

Objectifs de la formation

1. Identifier les raisons d'agir contre le gaspillage alimentaire
2. Connaître la réglementation
3. Découvrir les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnement, production, service, entretien...) et applicables au sein de l'établissement
4. Identifier les secteurs à forte consommation d'énergie

Contenu

Jour 1

LE CONTEXTE

- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres
- Les textes réglementaires

LES CONSEILS À CHAQUE ÉTAPE

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

Jour 2

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

Formateur

- Formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques, mise en pratique, échanges d'expériences, analyse des pratiques et des situations, exercices d'applications et jeux, démonstrations
- Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

Moyens techniques

- Salle de formation, diaporama, vidéoprojecteur
- Support de formation remis au stagiaire
- Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

Dernière mise à jour : 06/11/2025

Durée

- 7 heures

Public

- Responsable et personnel de restauration ou de service
- 8 stagiaires minimum

Prérequis

- Aucun prérequis spécifique

Date-s

- Calendrier des formations disponible sur arep29.fr

Lieu

- Département du 29 : Brest, Châteaulin, Quimper
- Département du 22
- Sur site client

Tarif INTRA

- Sur devis

Financement

- Plan de développement des compétences
- Possibilité de prise en charge par l'OPCO de l'entreprise

Délai d'accès

- Inscription à réaliser au plus tard 21 jours avant la première journée de formation

Évaluation de la formation

- Quiz de fin de formation
- Questionnaire préformation
- Questionnaire de satisfaction

Validation

- Attestation de formation professionnelle remise au stagiaire à l'issue de la formation

Accessibilité

- Formation et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap