

ALR01 - Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

ALR01 INTER

Mise à jour :
25 mars 2024

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable
- Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise
- Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation
- Etablir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable

Public cible et prérequis

- Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- LES 3 AXES D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE
 - Durabilité des approvisionnements
 - Evolution des pratiques alimentaires
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
- LES OBLIGATIONS POUR LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION
 - La loi EGALIM
 - Le PNNS 4 et le PNA 3
- FEUILLE DE ROUTE DE SON PROJET D'ENTREPRISE
 - Les outils du management de projet
 - Implication de la direction
 - Communication interne et externe
- DIAGNOSTIC POUR METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE D'ALIMENTATION RESPONSABLE
 - Etat des lieux de l'existant
 - Outils pour l'autodiagnostic par axe
 - Freins et leviers d'actions
- ACTIONS CONCRÈTES POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE
 - Exemples d'entreprises engagées
 - Organisation de son plan d'actions

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Franck CHERFILS / Chargé de formation en Alimentation responsable / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en alimentation responsable

ALR01 - Mener un projet d'alimentation responsable sur les 3 axes fondamentaux de l'alimentation durable

ALR01 INTER

Mise à jour :
25 mars 2024

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 14.00 heures (2.00 jours) Modalités pédagogiques Formation présentielle Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant Dates et prix : à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible nous consulter	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité