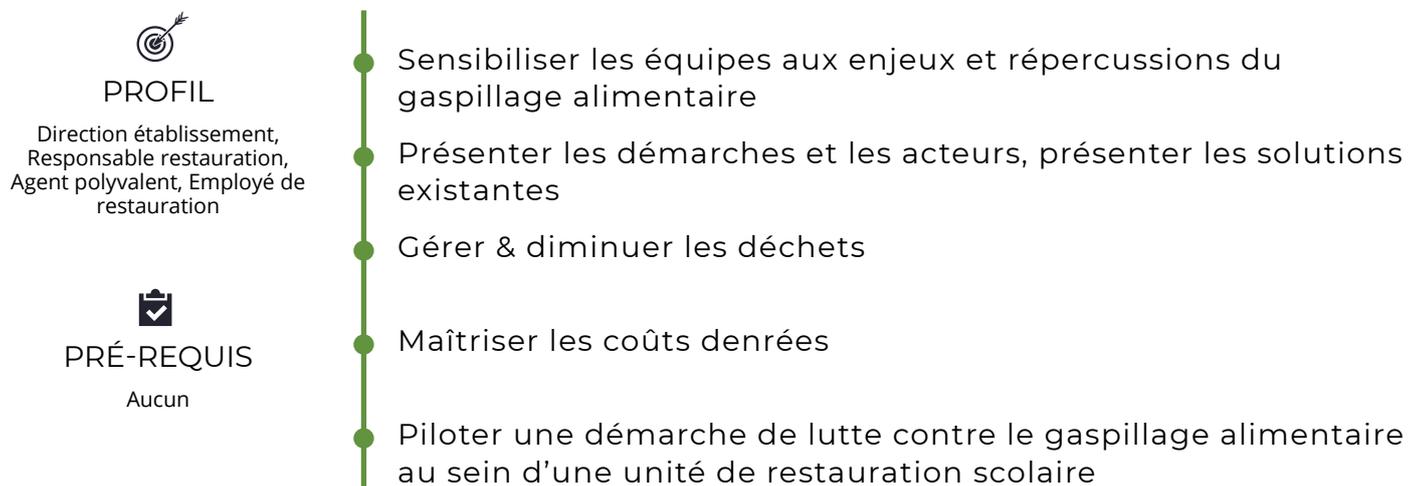




RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE (SCOLAIRE).



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)

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 2019,
26-27 novembre 2019 &
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

