

Objectifs pédagogiques

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

- Définir le concept d'économie circulaire
- Explorer de nouvelles opportunités durables pour son entreprise

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

- DEFINITION : L'ECONOMIE CIRCULAIRE
 - Les principes de l'économie circulaire : réduire, réparer, recycler
 - Les 7 piliers fondateurs
- ENJEUX DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE POUR L'ENTREPRISE DE RESTAURATION
 - Générateur de croissance
 - Créateur d'emplois
 - Réducteur de l'impact environnemental
- POUVOIRS PUBLICS : REGLEMENTATION ET AIDES
 - Politiques européennes
 - Financements
- L'ECONOMIE CIRCULAIRE DANS SON ENTREPRISE
 - Autodiagnostic de l'existant
 - Exemples d'actions en faveur de l'économie circulaire : approvisionnement durable, écoconception, réemploi, recyclage, valorisation énergétique

Equipe pédagogique

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

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 7.00 heures (1.00 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