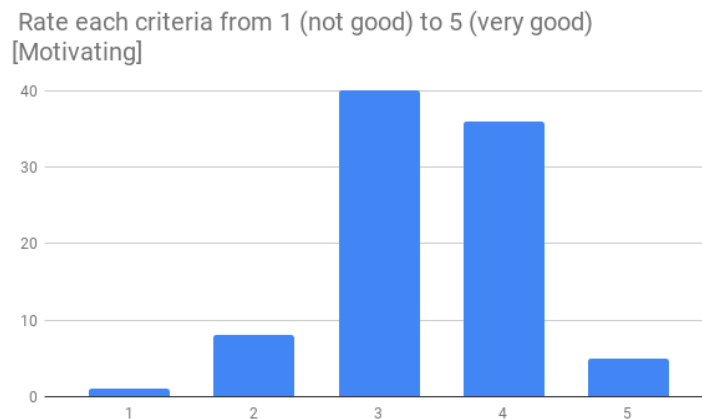
e) E DOPO aver fatto il serious game?



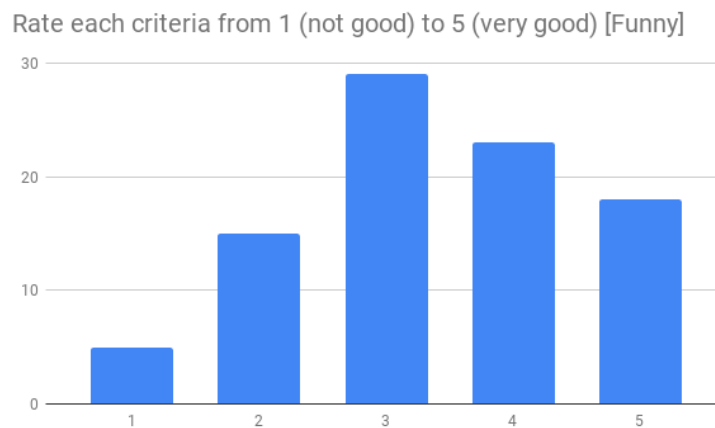
Se confrontiamo questo grafico con il precedente, possiamo notare che il livello generale di competenza è aumentato. Possiamo riportare che il numero di studenti con nessuna o scarsa competenza è dimezzato; che il numero di studenti con una buona conoscenza è aumentato del 25%, così come il numero di studenti con una conoscenza molto buona che è stata moltiplicata per 2,5 per raggiungere quasi il 30% dell'intero gruppo.

f) Qual è la tua opinione sul game?

Diversi criteri sono stati suggeriti agli intervistati.

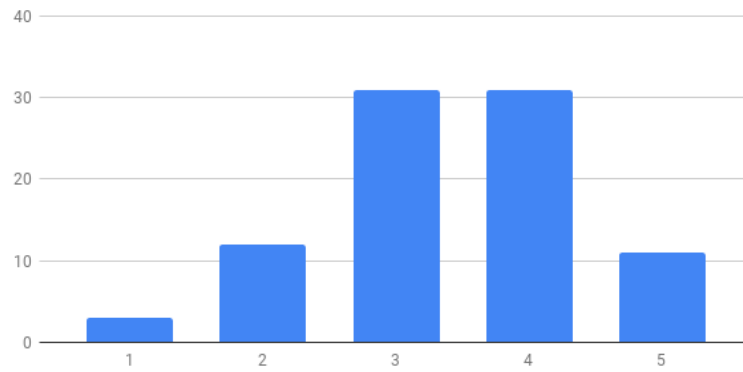


Circa l'88% degli intervistati sostiene che il gioco serio sia da piuttosto motivante a molto motivante per conoscere la sostenibilità. Ciò è probabilmente dovuto alla sfida che consiste nel "farsi assumere" e al fatto che possono ottenere dei badge: un sano incentivo per imparare mentre si visita l'hotel e si incontra lo staff. Il fatto che sia visto come giocoso e divertente va nella stessa direzione.



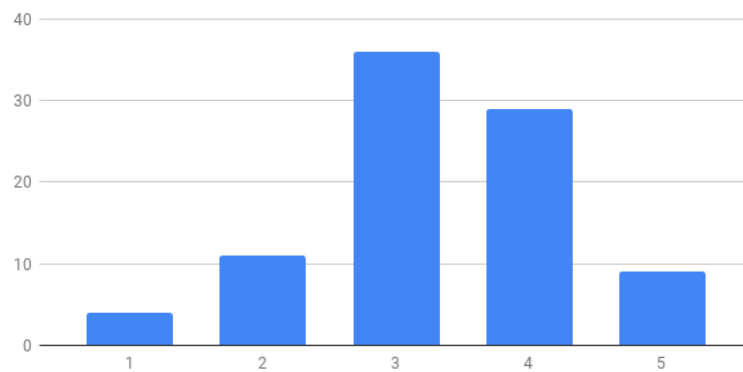
Il feedback è anche molto positivo in merito al design : 70% pensa che appare da piuttosto buono a molto buono.

Rate each criteria from 1 (not good) to 5 (very good) [Looks good]

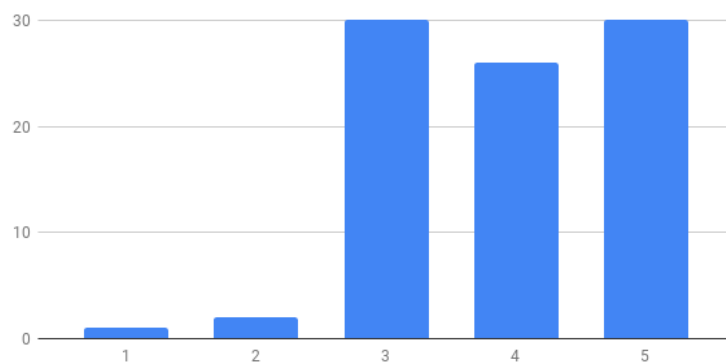


Anche i personaggi sono anche visti come interessanti (da piuttosto a molto) da più dell'80% degli studenti: una vasta gamma di ruoli lavorativi, diversi dipartimenti e luoghi, diverse situazioni.

Rate each criteria from 1 (not good) to 5 (very good) [Interesting characters]

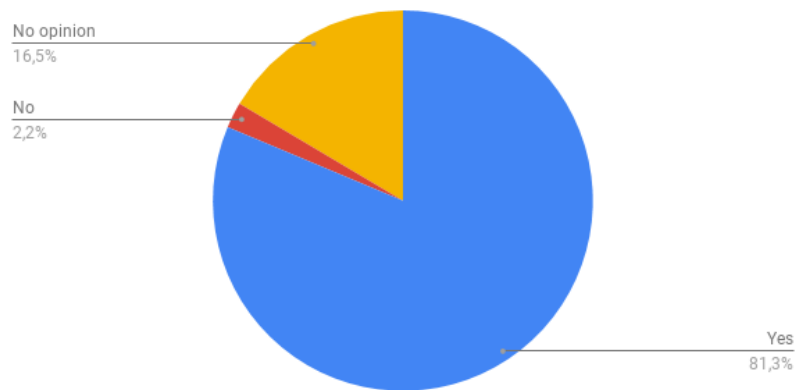


Rate each criteria from 1 (not good) to 5 (very good) [Interesting facts]



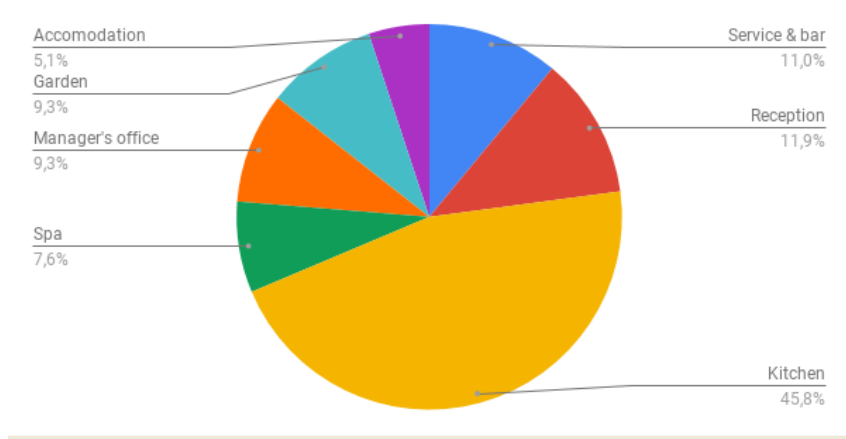
Il risultato sul contenuto del gioco stesso è conclusivo: il 60% degli intervistati ha stimato che le informazioni e i fatti presentati sono interessanti o molto interessanti, il che sembra suggerire che abbiano imparato molto con questo strumento.

g) La storia del gioco è basata sulla ricerca che Marco conduce per avere un lavoro in un hotel sostenibile. La storia viene considerata utile per imparare la sostenibilità?



