

Décryptage de la loi EGalim



Durée 2h30	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/d' :

- Connaître les 5 mesures de la loi.
- Connaître ses impacts sur la restauration collective.
- Œuvrer pour une alimentation saine et durable dans la restauration collective.

Objectifs pédagogiques

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

- Prendre conscience des engagements à mettre en place en restauration collective afin de respecter la loi EGalim.
- Être sensible aux filières d'approvisionnement Bio et locales.
- Être moteur dans la mise en place d'une démarche responsable en restauration collective.
- Accompagner son équipe dans cette démarche.

Contenu

- La loi EGalim.
- Application et cas concrets sur des restaurants.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

Intervenant

Formateur Métier

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.