

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cette journée de formation vise à amener les apprenants à s'approprier la démarche alimentaire au regard de la lutte contre le gaspillage alimentaire et à co-construire un plan d'actions personnalisé pour leur établissement.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Binômes composés d'un Directeur d'établissement et d'un Responsable de cuisine
- Binômes composés d'un Directeur d'établissement et d'un Responsable hôtelier

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Je sais définir le gaspillage alimentaire et ses impacts sur l'environnement.
- Je connais le cadre réglementaire du gaspillage alimentaire à l'échelle nationale et internationale.
- Je connais les étapes d'une auto-évaluation du gaspillage alimentaire.
- J'ai les clés pour imaginer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le respect des parti-pris nutritionnels et de sécurité alimentaire.
- Je dispose d'un plan d'actions adapté à mon établissement et je le fais vivre.

Contenu de la formation

- LES ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 - Gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
 - Le cadre réglementaire national et international
 - Gaspillage alimentaire et environnement
 - Gaspillage alimentaire et nutrition
- ÉLABORER UN PLAN D'ACTION POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 - Évaluer le gaspillage alimentaire de son établissement
 - Élaborer un plan d'actions

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par un Consultant RSE spécialisé en restauration de santé

Moyens pédagogiques et techniques

- Ateliers d'intelligence collective
- Brainstorming
- Quiz
- Élaboration d'un plan d'actions personnalisé

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez-nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.