



METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (EGALIM)

Objectifs pédagogiques

- Permettre aux acteurs de la restauration de réaliser une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'issue de la formation et en complète autonomie.
- Mettre en place des actions concrètes au sein de son restaurant

Personnes concernées

- Toute personne responsable d'un service de restauration

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + nombreuses études de cas + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

Durée : 7 heures de formation

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, études de cas, résultats des mises en œuvre, etc.

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en économie circulaire et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contenus

- Contexte réglementaire :

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Loi de transition énergétique pour la croissance verte, la Loi EGALIM, etc.

- La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration : un enjeu majeur et obligatoire
- Rappel des différentes étapes du diagnostic du gaspillage alimentaire
- Répondre aux obligations de dons alimentaires des excédents aux associations et d'information des usagers sur la nature des produits rentrant dans la composition des menus
- Comment réinvestir les gains dans une alimentation de qualité, locale et bio (Loi Egalim)
- Nombreuses études et cas concrets

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisé

Supports :

- Numériques partagés en temps réel et adressé au participant en fin de formation Documentation remise au stagiaire

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E. mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration (EGALIM)** »

Coût 480,00 € HT pour la journée, soit 7h00 de formation - 10 % pour la deuxième inscription

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.