

## Objectifs

- Appréhender l'impact de l'Homme sur son environnement
- Mettre en place les gestes du quotidien respectueux de l'environnement
- Adopter une attitude responsable en restauration : tri des déchets, gestion des consommables, économie d'eau et d'énergie, etc.

## Programme

### LE DEVELOPPEMENT DURABLE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

- L'origine du développement durable
- Les différents piliers : environnement, social, économique
- La réglementation environnementale

### IMPACT DE L'HOMME SUR L'ENVIRONNEMENT

- Consommation des ressources
- Pollutions
- Emissions de gaz à effet de serre (GES)

### ECO-GESTES POUR UNE ATTITUDE RESPONSABLE EN RESTAURATION

- Tri et recyclage des déchets
- Economie d'énergie
- Economie d'eau
- Gestion des consommables
- Diminution des pollutions (produits chimiques, GES, gaspillage alimentaire...)

### CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION

#### PARTAGE D'EXPERIENCES

- Présentation de différentes visions et actions en fonction des types d'établissement

## Prérequis

Connaissance de base sur les 3 piliers de l'alimentation responsable

## Public cible

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

## Intervenants

Formateur spécialisé en alimentation durable

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>2 jours soit 14 heures</b>
		<b>Dates</b>
		<b>Du 16 au 17 juin 2021</b> <b>Du 18 au 19 novembre 2021</b> <b>Du 20 au 21 juin 2022</b> <b>Du 21 au 22 novembre 2022</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– 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	<b>2021 : 965 € H.T.</b> <b>2022 : 985 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
		<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b>  SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
<b>Intra possible : nous consulter</b>		