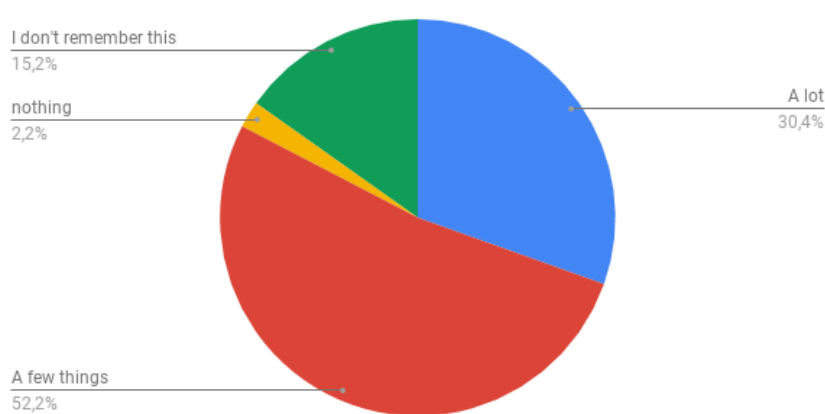
Nessun bisogno di commentare questo grafico, apparentemente sembra aver soddisfatto la maggioranza degli studenti.

h) Quali sezioni del gioco hai trovato interessanti?



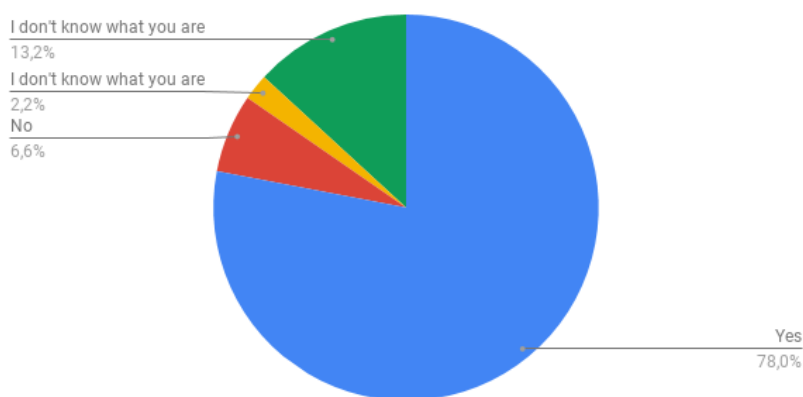
La sezione più popolare è quella dedicata alla cucina, che non è davvero sorprendente, se consideriamo che questa è la formazione che la maggior parte degli intervistati sta frequentando (cuoco): possono implementare direttamente le pratiche proposte. Al secondo posto della classifica la reception e al terzo il bar. Queste 3 sezioni rappresentano il 67% dell'interesse.

i) Per quanto riguarda invece le questioni generali, avevi qualche conoscenza?



La parte dedicata ai principi generali di sostenibilità che mira a fornire un primo livello di competenza sembra essere utile in quanto l'80% degli intervistati riferisce di aver imparato da qualcosa a molto.

j) Ti piace l'idea dei badge ottenuti durante il gioco?



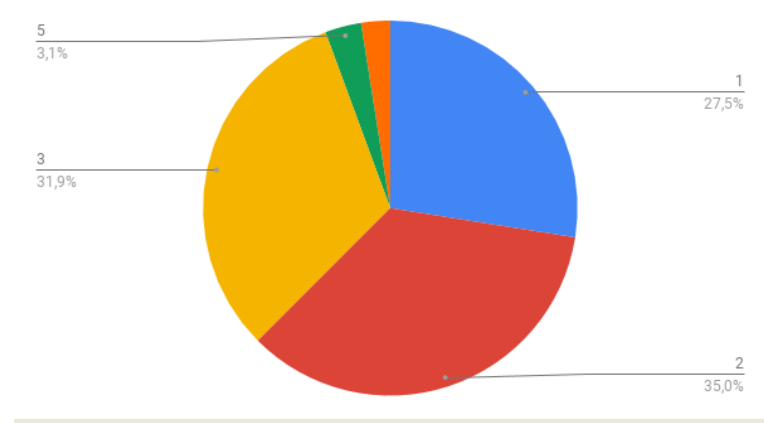
Quasi l'80% ha apprezzato l'idea di poter ottenere i badge in base alle proprie risposte; circa il 15% non si è accorto che stavano raccogliendo qualcosa. L'assegnazione di badge può essere un buon incentivo per motivare gli studenti e generare una competizione positiva tra gli student.

k) Che cosa hai imparato dal gioco?

Sono state fornite molte risposte diverse, ma le più comuni erano legate al cibo, il che non è sorprendente se consideriamo il loro campo di formazione: gli studenti erano particolarmente sensibili e hanno accennato al fatto che hanno raccolto suggerimenti sulla limitazione degli sprechi alimentari, l'uso di e prodotti locali e sul compostaggio. Hanno anche scoperto altre pratiche ecologiche legate al risparmio di energia e al risparmio di acqua.

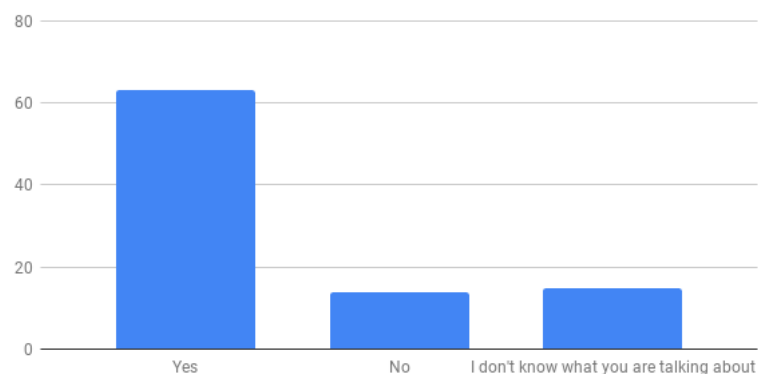


l) Quante volte hai fatto il gioco?



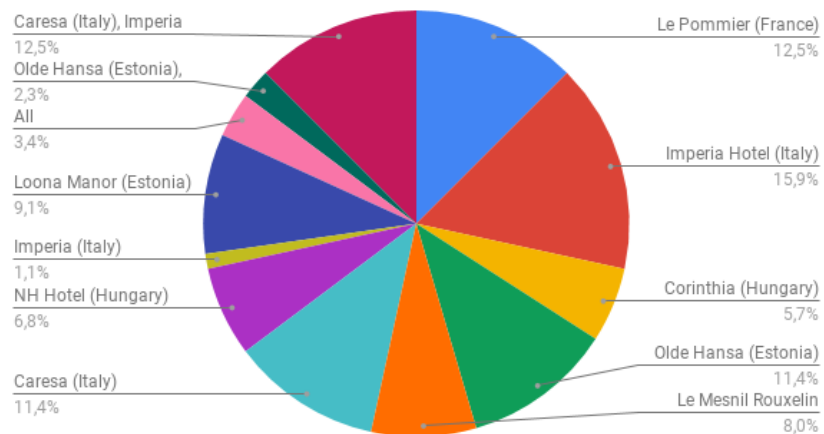
Il 72,5% ha giocato più di una volta. Dimostra che gli studenti hanno avuto un interesse nel gioco sia perché hanno avuto la sensazione di acquisire conoscenze sia perché hanno trovato il gioco piacevole, interessante e piuttosto divertente.

m) E per quanto riguarda il certificato? pensi che sia utile?



