



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

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[®] »** au profit du stagiaire par Certisure.