|  |  |
| --- | --- |
| **Intervenants** | **COORDONNEES** |
| **OUVERTURE : Pasqual TIRACH**  Professeur de Catalan et référents Camp5 Barcelona  **ANIMATEUR ANIMATRICE : Louise WATSON et Ed COUSINS**  LFEE – Interacting | [pasqual.tirach@ac-montpellier.fr](mailto:pasqual.tirach@ac-montpellier.fr)  +33685437791  [edcousins@interacting.info](mailto:edcousins@interacting.info)  [louwatson18@gmail.com](mailto:louwatson18@gmail.com) |
| **MODERATEUR**S – Gestion du Temps :   * **Jean-Sébastien SOLER : Professeur de cuisine & referent Camp5** * **Stéphane SABATHÉ : DDFPT & referent Camp5** | [jean-sebastien.soler@ac-montpellier.fr](mailto:jean-sebastien.soler@ac-montpellier.fr)  +33617572662  [stephane.sabathe@ac-montpellier.fr](mailto:stephane.sabathe@ac-montpellier.fr)  +33610814649 |
| **Participante 1** : **Bistrot Rasoterra Barcelona  - Slow Food**  Chiara – Propriétaire associée du restaurant – Présidente Slow Food Barcelona | [Slowfoodbcn@gmail.com](mailto:Slowfoodbcn@gmail.com)  0034 93318 6926 ou 34639506920 ou 34626936932 |
| **Participante 2** : **Receptes by CUINA**  Judit Calix – Responsable publication | [jcalix@som.cat](mailto:jcalix@som.cat)  34609286873 |
| **Participante 3**: **Professeur de Cuisine – Slow Food**  Bruno LEGER - Professeur de Cuisine – référent Slow Food Pays Catalan nord | [bruno.leger@ac-montpellier.fr](mailto:bruno.leger@ac-montpellier.fr)  +33637733321 |
|  |  |
| **Réunion préparatoire Organisation TABLE RONDE (animateurs – intervenants – modérateurs)** | **Vendredi 18 mars 2022 : 15h00**  **Lien visio :** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date** | **Mardi 05/04/2022** | **Heure** | **Activités - contenus** | **Mise en place live** |
| **Etape** | **Qui ?** | **Timing** | **Eléments de communication** | **Supports** |
| 0 | Tous | H 00 | -Logo CAMPUSMOB  Affichage image Thème de la conférence « L’écogastronomie et l’alterconsommation » | * Test micros * Enregistrement vidéo * Projection logos, noms des participants + thématique |
| 1 | **Intro : Pasqual Tirach** | H  5 mn |  | * Mot d’ouverture - Introduction thématique TR * Présentation de la table ronde |
| 2 | **Animateur.trice :**  **Louise et Ed** | H  mn |  | * Présentation des intervenants * Introduction Participant 1 |
| 3  mn | **Question 1 :**  **Question 2 :**  PARTICIPANT.E 1/2/3 | mn x 3  mn | **1°) Présentez-nous votre fonction / votre métier\*** (secteur d’activité - éventuellement type et catégorie d’entreprise)  **2°) Racontez-nous votre métier au quotidien\*\*** (ou celui que vous souhaitez valoriser – faire ressentir de l’émotion ; éveiller la curiosité) |  |
| 4  mn | ANIMATRION | 5 mn | * **QUESTIONS REPONSES** |  |
| 5  mn | **Question 3 :**  PARTICIPANT.E  1/2/3 | mn x 3  mn | **3°) Expliquez-nous la place de l’écogastronomie et l’alterconsommation dans votre entreprise, votre secteur \*\*\*** ? |  |
| 6  mn | ANIMATION | 5 mn | * **QUESTIONS REPONSES** |  |
| 7  mn | **Question 4 :**  PARTICIPANT.E  1/2/3 | 2 MN \* 5  mn | **4°) Quelle projection pour demain \*\*\*\*?** |  |
| 8  mn | **ANIMATION** | 10 mn | * **QUESTIONS REPONSES** |  |
| 9  mn | **ANIMATION** | mn | * **CONCLUSION –** Remerciements - |  |
|  |  |  |  |  |

**PISTES DE QUESTIONS :**

* **A poser en amont aux intervenants.**

**4 QUESTIONS :**

**1°) Présentez-nous votre fonction, votre entreprise / structure, secteur d’activité, type et catégorie d’entreprise\* :**

* Je m'appelle ……………..
* Je suis actuellement : situation professionnelle
* J’évolue dans le secteur de … : nommer et définir
* Mon entreprise est basé à …… se compose de …………. salariés …

**2°) Racontez-nous votre métier au quotidien \*\*** (ou celui que vous souhaitez valoriser – faire ressentir de l’émotion ; éveiller la curiosité) optionnel – possibilité de vidéo (1mn) en appui de la présentation**:**

* Métier :
* Descriptif :
* Attendus en termes de compétences / savoir-être / savoir-faire :
* Lien dans votre pratique quotidienne avec le développement durable – impact sur ton métier :

**3°) Expliquez-nous la place de l’écogastronomie et l’alterconsommation dans votre entreprise, votre secteur. En quoi ces tendances sont au cœur de votre projet \*\*\*?**

* Quelle est votre définition de l’écogastronomie et de l’alterconsommation
* Lien dans votre pratique quotidienne
* En quoi ces tendances font évoluer votre entreprise (humain et professionnel) ?
* En quoi ces tendances font évoluer votre secteur d'activité ?

**4°) Quelle projection pour demain \*\*\*\*?**

* Pour vous en tant que citoyen
* Pour votre entreprise
* Pour votre secteur
* **Et votre métier demain ? Evolution des attentes en terme de compétences, du volet social (organisation du travail), des modes de consommation, de production….**