

Sensibilisation au gaspillage et au tri des déchets



Durée 4 heures (1/2 journée)	Date Nous consulter
Lieu Au sein de votre établissement	Prix Nous consulter

Public concerné

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et toute personne désireuse de comprendre les enjeux de la loi EGalim et de devenir un acteur responsable et engagé.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Connaître l'impact du gaspillage alimentaire (environnemental, organisationnel, financier...)
- Sensibiliser les convives au tri des déchets et au gaspillage alimentaire.
- Mettre en place des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de :

- Développer ses connaissances sur les quantités gaspillées et la raison de ce gaspillage.
- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire dans le cadre des transitions alimentaire, environnementale et sociétale.
- S'approprier les bonnes pratiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Contenu

- La loi EGalim.
- **Le gaspillage alimentaire :**
 - L'état des lieux du gaspillage alimentaire (les chiffres clés).
 - Le gaspillage alimentaire du champ à l'assiette.
 - Les menaces du gaspillage alimentaire Vs les opportunités d'une démarche antigaspi.
 - Exemples d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.
 - Focus sur le tri et la valorisation des déchets.
 - Réflexion sur un plan d'actions.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Interaction avec le formateur
- Echanges de bonnes pratiques

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.