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

ALR01 INTER

Mise à jour :
7 décembre 2021

Objectifs pédagogiques

- 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 PILIERS 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 pilier
  - 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 : Cécile BORDIER - Consultante 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 :
7 décembre 2021

<table>
<tr><th colspan="2">Organisation de la formation</th><th>Suivi de l'exécution et évaluation des résultats</th></tr>
<tr><td colspan="2">Durée
14.00 heures (2.00 jours)

Modalités pédagogiques
Formation présentielle

Ressources techniques et pédagogiques
• 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</td><td>• 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</td></tr>
<tr><th>Contact</th><th>Accessibilité aux personnes handicapées</th><th>Modalités et délais d'accès</th></tr>
<tr><td>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</td><td>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.</td><td>• 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</td></tr>
</table>