



SENS & GOÛT DES PRODUITS ALIMENTAIRES DEVENEZ CONSOM'ACTEURS.



PROFIL

Direction établissement,
Responsable restauration,
gérant



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Être acteur des modes de changement de production, de consommation impulsés par la loi de transition énergétique & la loi Egalim
- Prolonger la démarche de réduction du gaspillage alimentaire vers des choix plus qualitatifs
- Sensibiliser les convives à cette démarche notamment à des habitudes de consommation raisonnées
- Cibler les attentes & les produits en tenant compte du cadre budgétaire

CONTENU

Enjeux environnementaux, réglementation & objectifs

- Connaissance de l'alimentation
- Connaissance de l'offre alimentaire: logos, compositions, process de fabrication
- Équilibre qualitatif & quantitatif
- Raisonnement avec une démarche de réduction du gaspillage alimentaire
- Les leviers

En pratique

- Les objectifs
- Les aliments à privilégier, les fournisseurs & l'Étiquetage
- Gérer les surcoûts denrées dans les menus, négocier avec les fournisseurs
- Mettre en place les collaborations locales & la communication

PÉDAGOGIE INVERSÉE

- Élaborer un plan d'action ciblées & déployer les outils de communication correspondants

POINTS FORTS

- Liste des produits
- Liste de fournisseurs
- Outils de communication



INTERVENANT

Consultant formateur en
Restauration Collective



1 JOUR

13 mai 2020
& intra-établissement



275,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

