



# Limiter le gaspillage alimentaire pour les professionnels

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Devenir « *Référent Ecosure* » dans votre établissement en acquérant les bases pour mettre en place des pratiques anti-gaspillage alimentaire, être en capacité de mettre en œuvre des bonnes pratiques dans une **activité liée aux secteurs de l'alimentation**. Les principaux objectifs recherchés sont la limitation de l'impact du gaspillage alimentaire chez les professionnels du secteur (notamment en terme écologique, économique et moral) à tout niveau et quelle que soit leur taille, et ainsi **un gain pour l'entreprise sur tous ces aspects !**

## PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne du secteur alimentaire souhaitant être sensibilisée pour limiter son impact en terme de gaspillage alimentaire

## PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française

## DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

- 1 **demi-journée (4 h)**, 100% en ligne au rythme de l'apprenant (accès 7j/7 et 24h/24 pendant 15 jours)

## LIEU DE LA FORMATION

E-Learning, plateforme de Certisure voir Plan Individuel de Formation (FOAD)

## TARIF

100,00 € par stagiaire TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI

## CONTACTS CERTISURE

Tel 04.65.84.44.34

E-Mail [support@certisure.com](mailto:support@certisure.com)

Détails en ligne :

[https://www.certisure.com/formation/format-  
ion-limiter-le-gaspillage-alimentaire-pour-les-  
professionnels-4h/](https://www.certisure.com/formation/format-ion-limiter-le-gaspillage-alimentaire-pour-les-professionnels-4h/)

## PROGRAMME

### 1/ Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

- Définition
- Les enjeux pour notre environnement : causes et conséquences
- Les enjeux pour les restaurateurs : économique

### 2/ Quelques chiffres pour comprendre !

- L'évolution du gaspillage alimentaire
- Les coûts du gaspillage alimentaire à toutes les étapes (de la production, par la distribution et enfin la « non consommation »)

### 3/ L'aspect réglementaire

- Objectif de la loi relative à la lutte contre le gaspillage
- Comprendre la loi du 2 octobre 2018
- Qu'est-ce que la RSE : responsabilité sociale de l'entreprise

### 4/ Les moyens de maîtriser le gaspillage alimentaire:

- choix des fournisseurs, des produits
- Choix d'une offre de restauration, choix des menus
- La gestion des stocks et des produits

### 5/ Actions à mener

- Réutiliser les excédents / recettes anti gaspi selon les bonnes pratiques d'hygiène
- Notion de compostage : les différentes possibilités
- Les acteurs anti-gaspi : les associations, épiceries solidaires, applications mobiles, le don alimentaire, ...

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

E-Learning, 100% au rythme de l'apprenant à travers un parcours de vidéos, interviews, quiz interactifs, formatrice disponible en direct pour répondre aux questions.

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice titulaire d'un BTS Hôtellerie-Restauration avec plus de 10 années d'expériences, spécialiste en hygiène et gaspillage alimentaire.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation avec les différentes mises en application pratique.

La formation débouche sur la délivrance de **l'attestation de formation avec mention « Référent Ecosure<sup>®</sup> »** au profit du stagiaire par Certisure.