

Les actus

L'ideathon Pulse Event s'exporte dans le charolais

Pour la 3ème année consécutive, le Campus des Métiers et des qualifications Alimentation, goût, tourisme a co-organisé avec le CMQ Territoire Intelligent, l'ESADD, l'association des ingénieurs pour l'école et Creativ' un ideathon ou marathon des idées.

Pendant deux jours, 160 étudiants ont travaillé pour répondre à des problématiques proposées par 13 entreprises ou collectivités du territoire. Parmi les problématiques proposées par Keolis, Schneider Electric, La Poste ou encore Alliance BFC, les étudiants ont réfléchi à des outils d'animation et leviers qui permettraient de sensibiliser les usagers à la réduction du gaspillage alimentaire ou à la façon de mutualiser les espaces de réunion de loisir et de bureaux de manière à optimiser leur utilisation dans l'objectif de réduire notre empreinte énergétique et environnementale collective... Pour cette nouvelle édition de nombreux outils pédagogiques et méthodologiques avaient été développés par l'équipe organisatrice pour accompagner les étudiants.

Ces outils vont ainsi pouvoir être réutilisés pour l'organisation le 16 mars 2023 d'un Pulse Event à plus petite échelle au sein du lycée Wittmer de Charolles. C'est une cinquantaine d'étudiants de différentes formations du lycée qui vont s'atteler à l'utilisation de techniques de créativité pour trouver les meilleures idées. Ils seront coachés par le campus, des ingénieurs pour l'école et des enseignants du lycée.

Ça se passe chez les partenaires

Forum des métiers de l'hôtellerie-restauration de Beaune

Cet évènement co-organisé par le Club Hôtelier de Beaune, Pôle Emploi et la Mission locale rurale de Beaune est prévu le 20 mars prochain au Palais des Congrès de Beaune.

Pour plus d'informations : Forum HCR



Photo gagnante du concours Pulse Event 2023

Les travaux du Campus

Pour rappel, le Campus pilote l'axe Compétences-formation du projet ProDij' (ex TI - Dijon, système alimentaire durable 2030) visant à transformer le territoire à 10 ans vers une alimentation plus durable.



Les travaux menés au sein du CHU Dijon-Bourgogne se poursuivent. L'objectif des expérimentations actuellement en cours est d'accompagner les équipes du CHU en cuisine et dans les services de soins dans leur montée en compétences pour une alimentation plus durable afin de prévenir la dénutrition des patients et limiter le gaspillage alimentaire.

Ainsi, concernant le volet production culinaire, il s'agit de proposer une action de formation à destination des responsables de production et des agents de la cuisine centrale du CHU en mars prochain. Cette action devrait permettre aux participants d'intégrer le principe d'empreinte environnementale dans les menus élaborés, de proposer des composantes à moindre empreinte environnementale et d'en intégrer les conséquences dans l'organisation du travail.

Pour le volet qui concerne les services de soins, l'équipe projet et le CHU co-construisent actuellement un dispositif de formation sur l'alimentation à destination des aides-soignants et agents des services hospitaliers. Ce dispositif sera proposé sous un format hybride avec une partie en e-learning et le reste de la formation en présentiel permettant des mises en situation et des échanges de pratiques entre les participants.