

Initiation et gestion du gaspillage alimentaire en restauration

PUBLIC VISE :

Formation en présentiel adaptable à l'ensemble du personnel de la restauration.

OBJECTIF

- Comprendre réellement ce qu'est le gaspillage alimentaire
- Découvrir le vocabulaire adapté, les processus (diagnostic, analyse, plan actions) et développer ses connaissances sur le sujet
- Comprendre les enjeux et défis d'avenir pour l'entreprise ou l'organisation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes
Maximum 10 personnes

PROGRAMME

- Connaître les 3 piliers du Développement Durable et les découvrir dans le contexte professionnel de la restauration
- Découvrir les enjeux du gaspillage alimentaire
- Initiation au diagnostic, à l'analyse des résultats et au plan d'action concret et pérenne.
- Échanges, travail de groupe et travaux pratiques adaptés aux contextes des participants
- Synthèse et proposition d'actions pragmatiques

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

Déclinable sur 1 à 2 journées en fonction de la demande.

PREREQUIS :

Aucun

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

PEDAGOGIE

- Document support remis à chaque participant et contenu synthétique envoyé par e-mail individuel

EVALUATION

- Feuilles de présence
- Évaluation, échanges collectifs post formation
- Questionnaire de satisfaction et remise d'une attestation de présence.

ORGANISMES

PRESTAREST et
A2C Consulting

