

# Aide à la réduction du gaspillage alimentaire

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

## Objectifs

- 1 • Informer les professionnels sur : les raisons d'agir, la réglementation, les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnements, production, service, entretien...) et applicables au sein de l'établissement, identifier les secteurs à forte consommation d'énergie

## Le programme

Matin

### Le contexte

- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres
- Les textes réglementaires

### Les conseils à chaque étapes

- Les approvisionnements
- Le stockage
- La production
- Le service et la communication
- Le nettoyage, la maintenance
- Le choix des matériels

Après-midi

### La gestion des déchets

- Les différents types de déchets
- Les matériels utiles
- Quantifier ses déchets par la mise en place de pesées
- La valorisation des bio déchets
- Le cas des emballages plastiques (Réduction et substitution)

### Les énergies

- Connaître ses consommations
- La sensibilisation de l'équipe
- Les différents postes de consommation d'énergies et les solutions envisagées

## Modalités de la formation

### INTER

Sur l'un de nos sites de formation : Brest, Châteaulin ou Quimper.

Tarif : 230 €

Délais d'accès : inscriptions à réaliser au plus tard 15 jours avant le démarrage de la formation

Les locaux de l'AREP 29 sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### INTRA / SUR MESURE

Dans vos locaux ou le lieu de votre choix. Pour toute demande, prenez contact avec nous.

Délais d'accès : Le délai d'accès moyen entre la date de validation de la proposition de l'AREP 29 et le démarrage de la formation est d'un mois minimum

## Informations pratiques

### Dates & Lieux

16 novembre 2022 à Châteaulin

### Durée de la formation

7 heures - 1 jour

### Public

Responsable et personnel de restauration  
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis

Aucun prérequis spécifique

### Evaluation

- ✓ Évaluation des objectifs :
  - ✓ Quiz de fin de formation
- ✓ Questionnaire de préformation
- ✓ Questionnaire de satisfaction

### Validation

- ✓ Attestation de formation professionnelle

### Financement

- ✓ Plan de développement des compétences (possibilité de prise en charge par votre OPCO)

### Tarif

230 €

## Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques
- ✔ Mise en pratique
- ✔ Exercices d'applications et jeux
- ✔ Échanges d'expériences des participants
- ✔ Analyse des pratiques et des situations
- ✔ Démonstration
- ✔ Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

## Moyens Techniques

- ✔ Salle de formation
- ✔ Diaporama
- ✔ Vidéoprojecteur
- ✔ Supports de formation remis au stagiaire
- ✔ Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

## Encadrement

- ✔ Formatrice expérimentée en hygiène et sécurité alimentaire