

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux d'une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Définir des actions concrètes pour chaque pilier de la RSE
- Communiquer efficacement sur sa démarche

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

- POURQUOI ENGAGER MON ENTREPRISE DANS UNE DEMARCHE RSE ?
 - Les attentes des parties prenantes
 - Les bénéfices de la démarche à court et long terme
- LES 4 PILIERS DE LA RSE :
 - Environnement
 - Social
 - Sociétal et éthique
 - Economique
- LES OUTILS DE LA RSE
 - Les 17 objectifs de développement durable de l'ONU
 - La norme ISO 26000
 - Le cadre réglementaire
- DIAGNOSTIC ET PRECONISATIONS
 - Etat des lieux dans son entreprise
 - Coordination d'un plan d'actions
 - Identification d'un comité de pilotage
 - Mesures d'impact des actions
- LA COMMUNICATION ET LA FORMATION
 - Des équipes en interne
 - Des parties prenantes externes
 - Valorisation des engagements et des résultats

Equipe pédagogique

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

ALR08 - Mettre en place une démarche RSE pour une restauration responsable

ALR08 INTER

Mise à jour :
16 novembre 2021

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • 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
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>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.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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