



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

#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- **Identifier** les différents enjeux du gaspillage alimentaire
- **Connaître** 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

##### Quiz final d'évaluation des compétences



100%  
des participants  
recommandent cette  
formation

Ref : HYG P19 vA

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)  
Apports théoriques, exercices et échanges.  
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 (Quiz)  
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée  
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement  
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

#### TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

#### INTERVENANT

Isabelle BEDEX, Diététicienne Formatrice habilitée Cefaq

#### PERSONNEL CONCERNE

Responsables de restauration, Chefs de service, Economes

#### EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires\*  
\* Possibilité de dérogation

#### PRE-REQUIS : Aucun

#### DUREE :

2 jours (14 heures)

#### LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis (15 jours minimum avant la date de formation)

#### COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription