



Le gaspillage alimentaire en restauration collective - 7h

Intra-entreprise



1 jour



À distance ou
en présentiel



Unitaire en **INTRA**



1408 €

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

Aucun prérequis

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

