

Objectifs pédagogiques

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

- Décrire l'impact de l'Homme sur son environnement
- Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.

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

- LE DEVELOPPEMENT DURABLE : DE QUOI PARLE-T-ON ?
 - L'origine du développement durable
 - Les différents piliers : environnement, social, économique
 - La réglementation environnementale
- IMPACT DE L'HOMME SUR L'ENVIRONNEMENT
 - Consommation des ressources
 - Pollutions
 - Emissions de gaz à effet de serre (GES)
- ECO-GESTES POUR UNE ATTITUDE RESPONSABLE EN RESTAURATION
 - Tri et recyclage des déchets
 - Economie d'énergie
 - Economie d'eau
 - Gestion des consommables
 - Diminution des pollutions (produits chimiques, GES, gaspillage alimentaire...)
- CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION PARTAGE D'EXPERIENCES
 - Présentation de différentes visions et actions en fonction des types d'établissement

Equipe pédagogique

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

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>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.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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