

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250€ net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : 2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable production, agent restauration, agent de distribution des repas.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Ref.: INTR19

Intra-entreprise

→ JOUR 1 MATIN DÉFINIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Déchets non alimentaires, bio déchets, déchets incontournables. Identifier les enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire ; environnementaux, sociétaux, financiers et réglementaires. Méthodologie du plan de lutte pour la réduction du gaspillage alimentaire.
- Constituer un groupe de travail, fédérer une équipe, associer la hiérarchie.
- Identifier et quantifier les sources et les situations générant du gaspillage alimentaire.
- Définir des objectifs, des actions, des critères de réduction du gaspillage alimentaire.
- Communiquer auprès des convives, donner du sens, informer sur les résultats.

→ JOUR 1 APRÈS MIDI LA CONDUITE DE PROJET :

- Constituer une équipe, avoir un (des) référent(s).
- Insérer la démarche de réduction du gaspillage alimentaire au projet d'établissement, y associer des acteurs externes au service restauration (élèves, enseignants, parents, associations...)
- Créer ou s'approprier les outils de suivi (protocoles existants).
- Définir les étapes du projet (Q, Q, O, Q, C, C, P).
- Piloter, accompagner un projet, animer les points d'étapes.
- Comprendre les freins, et les erreurs liés à la conduite du changement. La réalisation d'un Audit d'inter session.
- Présenter le projet à l'équipe.
- Réaliser un diagnostic de départ.
- Utiliser les supports de mesure.
- Proposer des actions réalistes et des critères mesurables.
- Identifier les difficultés.

→ JOUR 2 MATIN RESTITUTIONS : (support et trame commune), 30 minutes de présentation par établissements (ou sous groupes de travail).

Mise en commun des expérimentations, des pistes de progrès.

→ JOUR 2 APRÈS MIDI SYNTHÈSE DE FORMATION :

- Définir le projet réaliste, cohérent et évolutif de son établissement.
- Rédiger les étapes de mise en œuvre du plan de réduction du gaspillage alimentaire.
- Rédiger puis suivre un tableau de bord.
- Accompagner les acteurs, surmonter les difficultés.
- Animer une réunion de présentation du projet.
- Animer une réunion de suivi de projet.
- Communiquer sur le projet.

→ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

**Définir des bonnes pratiques
Réduire les déchets pour
optimiser l'offre**

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

: Salle de formation avec vidéo projecteur et paperboard.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le gaspillage alimentaire.
- ✓ Identifier les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Construire un plan d'action.