

# Décryptage de la loi EGALIM



<b>Durée</b> 2 heures 30 minutes (1/4 journée)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 180 € HT /personne 350 € HT : tarif groupe

## 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.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## 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 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.