

FORMATION GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE



RÉFÉRENCE: HAC007

FORMATION GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Avoir prérequis.

PUBLIC

Personnel travaillant dans le secteur de la restauration collective.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

7 heures -

1 journée



OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire.
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage.



PROGRAMME

- Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 6 raisons d'agir, les différentes actions possibles.
- Repérer les solutions existantes.
- Diagnostiquer, analyser et plan d'action.
- Présentation d'expériences et ressources.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié