



Construction d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 🕒 **Connaître** les différents enjeux du gaspillage alimentaire
- 🕒 **Cerner les causes** du gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la chaîne alimentaire
- 🕒 **Savoir adapter un plan d'action** pour diminuer le gaspillage

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

- 🕒 **Le gaspillage en restauration collective :**
 - Définitions, Contexte français et européen
 - Le gaspillage alimentaire au centre d'enjeux multiples
- 🕒 **Les personnes impliquées dans le projet – L'équipe**
 - Poser les bases du projet : nature et périmètre du projet, acteurs, objectifs, calendrier...
- 🕒 **Identification des facteurs de gaspillage alimentaire avant, pendant et après le repas**
- 🕒 **L'élaboration du plan d'actions**
 - Identifier les points de progrès possibles et les indicateurs adaptés,
 - Achat
 - Stockage
 - Production
 - Distribution
 - Comportement des convives
 - Elaborer et mettre en œuvre le plan d'actions
 - Evaluer périodiquement les pistes de progrès
 - Communiquer autour du gaspillage
- 🕒 **La valorisation des déchets**
 - Réglementation
 - Cas des différents déchets et solutions adaptées
 - Cas particulier des dons
- 🕒 **Synthèse de la journée**



Ref : HYG-18 vD

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques, échanges et études de cas

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Responsables de service, Chefs de cuisine, Economes

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires
* Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS : Aucun

DUREE : 2 jour (7 heures)

LIEU et DATE A déterminer

COÛT : Nous consulter



Datadock