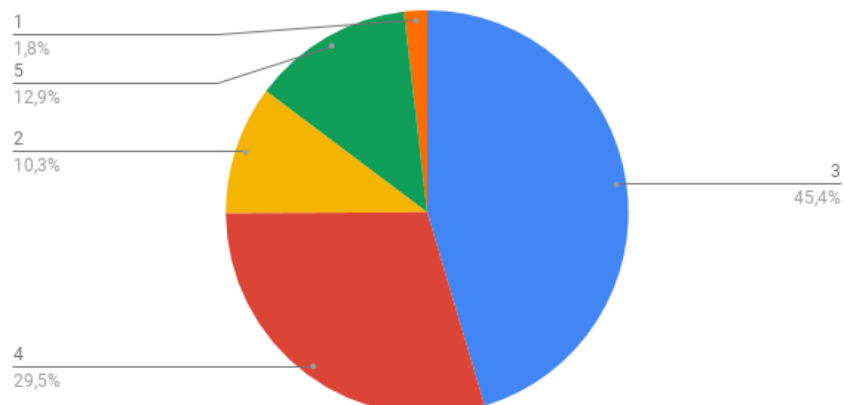
Due terzi degli intervistati concordano sul fatto che avere un certificato che attesti che hai frequentato un corso specifico e che hai superato il test finale è utile per attestare le conoscenze acquisite e la capacità di implementare un certo numero di pratiche. Lo considerano un valore aggiunto che può essere valutato con i professionisti

n) In quale caso studio hai lavorato di più?

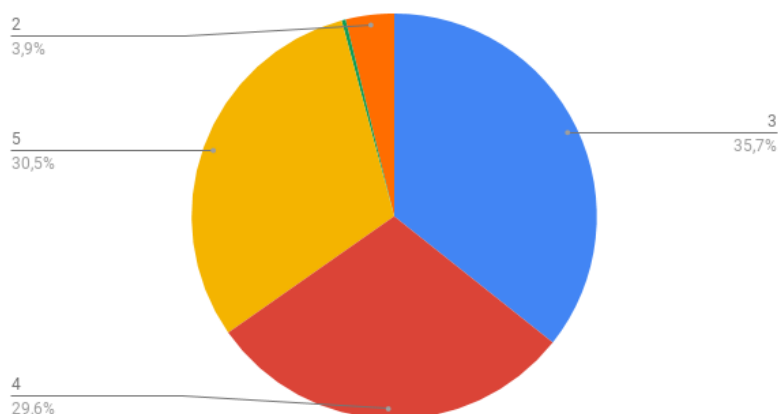


Non tutti gli studenti hanno risposto a questa domanda, ma non abbiamo alcuna spiegazione per questo. Tutti i casi di studio sono stati usati dagli studenti. Il 3,4% li ha studiati tutti. Il meno popolare è l'ungherese, che può essere facilmente spiegato in quanto non vi erano studenti ungheresi coinvolti nel pilotaggio. Il loro uso è abbastanza equilibrato; mostra che tutti hanno lo stesso interesse per insegnanti e studenti. C'è una leggera tendenza a studiare i casi del proprio paese, il che è abbastanza normale.

o) Conoscevi molto sulla sostenibilità PRIMA di lavorare ai casi studio?



## p) E DOPO?



La percentuale di studenti con una buona e ottima conoscenza della sostenibilità è aumentata: dal 42% al 60%.

## q) Durante gli stage lavorativi, hai osservato delle somiglianze con le attività descritte nei casi studio?

Solo il 52% degli studenti ha risposto a questa domanda e, tra questi, il 37% ha riferito di non aver notato alcuna somiglianza con le attività descritte nei casi di studio, il che dimostra che le pratiche verdi non sono così diffuse nel settore. Per il restante 63%, la maggior parte delle volte viene elencata solo un'azione o priorità: significa che le società generalmente si concentrano su un determinato tipo di azione. I più comuni citati riguardavano il risparmio di acqua, la selezione dei rifiuti, l'eliminazione degli sprechi alimentari, l'uso di prodotti locali.

## Conclusion

La maggior parte degli studenti ha apprezzato molto il percorso dedicato alla sostenibilità e più in particolare al gioco serio. L'utilizzo di giochi, ovvero l'abbinamento ricreativo ed educativo non è una novità. La pedagogia sul gioco si basa infatti su una filosofia specifica che consente all'individuo di apprendere con diversi tipi di stimoli, anche se oggi il concetto raggiunge un'altra dimensione con i videogiochi che fanno ovviamente parte della vita quotidiana dei nostri gruppi target, studenti impegnati in percorsi VET, che legittima il nostro approccio edutainment di offrire uno strumento motivante in linea con la routine degli studenti.

## 2. DA PARTE DEGLI STUDENTI, DOPO IL LORO TIROCINIO IN AZIENDA

Alcune risposte sono già state fornite a questo particolare problema nell'analisi generale dei percorsi di apprendimento. I partner italiani hanno intrapreso una raccolta più approfondita di feedback basata sul questionario fornito dai partner francesi.

### a) Osservazione

Agli studenti è stato chiesto di osservare pratiche sostenibili e analizzarle. 30 imprese interessate: 20 hotel e 10 ristoranti. E' stato chiesto loro di scegliere 6 argomenti tra quelli elencati di seguito:

#### **Energia:**

##### *1/Quali azioni sono messe in pratica per ridurre il consumo di energia?*

- Lampadine a basso consumo energetico in tutte le 30 aziende (20 hotel 10 ristoranti)
- 15 hotel su 20 hanno optato per soluzioni grazie alle quali le luci si spengono quando gli ospiti lasciano le loro stanze
- 15 hotel su 20 hanno optato per un sistema che definisce i livelli di temperatura media delle stanze per evitare il surriscaldamento e il condizionamento (tuttavia due tirocinanti hanno notato che in due casi gli ospiti si sono lamentati per la temperatura nella loro camera ...)
- 6 hotel hanno il sistema di ricarica di e-car e pannelli solari
- Altri proprietari di hotel (5) non hanno adottato soluzioni efficienti dal punto di vista energetico perché è molto costoso sostituire i vecchi sistemi nonostante la potenziale riduzione futura dei consumi e quindi i costi ...

#### **NEI RISTORANTI :**

Gli studenti hanno registrato alcune pratiche EE:

- 3 tirocinanti hanno sottolineato il fatto che le lavastoviglie sono caricate al massimo e si tende a ridurre il tempo di asciugatura
- 4 tirocinanti hanno sottolineato una scelta accurata di pentole della misura giusta
- 2 tirocinanti hanno sottolineato la buona manutenzione dei frigoriferi

#### **Consumo d'acqua :**

##### *2/ Quali azioni sono messe in pratica per ridurre il consumo d'acqua?*

- in 20 attività :
  - servizi igienici a doppio scarico
  - aeratori a basso flusso nei rubinetti
  - soffioni doccia a flusso ridotto
  - sensibilizzazione al riutilizzo degli asciugamani
- solo in 2 hotel – raccolta dell'acqua piovana per il giardino

## **Rifiuti :**

*3/ In che modo l'azienda gestisce e differenzia I rifiuti?*

- Tutte le attività differenziano i rifiuti e danno informazioni abbastanza chiare per i clienti
- Due studenti hanno sottolineato che dovrebbero avere il proprio compost (ma non lo hanno)

## **Gestione dei rifiuti :**

*4/ Quali politiche sono adottate per evitare gli sprechi?*

- Evitare lo spreco di prodotti e l'uso di avanzi
- Il personale può portare a casa i pasti cucinati in eccesso

## **Prodotti bio / atteggiamenti:**

*5/ L'azienda preferisce usare prodotti e cibo biologici?*

15 attività preferiscono prodotti bio

## **Sostenibilità della supply chain :**

*6/ In che modo l'azienda favorisce I prodotti locali?*

20 attività non prestano attenzione ai produttori, 10 lo fanno

## **Certificazione di sostenibilità:**

*7/ L'azienda è certificata o sta tentando di ottenere la certificazione?*

No, nessuna

## **Comunicazione con I clienti :**

*8/ In che modo l'azienda si sforza di mostrare ai clienti la sua preoccupazione e la sua posizione rispetto allo sviluppo sostenibile?*

- Ci sono alcune comunicazioni e consigli in 10 hotel (soprattutto nel bagno)
- Nei ristoranti (5) i tirocinanti hanno notato che nel menu è specificato che il menu è stato proposto seguendo i prodotti stagionali

## **Ambiente socio-economico:**

*9/ A quale livello l'azienda è coinvolta nella vita locale (turismo, eventi, associazioni...?)*

4 tirocinanti hanno riferito che gli hotel in cui lavoravano erano collegati (e pubblicizzati) ad alcuni festival culturali e locali

## **Il personale :**

*10/ In che modo l'azienda si sforza di formare il personale e offrire apprendistati, stage, ..?*

15 tirocinanti hanno riferito che il personale non è specificamente formato

## Formazione specifica alla eco-responsibilità :

*11/In che modo l'azienda si sforza di formare il personale verso atteggiamenti e tecniche sostenibili?*

15 tirocinanti hanno riferito che il personale non è specificamente formato, imparano sul luogo di lavoro

### b) Essere un professionista eco-responsabile

Ai tirocinanti è stato chiesto di riflettere su come comportarsi come professionisti eco-responsabili

*1/ Durante la mia formazione, quali azioni, attività, gesti ho fatto che mostrano il mio atteggiamento eco-sostenibile?*

Fai una lista :

- differenziare i rifiuti (30 su 30)
- evitare gli sprechi (30 su 30)
- usare prodotti locali (10 su 30)
- riciclare carta (30 su 30)

## Conclusione

**I formatori hanno voluto sottolineare che queste osservazioni degli studenti sono principalmente i risultati delle attività di pilotaggio, in particolare il gioco GREEN QUEST, senza di esso, anche se queste osservazioni possono essere ovvie, gli studenti non le avrebbero notate. I formatori francesi ed estoni hanno fatto gli stessi commenti. I dati da loro forniti non possono essere introdotti qui poiché i periodi di tirocinio non sono stati completati al momento della stesura di questo rapporto. Tuttavia, questa segnalazione italiana riflette perfettamente le conclusioni generali formulate dal team di formatori Green Guest. I percorsi in Green Guest hanno contribuito a sviluppare un accurato senso di osservazione dei tirocinanti che sono stati in grado di individuare pratiche virtuose e aree di miglioramento. È promettente per il futuro e legittima il nostro approccio. Abbiamo lavorato sulla forte consapevolezza dei professionisti per quanto riguarda la questione sostenibile.**

### 3. DA PARTE DEGLI STUDENTI, che hanno partecipato alla Green Challenge

Sono stati raccolti alcuni feedback dai partecipanti alla Green Challenge in Italia, appartenenti a 4 diverse scuole di formazione professionale:

- Elena Cornaro 4
- Flora Tristan 2...
- Greta Bayeux 2
- Kuressaare Ametikool 4
- 

a) Come valuti il periodo di formazione in Italia nel suo insieme? (per favore attribuisce un punteggio da 1-debole a 5-forte)

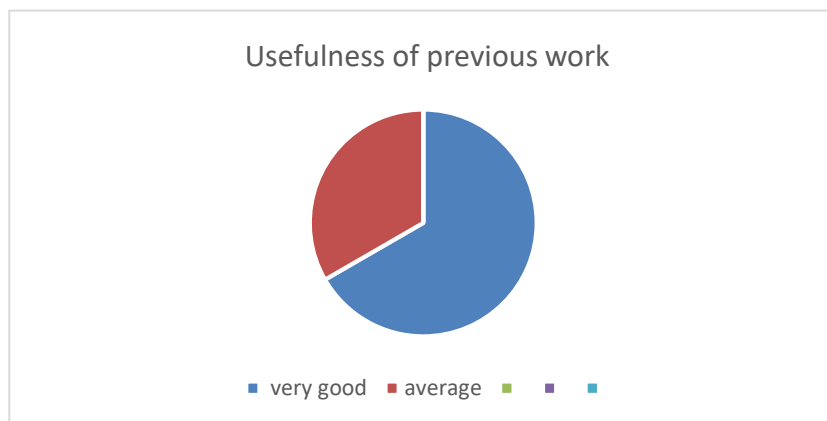


In conclusione, c'è stata una grande soddisfazione dei partecipanti che è confermata dal resto della valutazione che segue.

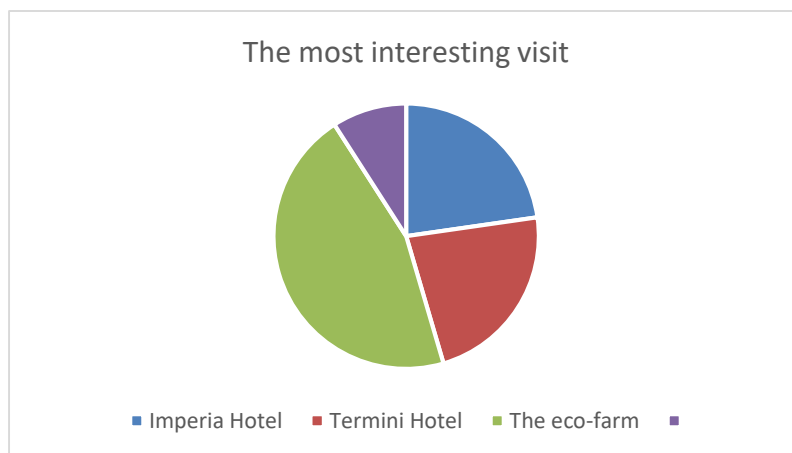
b) Come valuti la tua preparazione per questo evento di formazione?



c) In che modo l'apprendimento attraverso il gioco (The Green Quest) e i casi studio sono stati utili per affrontare questa settimana di formazione?



d) Quali visite studio sono state le più interessanti?



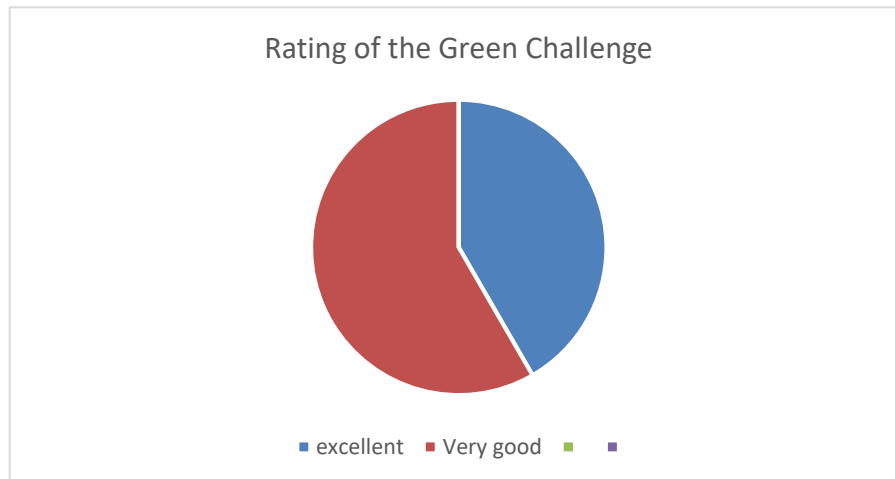
e) Per favore, esprimi cosa hai imparato dalle visite in 3 parole chiave.

#### Lista di parole chiave

- Disponibilità a fare meglio per l'ambiente e a lottare per questo
- Clienti, economia e risparmio di denaro
- Risparmiare più acqua, risparmiando energia utilizzando prodotti locali
- Necessità di apprendimento dell'inglese, sviluppo sostenibile
- Ecologia, approccio ecologico, riciclaggio
- Comunicazione, approccio ecologico, pazienza
- Lingua, cibo, esperienza
- Ecologia, insieme, sostenibilità
- Condivisione, scambi europei
- Sostenibilità, spreco alimentare, limitazione, disponibilità
- Ecologia, famiglia verde



f) Come valuti la Green Challenge in riferimento alle conoscenze e competenze che hai acquisito come future professionista del settore ospitalità?



g) Per favore, attribuisce 3 parole chiave per descrivere l'esperienza

Ecco le risposte fornite dagli intervistati:

- il comfort dei clienti, l'ecologia, il rispetto delle energie
- ecologia, incontro, apprendimento
- Ispirante, interessante, inestimabile
- Interessante, istruttivo, avventuroso
- Ricco, diversità, favoloso
- Scambio, diversità, piacere
- Riciclaggio, verde, biologico
- Interessante, bello, speciale
- Verde, Nessuno spreco, Unità

