

ALR09 - Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective

ALR09 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

Objectifs pédagogiques

- Connaître ses obligations en tant que professionnel de la restauration sur l'utilisation du plastique
- Choisir et mettre en œuvre les solutions les plus adaptées à sa situation professionnelle pour le conditionnement des préparations culinaires

Public cible et prérequis

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

Programme

- ACTUALITE REGLEMENTAIRE EN LIEN AVEC L'UTILISATION DU PLASTIQUE EN RESTAURATION
 - La loi EGALIM
 - La loi AGECE
 - Actualités réglementaires
- IMPACT DU PLASTIQUE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTE
 - Pollutions
 - Perturbateurs endocriniens
 - Alimentarité
- ALTERNATIVES AU PLASTIQUE A USAGE UNIQUE
 - Consigne
 - Recyclage
 - Retours d'expériences
- CHOISIR LA SOLUTION ADAPTEE A SA SITUATION
 - Outils d'aide à la décision
 - Réflexions et mise en œuvre

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Cécile BORDIER - Consultante en Alimentation responsable / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en alimentation responsable

ALR09 - Substituer les contenants alimentaires en plastique en restauration collective

ALR09 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</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 prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables 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