



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Déclinaison Santé, Scolaire, Entreprise



PROFIL

Direction établissement,
Responsable restauration,
Agent polyvalent, Employé de
restauration



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Sensibiliser les équipes aux enjeux et répercussions du gaspillage alimentaire
- Présenter les démarches et les acteurs, présenter les solutions existantes
- Gérer & diminuer les déchets
- Maîtriser les coûts denrées
- Piloter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'une unité de restauration scolaire

CONTENU

Jour 1

- Le gaspillage alimentaire en restauration collective : enjeux & répercussions
- Sensibiliser, expliquer : les outils de communication grand public (affiches)
- Evaluation des acquis
- Présentation des acteurs de la fourche à la fourche
- Les piliers de l'évaluation du gaspillage
- Mesures & problématiques

Jour 2

- Présentation des démarches novatrices
- Les solutions existantes « Axes de progrès »

En pratiques :

- Le plan d'action RGA (rédiger)
- Identifier les leviers
- Piloter son plan d'action (calendrier, indicateurs, suivi)
- Mettre en place des outils de traçabilité (tableaux pesées)

MÉTHODE

- Pédagogie inversée : cahier des fiches actions
Brainstorming

POINTS FORTS

- Accompagnement sur le terrain
- Outil d'évaluation et Plan d'actions



INTERVENANT

Ingénieur Alimentation Santé



2 JOURS

4-5 juin 2020,
19-20 novembre 2020
& Intra-établissement



550,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