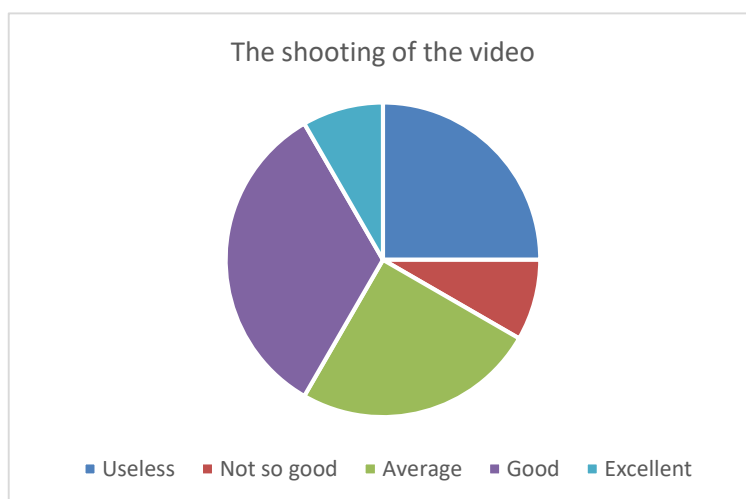
h) Come valuti l'organizzazione in squadre miste di partecipanti di diversi paesi?



i) Per favore, attribuisce 3 parole chiave per riassumere cosa hai imparato da questa esperienza europea.

- cultura della scoperta della comunicazione
- Collaborazione, lavoro di gruppo, cultura
- spirito di squadra, sapendo come superare se stessi, migliorare se stessi
- Forte, divertente, estroverso
- Imparare altre culture
- Lingua, cibo, nazionalità
- Esperienza, locale, istruttivo
- Condividere la nostra conoscenza e passione per questo lavoro
- Socializzazione, lingua inglese, rispetto
- Amichevole parla di diversità multi-etnica

j) E' stato importante girare un video delle ricette e creare il libro?



Questo compito è stato talvolta considerato un compito extra dalla metà dei partecipanti che erano molto impegnati con altri compiti. L'altra metà era consapevole dell'importanza di lavorare sul video, per monitorare e riflettere su ciò che stavano imparando

k) Quante volte eri stato all'estero prima di questo evento?

- 4 partecipanti non erano mai stati all'estero
- 3 partecipanti erano stati all'estero una volta
- 5 partecipanti erano stati all'estero più volte

E' importante notare che tra i nostri studenti, 4 partecipanti non erano mai stati all'estero, per 3 di loro era solo la seconda volta. Questo è il motivo per cui questa operazione è vista come una grande opportunità per ampliare le loro prospettive.

l) Per favore, aggiungi qualsiasi commento tu ritenga utile

6 partecipanti hanno espresso i seguenti commenti:

- "Penso che questa esperienza abbia permesso a tutti noi di aprire le nostre menti al mondo e all'ecologia"
- "Sono molto felice di aver partecipato a questo progetto, che mi ha permesso di migliorare me stesso e incontrare persone nuove"
- "Spero di poter partecipare ad altri progetti come questo. Grazie per tutto !!"
- "Molto ben organizzato, eccellente ... solo un miglioramento: formare le squadre di cucina il prima possibile per migliorare il lavoro di squadra"
- "Ho trascorso una settimana fantastica che non dimenticherò mai"
- "Grazie per questa bellissima esperienza"
- "Grande ! dateci l'opportunità di farlo più volte "

#### 4. DA PARTE DEGLI INSEGNANTI E FORMATORI (che hanno pilotato gli strumenti educativi)

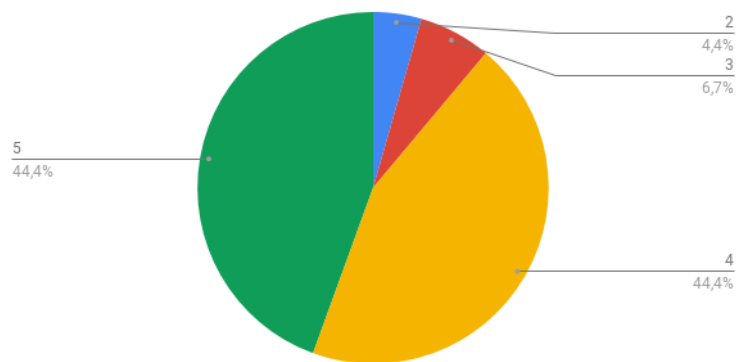
a) Qual è la tua opinione sulla guida didattica?



La valutazione è nella media in quanto oltre il 57% ha valutato la guida didattica di qualità media, il che significa che sono necessari alcuni miglioramenti. Va notato che sarebbe stato interessante sapere cosa si aspettavano i formatori. Una versione modificata sarà finalizzata con nuovi materiali inclusi al suo interno al fine di arricchire le nostre raccomandazioni di attuazione. Tuttavia, il 43% lo considera di buona qualità

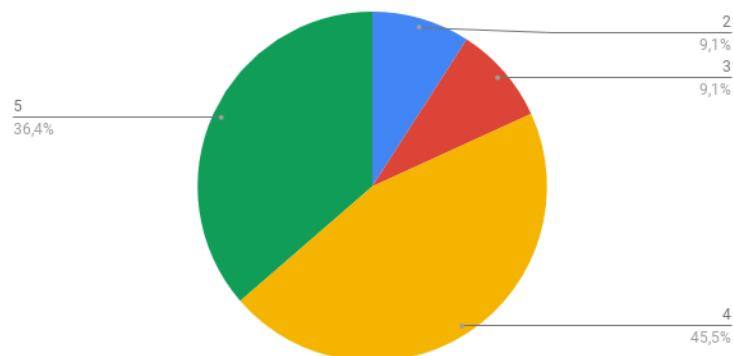
b) Qual è la tua opinione sui prodotti del progetto Green Guest ?

- per quanto riguarda il serious game:



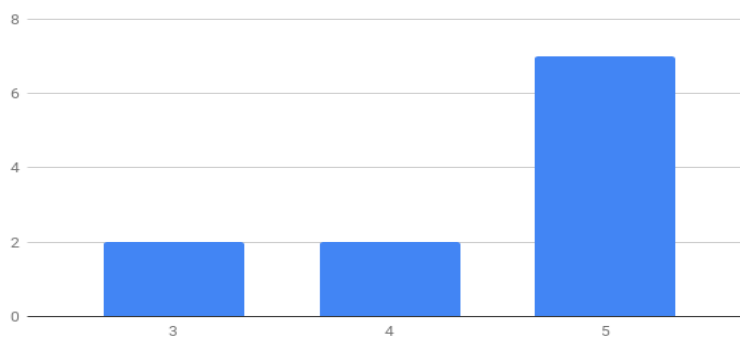
Quasi il 90% degli intervistati ritiene che lo strumento sia buono o molto buono, se consideriamo il suo impatto e la sua efficienza per insegnare la sostenibilità, ed è un punteggio molto alto anche se alcuni miglioramenti sono stati suggeriti durante questa fase pilota. Va confrontato con la valutazione fatta dagli studenti che hanno considerato questo strumento divertente con personaggi e situazioni interessanti. Pertanto, i risultati sono coerenti.

- per quanto riguarda i casi studio



La valutazione è ancora molto buona per i casi di studio, anche se un po' più bassa, con una valutazione di poco più dell'80% di impatto positivo o estremamente positivo ed efficiente. Probabilmente è dovuto al fatto che si tratta di un metodo di insegnamento più tradizionale, anche se sempre apprezzato poiché basato su situazioni professionali e attività reali.

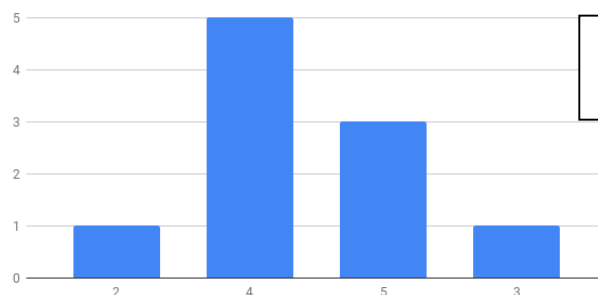
c) Pensi che l'approccio tramite il gioco sia appropriato?



Per oltre l'80%, l'approccio al gioco è percepito come un approccio rilevante probabilmente perché può essere considerato più motivante e un modo innovativo per portare la conoscenza nella classe e diversificare le pratiche pedagogiche.

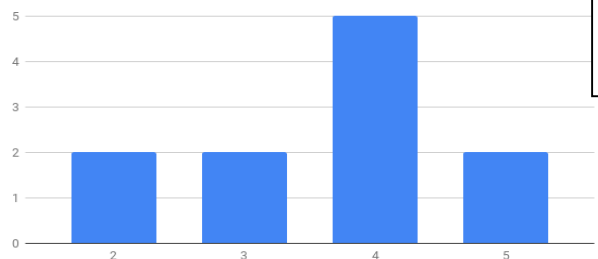
d) Quanto efficiente è stata l'integrazione nell'apprendimento in ciascuna fase?

3. How efficient was the integration of the learnings for each phase? [in the preparation of work placements]



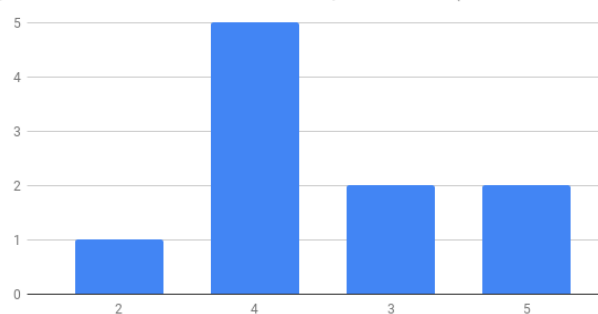
Nella fase di preparazione allo stage

3. How efficient was the integration of the learnings for each phase? [in the implementation of the work placements]



Nella fase di realizzazione dello stage

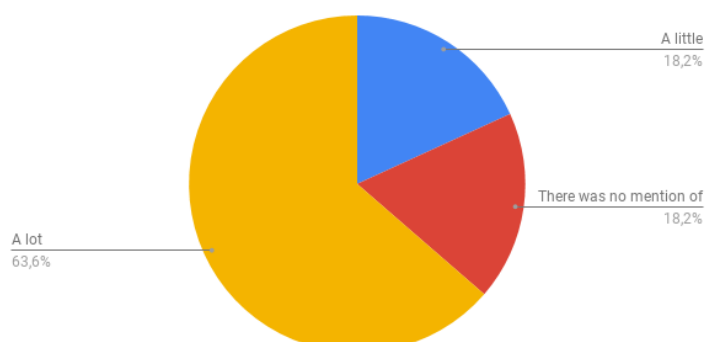
3. How efficient was the integration of the learnings for each phase? [in the evaluation of work placements (learners']



Nella fase di valutazione dello stage

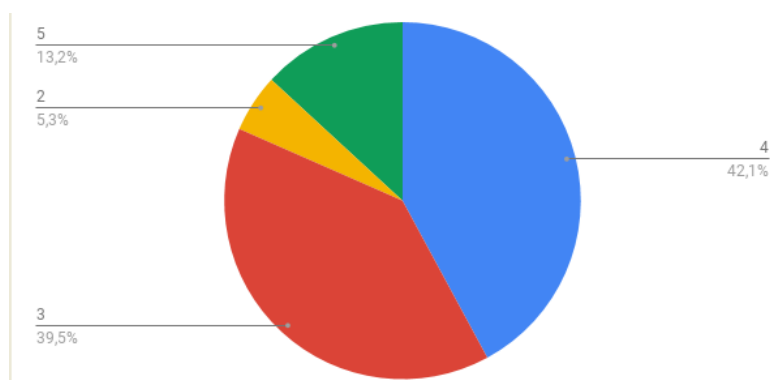
Per quanto riguarda il percorso di apprendimento misto e il mix di diversi metodi pedagogici, i risultati sono inattaccabili e dimostrano che per ogni fase del tirocinio, l'integrazione degli apprendimenti è stata efficace per quasi la metà degli insegnanti, molto efficiente per 20 % di loro. Sottolinea e conferma i risultati precedenti sull'efficienza degli strumenti utilizzati durante il pilotaggio (casi studio e di gioco serio).

e) In che misura le imprese / aziende sono state interessate al progetto Green Guest?



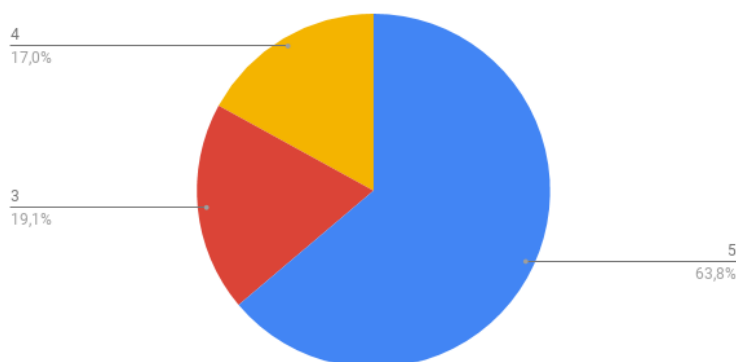
Sarebbe stato utile se tutti gli insegnanti avessero menzionato il progetto alle aziende che hanno ospitato gli studenti in stage: il 20% non l'ha fatto. Tuttavia, l'aspetto positivo è che per l'80% rimanente, tre quarti delle aziende hanno risposto di essere interessate al progetto, ai suoi risultati e alla formazione del personale. Significa che sono sensibili al problema e probabilmente pronti a far evolvere le loro pratiche. Gli intervistati hanno la sensazione che per il business, la sostenibilità non sia una priorità, ma percepiscono che c'è un cambiamento in atto e che i professionisti diventano ogni giorno più consapevoli delle esigenze di un tale approccio.

f) Come valuti l'impegno del settore dell'ospitalità verso la sostenibilità, in relazione alla formazione?



Secondo gli intervistati, l'industria dell'ospitalità è *piuttosto impegnata* verso la sostenibilità per quasi il 40% di essi e *impegnata* per il 42%. Il settore sembra essere consapevole del fatto che è necessario formare il personale; questa è una leva per offrire un servizio diverso e di alta qualità ai clienti e soddisfare le loro nuove aspettative. Risparmiare energia, acqua e cibo, ad esempio, sono anche un buon modo per avere una politica di riduzione dei costi e garantire una migliore redditività.

g) Ritengono che l'impegno del settore dell'ospitalità verso la sostenibilità sia un elemento chiave per la motivazione per i professionisti futuri?



Circa il 64% pensa fortemente che sia un elemento chiave per motivare lo staff. Sarebbe stato interessante sapere perché. Forse perché l'implementazione di pratiche ecologiche consente ai membri dello staff di essere coinvolti nella politica aziendale e nel successo, dare loro la sensazione di essere attori e offrire ai loro ospiti un servizio con standard più elevati.

## Conclusioni

Insegnanti e / o formatori hanno concluso il questionario con alcune osservazioni su tutto il progetto e i suoi risultati. Mettono l'accento sul fatto che c'è ancora molto da fare per formare professionisti e futuri professionisti verso pratiche più ecologiche e secondo loro, gli strumenti sviluppati saranno molto utili (anche per i team educativi). Rispetto alle generazioni precedenti, questa generazione di giovani è più interessata e consapevole all'impatto del nostro consumo sulle nostre vite e risorse future e molti di loro desiderano intraprendere azioni.

Hanno inoltre espresso un giudizio positivo sul gioco serio, grati che il consorzio abbia creato un tale strumento che renda il processo di apprendimento più piacevole, innovativo e attivo.

Lo strumento di apprendimento di Green Quest, il cosiddetto "serious game" tende a coniugare due concetti: i videogiochi e l'elearning, in base ai benefici che il gioco ha sull'apprendimento. Pertanto, la Green Quest, che fornisce dati sui temi sostenibili attraverso

percorsi educativi, casuali e giocosi, è un'opportunità per familiarizzare con contenuti di apprendimento complessi e per completare il percorso formativo dell'IFP in un approccio misto. Sia gli studenti sia i formatori hanno apprezzato questo aspetto, come mostrato nei risultati della nostra valutazione, e ritengono che questo sia uno strumento molto interessante per affrontare la sostenibilità e preparare i professionisti ad affrontare concretamente il problema nelle imprese. Un approccio più convenzionale attraverso l'uso dei casi di studio ed esercizi associati, gli esempi più vivaci di imprese sostenibili identificati attraverso il nostro sondaggio completa il gioco e fornisce un eccezionale toolkit che ha sollevato l'interesse dei partecipanti ai nostri eventi di divulgazione. Questo kit di strumenti generale è ora disponibile dal nostro sito web del progetto e in particolare la guida pedagogica ha lo scopo di facilitare il suo utilizzo. I partner di Green Guest sono particolarmente grati agli studenti e ai formatori che hanno pilotato questi strumenti e fornito feedback durante l'implementazione del progetto, compresa la straordinaria sfida Green in Italia che ha riscosso un grande successo e ha testimoniato la coerenza del nostro approccio per affrontare la sostenibilità nel settore dell'ospitalità attraverso Percorsi VET.

