

Programme de formation LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE en restauration collective-14H

Objectifs :

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Quantifier les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points de progrès possibles
- Élaborer un plan d'action
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour impulser et mener à bien un projet de prévention du gaspillage alimentaire
- Mobiliser l'ensemble de la communauté éducative et les élèves autour du projet

Public concerné et prérequis :

Directeurs de la restauration collective
Gestionnaires de la restauration collective
Responsables qualité en restauration collective
Responsables de production
Responsables des sites de distribution des repas
Cuisiniers
Agents de restauration
Prérequis : Aucun

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en Hygiène et Sécurité Alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial
Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie
Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

Durée :

14 heures.

Programme :

1. Définitions et représentations des notions de gaspillage et de déchets alimentaires : causes, sources, acteurs concernés
 - Les obligations réglementaires
 - Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
 - Qu'appelle-t-on déchets alimentaires ?
 - Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?
 - Qui sont les acteurs concernés ?

2. Repérage des différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, consommation-retour plateau
 - Comment peut-on identifier les différents postes de gaspillage ?
3. Solutions existantes
 - Du côté du restaurateur
 - Du côté du consommateur
4. Pistes d'actions et solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration
 - Les freins et leviers d'actions
 - Construire un plan d'actions efficace
 - Former, sensibiliser et valoriser le personnel de cuisine

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session dispensée à la demande sous réserve de 4 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.

Lieu

Salle de formation Locaux BR2

Sur site

En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

700,00 €