



LES ÉCO-GESTES EN RESTAURATION.



PROFIL

Direction établissement,
Responsable restauration,
gérant, agent polyvalent ou
employé de restauration



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Être acteur des modes de changement de production & de consommation impulsés par la loi de transition énergétique & la loi alimentation
- Sensibiliser & inviter les collaborateurs à adopter un comportement plus respectueux de l'environnement
- Cibler & promouvoir les gestes simples faciles à mettre en œuvre sur son site
- Piloter le changement & hiérarchiser une sélection d'actions durables autour des 5 grandes thématiques : l'eau, les déchets, le transport, l'énergie, la consommation durable

CONTENU

Qu'est-ce qu'une démarche éco-responsable en restauration collective ?

L'eau

- Réduire la consommation d'eau

Les déchets

- Éviter le jetable
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Trier ses déchets
- Favoriser le compostage

L'énergie

- Optimiser les équipements électroniques
- Agir sur le chauffage & la climatisation
- Limiter l'éclairage

Les transports

- Favoriser l'éco-déplacement

La consommation responsable

- Acheter éco-responsable
 - Organiser un évènement éco-responsable
- Élaborer un plan d'action ciblées & déployer les outils de communication correspondants

PÉDAGOGIE INVERSÉE

- Cahier des fiches actions fourni en aval

POINTS FORTS

- Introduction des connaissances par des quizz
- Plan d'action & outils de mise en place



INTERVENANT

Consultant Formateur en
Restauration Collective



1 JOUR

1 ou 2 octobre 2020
& intra-établissement



275,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

