

PUBLIC

Personnel de cuisine

DUREE

2 journée / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise

Dates sur demande, prévoir un délai

D'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

Tarif

1250 euros par jour

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00

contact@resideal-sante.com

www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratique
- Analyse des situations vécues ou possible
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- 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.

Loi Egalim

OBJECTIFS

- Comprendre les fondements et enjeux de la loi EGALIM
- Identifier l'impact sur les différents acteurs (fournisseurs)
- Identifier l'impact de cette loi sur la restauration collective

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Comprendre les fondements et enjeux de la loi EGALIM

Interdiction du plastique étendu, proposition de produit de substitution au plastique, les emballages

2/ Identifier l'impact sur les différents acteurs (fournisseurs)

Gaspillage (mise en place d'un suivi), bio, local labellisé, repas végétarien.