

PUBLIC

Cuisinier (e) et l'ensemble des agents de restauration.

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

1 journée / 7h

LIEU & DATES

Intra entreprise
Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00
contact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique • Echange d'expériences.
- Apport de solutions.
- Quiz

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.
L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d'agir

OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire.
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Théorie

- 1/ Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 2/ 6 raisons d'agir, différentes actions possibles.
- 3/ Repérer les solutions existantes.
- 4/ Diagnostiquer, analyser et plan d'action.
- 5/ Présentation d'expériences et ressources.