## 5. DA PARTE DEI FORMATORI, MEMBRI DELLA GIURIA, TUTOR DEGLI STUDENTI sulla Green challenge

Ci sono stati 12 risposte al questionario sull'attuazione della Green Challenge.

a) Come valuti questo evento di formazione in Italia nel suo insieme?





b) Come valuti la tua preparazione per questo evento?



c) Come valuti la valutazione del gruppo degli studenti di cui eri in carico?  
(10 risposte)



d) Come valuti la gestione e organizzazione dell'intero evento di formazione?



e) Puoi commentare sulle modalità in cui la Challenge era coerente con il processo di formazione attraverso il gioco (GREEN QUEST) e i casi studio (se rilevante)(8 risposte)

Below are a few comments made by participants :

- "It gave first-hand overview and impulse about the whole green aim of the project. Trainees were supposed to have piloted the GREEN Quest and study cases BEFORE the training in Italy. Then the visits and programmes here in IT were meant to consolidate their knowledge through targeted study visits which represented best practices on the sustainability."

Di seguito sono riportati alcuni commenti dei partecipanti:

- "Ha fornito una panoramica un impulso all'intero obiettivo del progetto. Si supponeva che i tirocinanti avessero pilotato la GREEN QUEST e i casi di studio PRIMA della formazione in Italia. Quindi le visite e i programmi in IT avevano lo scopo di consolidare le loro conoscenze attraverso visite di studio mirate che rappresentavano le migliori pratiche sulla sostenibilità

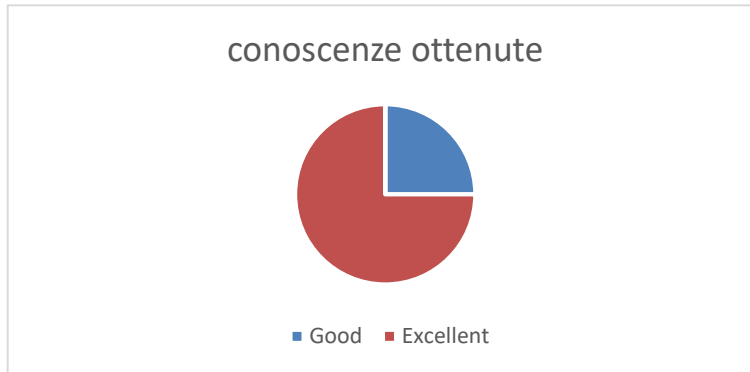
- "Il progetto si è concluso con una competizione ben organizzata, la competizione ha seguito il tema della sostenibilità."
- "Questo è stato il risultato del lavoro con il serious game e casi di studio. Le visite di studio hanno arricchito i nostri scambi e la sfida è stata una conclusione perfetta per l'intero processo di apprendimento ".
- "Abbiamo insistito sullo sviluppo di un percorso specifico incluso nei principali percorsi di formazione professionale ... abbiamo notato che questo era molto chiaro per tutti e che gli studenti ne erano a conoscenza ".

f) Quali visite di studio sono state particolarmente interessanti in riferimento alla sostenibilità? (9 risposte)

Secondo la maggior parte dei partecipanti, le visite agli hotel sono state molto interessanti.

Quattro intervistati hanno menzionato in particolare l'Hotel Imperia che ha il marchio di sostenibilità ecologica. Due partecipanti hanno parlato dell'Hotel Termini in quanto è stato possibile confrontare la realtà con le informazioni ottenute dal manager. Una persona ha riferito che era il luogo in cui ha imparato di più riguardo alla situazione reale in cui gli hotel si trovano rispetto l'argomento.

g) Come valuti the Green Challenge in riferimento alle conoscenze che gli studenti hanno ottenuto come future professionisti del settore?



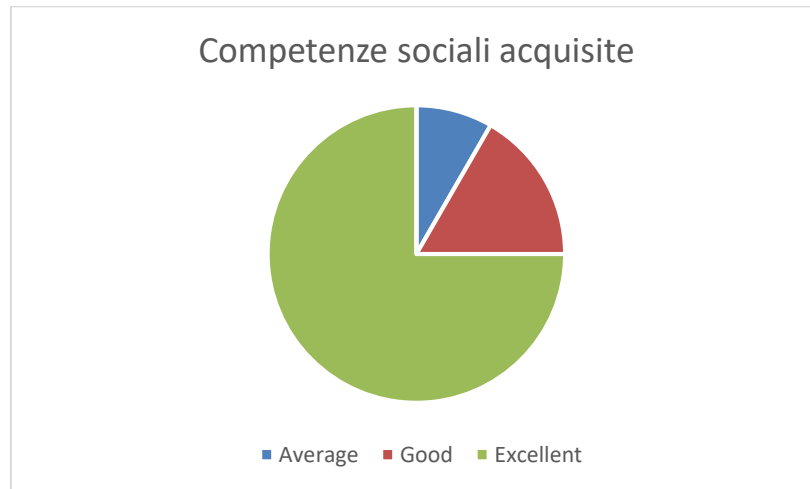
h) Come valuti la Green Challenge in riferimento alle competenze (responsabilità e autonomia) sulla sostenibilità che gli studenti hanno ottenuto come future professionisti del settore?



i) Come valuti l'organizzazione in squadre miste?



- j) Come valuti le competenze sociali (fiducia, autostima, lavoro di gruppo, etc ...) che gli studenti hanno acquisito in questa settimana?



- k) Pensi che questa esperienza abbia aiutato a superare alcuni pregiudizi? (11 risposte)

Tra gli 11 intervistati, solo 2 persone hanno riferito che questa esperienza non ha aiutato a superare i pregiudizi; una risposta è stata categorica "NO", una seconda più attenuata "personalmente, non mi sono sentito molto benvenuto dagli altri formatori; l'esperienza ha dimostrato che non si è riusciti a essere veramente europei, ci sono ancora convinzioni e pregiudizi impliciti in paesi diversi "

Il feedback degli altri partecipanti è stato molto più positivo:

- "gli studenti hanno sperimentato la necessità di accettare le differenze culturali".
- "Sicuramente ha contribuito a rafforzare la cooperazione europea".
- "La sostenibilità è effettivamente fattibile su base giornaliera, conta il contributo di ogni persona."
- "Sì ! pregiudizio contro i lavoratori anziani e le barriere linguistiche ".
- "I team misti sono stati un'ottima idea, c'erano chef che si occupavano di squadre provenienti da contesti molto diversi e abbiamo evitato confronti di abilità poiché gli studenti provenivano da contesti diversi con varie competenze

- l) Come valuti i criteri scelti per valutare la challenge? (11 risposte)

Il feedback sui criteri è molto positivi. Di seguito alcuni commenti:

- "Non ricordo i criteri in dettaglio. Nel complesso sono stati fantastici, ma avrebbero potuto essere più comunicati durante i preparativi. "
- "Penso che i criteri siano ok, l'unica cosa è che i membri della giuria dovrebbero essere tenuti a dare una breve spiegazione quando danno voti bassi".
- "Scelta perfetta e buon assortimento".

- "I criteri erano giusti."
- "Piuttosto buoni, ma la conformità ai temi, ad esempio, era abbastanza simile all'uso del prodotto in quanto correlato alla scelta dei prodotti"
- "Sono d'accordo con i criteri delle linee guida, ma penso che avrebbero dovuto essere capiti da tutti i membri della giuria."
- "Penso che i criteri fossero buoni."

#### m) Come valuti l'operato della giuria? (11 risposte)

I commenti sono piuttosto positivi anche se vengono segnalati alcuni punti deboli, come il tempo necessario per concordare i modi per affrontare i criteri prima della deliberazione, che non è stato così facile deliberare a causa delle barriere linguistiche, che alcuni membri non erano professionisti e era difficile per loro applicare pienamente i criteri di valutazione. È stato anche riportato il fatto che i membri della giuria dovrebbero essere indipendenti dai gruppi di studenti.

In ogni caso, la maggioranza ha sottolineato la professionalità della giuria

#### n) Commenta su possibili miglioramenti alla green challenge nei percorsi sulla sostenibilità (11 risposte)

Di seguito, i commenti più significativi:

- "Queste esperienze pratiche sono le migliori per imparare qualcosa."
- "Potremmo dedicare più tempo alla formazione delle persone che lavorano quotidianamente nell'hotel: addetti alle pulizie, accoglienza, team leader. Green Challenge ha dimostrato che i cuochi sono ben preparati per la cottura a zero rifiuti.
- "Anche se è stato uno sforzo molto impegnativo organizzare questa formazione e attività in gruppi misti, credo ancora che nella prospettiva di promuovere la cittadinanza UE, l'approccio dovrebbe essere mantenuto. Per migliorare: quando si scelgono i partecipanti (sia formatori che studenti) è richiesto un livello minimo di inglese, e se si organizza una competizione, si deve nominare una giuria composta da membri indipendenti"
- "Gli studenti si ricorderanno di questa esperienza e la useranno in futuro. Note per il prossimo organizzatore di questo tipo di concorso culinario: il briefing per tutor / tutor dovrebbe essere obbligatorio. C'erano criteri e linee guida ben preparati, ma non tutti i dettagli sono stati percepiti dai partecipanti .. "
- "Verificare la capacità degli chef di parlare inglese prima dell'inizio del concorso.
- probabilmente insistere più sulle istruzioni in anticipo per garantire che tutti abbiano capito in modo appropriato. "
- "È stata una bella esperienza, soprattutto nel rapporto che ho avuto con gli studenti. Il tema della sostenibilità avrebbe potuto essere più focalizzato anche nella fase di servizio dei piatti. Ma in effetti c'erano molte attività e non tanto tempo. "
- "Questa è stata una conclusione eccezionale per i percorsi misti sulla sostenibilità e il coinvolgimento delle imprese insieme alle parti interessate dell'IFP è stato eccellente. L'aspetto principale da migliorare consiste nell'aver una preparazione e una discussione più lunghe tra i membri della giuria per garantire che tutte le

squadre siano valutate in modo equo attraverso un'osservazione equa delle attività durante la sessione di cucina. La composizione della giuria deve essere meglio pensata per garantire la piena neutralità. Questi sono comunque aspetti minori e non toglie che la Green Challenge ha avuto un grandissimo successo!

#### o) Per favore, lascia qualsiasi altro commento tu voglia fare (7 risposte)

- "Per la prossima volta propongo ulteriori attività di teambuilding prima del vero inizio della formazione "
- "L'osservazione generale è che, in generale, Jesolo non è un perfetto esempio di industria dell'ospitalità sostenibile. Hotel massicci, aria condizionata e riscaldamento si accendono automaticamente. Imballaggio di plastica monouso. Potremmo concentrarci di più su questo. "
- "Organizzazione molto buona e molto utile per il futuro."
- "Comunque è stata una grande finale per questo progetto e gli estoni sono felici."
- "È stato un progetto molto bello e pratico, grazie."
- "Molte grazie per questa eccezionale esperienza che ha portato molto ai miei tirocinanti."
- "In qualità di rappresentante del settore e membro della giuria, insieme ai miei colleghi LPPDLG, siamo molto grati a tutti gli stakeholder del progetto per questa straordinaria conclusione della formazione in Italia e per il duro lavoro e gli impegni del nostro italiano partner, NET e AJA così come il centro di formazione di Jesolo che ci ha ospitato. Siamo estremamente soddisfatti degli strumenti di apprendimento ora disponibili e della relazione transnazionale eccellente e molto efficiente con tutti i partner. "

#### *Conclusione sul feedback dei formatori*

La preparazione dei formatori e degli studenti è valutata soddisfacente e molto soddisfacente, il che sottolinea la qualità dell'organizzazione dell'evento. Il percorso è coerente poiché tutti i passaggi suggeriti nelle linee guida sono stati rispettati. Il processo di apprendimento misto è visto nel suo continuum come programmato nel progetto fino alle visite di studio e alla sfida finale ... La partnership deve essere molto soddisfatta del lavoro. I formatori erano tutti interessati alle tipiche attività di ospitalità, mentre gli studenti erano più interessati alla fattoria ecoturistica.

In sintesi, c'è una soddisfazione generale per l'esperienza. I partner hanno notato alcune difficoltà: la comunicazione tra membri della giuria, alcuni punti deboli nella costruzione della squadra, i sentimenti contraddittori nei confronti dei pregiudizi.

Tuttavia, nonostante alcune criticità minori, l'esperienza ha avuto molto successo e ha portato molto agli studenti e ai formatori.

## 6. CONCLUSIONI GENERALI E RACCOMANDAZIONI

L'utilizzo di giochi, che corrispondono agli approcci ricreativi ed educativi, non è una novità. La pedagogia sul gioco si basa infatti su una filosofia specifica che consente all'individuo di apprendere con ogni tipo di sollecitazione, anche se oggi il concetto raggiunge un'altra dimensione con i videogiochi che fanno ovviamente parte della vita quotidiana dei nostri gruppi target, studenti impegnati in percorsi VET, che legittima il nostro approccio di edutainment e gamification che consiste in uno strumento motivante in linea con lo stile di vita degli studenti. Lo strumento di apprendimento di Green Quest, il "serious game", tende ad abbinare due concetti: i videogiochi e l'e-learning, basato sui vantaggi che il gioco ha sull'apprendimento. Pertanto, la Green Quest, che fornisce dati sui temi sostenibili attraverso un percorso educativo, informale e giocoso, è un'opportunità per familiarizzare con contenuti di apprendimento complessi e per completare il percorso formativo dell'IFP in un approccio misto. Sia gli studenti sia i formatori apprezzano questo aspetto, come mostrato nei risultati della nostra valutazione e riconoscono che questo è uno strumento straordinario per affrontare la sostenibilità e preparare i professionisti ad affrontare concretamente il problema nelle imprese. Un approccio più convenzionale attraverso l'uso dei casi di studio permette di completare il gioco, ed assieme, forniscono un eccezionale toolkit che ha suscitato l'interesse dei partecipanti verso i nostri eventi di divulgazione.

L'animated sketch ha diversi scopi, tra cui promuovere l'impegno del settore e può anche essere usato come introduzione ai percorsi formativi.

È stato importante monitorare l'intero processo di apprendimento durante tutta la fase pilota: il toolkit è un grande vantaggio per lavorare su questo particolare argomento in quanto è molto efficiente nel fornire le conoscenze e le competenze necessarie e sfatare alcuni pregiudizi come: perché il nostro settore dovrebbe prendersi cura del tema e proporlo ai nostri ospiti. Abbiamo davvero insistito sull'approccio verso l'ospite e sul coinvolgimento dei clienti nel circolo virtuoso. Spetta ai team educativi formare i nostri studenti alle competenze ecologiche. L'implementazione di pratiche sostenibili varia in base alla consapevolezza, alla competenza del management delle aziende e la nostra formazione si è dimostrata spesso in anticipo rispetto alla maggior parte delle politiche delle aziende di ospitalità. L'apprendimento basato sul lavoro durante il tirocinio non è stato del tutto possibile per quanto riguarda questo argomento. Tuttavia è stato molto importante per i nostri studenti osservare ciò che esisteva e ciò che poteva essere migliorato.

Questo kit di strumenti generale è ora disponibile dal nostro sito web del progetto e la nostra guida pedagogica specifica è pensata per facilitarne l'uso. I partner di Green Guest sono particolarmente grati agli studenti e ai formatori che hanno pilotato questi strumenti e fornito feedback durante l'implementazione del progetto, tra cui l'eccezionale Green Challenge in Italia che ha riscosso un grande successo e ha testimoniato la coerenza del nostro approccio alla sostenibilità nel settore dell'ospitalità attraverso i percorsi VET.

Speriamo che le lezioni tratte dalla presente valutazione del processo di apprendimento durante tutta la nostra sperimentazione siano utili per altri team di formazione professionale