



Limiter le gaspillage alimentaire pour les professionnels



4 heures



E-Learning



100,00 € net

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 oeuvre 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.



CERTISURE
FORMATION

PUBLIC CONCERNