

Objectifs pédagogiques

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

- Enumérer 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 :
7 février 2022

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