



ALIMENTATION & ENJEUX ÉCOLOGIQUES : PILOTER LE CHANGEMENT.



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 les collaborateurs à adopter un comportement cohérent face aux enjeux pour la santé & l'environnement
- Mettre en place des outils, des pratiques de réduction des pertes & gaspillages de denrées alimentaires
- Piloter le changement & hiérarchiser une sélection d'actions & d'outils
- Rendre le projet d'alimentation responsable & durable pérenne

CONTENU

- Les grandes orientations
- Le sens de l'alimentation & les orientations / tendances de demain
- Le Plan National Nutrition Santé & le Programme National pour l'Alimentation
- L'offre alimentaire : état des lieux
- L'adaptation des portions à l'âge du convive & à son appétit (petite faim-grande faim)
- La présentation de l'aliment brut
- Les actions & les vecteurs de communication

En pratique :

- Équilibre alimentaire & menus (GEM RCN)
- Présentation de l'offre
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Gestion des déchets
- Communication & liens pluridisciplinaires

MÉTHODE

- Cahier de fiches actions
- Plan d'action

POINTS FORTS

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



INTERVENANT

Ingénieur en Alimentation Santé



1 JOUR

6 juin 2019,
14 novembre 2019 &
Intra-établissement



310,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

