



Le gaspillage alimentaire en restauration collective - 7h

Intra-entreprise



1 jour



À distance ou
en présentiel



Unitaire en **INTRA**



490 €

LE PROGRAMME

- Les bases du gaspillage alimentaire
- La législation
- La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Vos règles d'hygiène sanitaire face aux dons alimentaires
- Cas pratique sur une collectivité
- La boîte à outils

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

LES OBJECTIFS

Comprendre les enjeux liés au gaspillage alimentaire. Découvrir la réglementation liée à ce sujet. Être capable de faire son propre diagnostic. Découvrir des actions concrètes à mettre en place. Savoir mieux gérer ses déchets alimentaires. Savoir communiquer, transmettre et valoriser sa démarche anti-gaspi.

LES PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

PUBLIC VISÉ

Public voulant comprendre et agir, pour mettre en place des actions afin de lutter au sein de leur structure contre le gaspillage alimentaire. Chef de cuisine, adjoint de cuisine, cuisinier, intendant, gestionnaire, direction de restauration, directeur général des services.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Le support de formation constitué de vignettes pour le suivi de la formation vous sera transmis par mail après la formation.
- Des supports techniques (annexes) transmis par mail après la formation.
- Tout au long de la formation, le formateur, spécialiste de la lutte contre le gaspillage, invitera les stagiaires à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail. Un échange entre tous les stagiaires permettra une meilleure pédagogie et compréhension





Le gaspillage alimentaire en restauration collective - 7h

Inter-entreprise



1 jour



À distance



Unitaire en INTER



490 €

LE PROGRAMME

- Les bases du gaspillage alimentaire
- La législation
- La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Vos règles d'hygiène sanitaire face aux dons alimentaires
- Cas pratique sur une collectivité
- La boîte à outils

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

LES OBJECTIFS

Comprendre les enjeux liés au gaspillage alimentaire.
Découvrir la réglementation liée à ce sujet.
Être capable de faire son propre diagnostic. Découvrir des actions concrètes à mettre en place. Savoir mieux gérer ses déchets alimentaires. Savoir communiquer, transmettre et valoriser sa démarche anti-gaspi.

LES PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)
Avoir une connexion internet
Avoir un ordinateur ou tablette ou smartphone

PUBLIC VISÉ

Public voulant comprendre et agir, pour mettre en place des actions afin de lutter au sein de leur structure contre le gaspillage alimentaire.
Chef de cuisine, adjoint de cuisine, cuisinier, intendant, gestionnaire, direction de restauration, directeur général des services.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Le support de formation constitué de vignettes pour le suivi de la formation vous sera transmis par mail après la formation.
- Des supports techniques (annexes) transmis par mail après la formation.
- Tout au long de la formation, le formateur, spécialiste de la lutte contre le gaspillage, invitera les stagiaires à donner leurs points de vue sur leurs méthodes de travail. Un échange entre tous les stagiaires permettra une meilleure pédagogie et compréhension





Initiation au gaspillage alimentaire en restauration collective - 3h30m

Intra-entreprise



1 jour



Présentiel



Unitaire en **INTRA**



Nous consulter



LE PROGRAMME DE FORMATION SPÉCIALE - restauration collective

- Les bases du gaspillage alimentaire
- Initiation sur la législation
- Initiation à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Quoi faire au sein de sa structure au quotidien

* « programme allégé » pour le programme complet contactez-nous.

LES OBJECTIFS

Comprendre les enjeux liés au gaspillage alimentaire en restauration collective. Découvrir la réglementation liée à ce sujet. Comprendre les étapes d'un diagnostic. Savoir mieux gérer ses déchets alimentaires

LES PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

PUBLIC VISÉ

Public voulant comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire en restauration collective. Agents de restauration, agents polyvalents

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Tout au long de la formation, le formateur, invitera l'apprenant à exposer son point de vue sur les méthodes de travail, à l'aide de questionnement, d'exercices, de sondage, ...

L'échange entre l'apprenant et le formateur permettra une meilleure pédagogie et compréhension.

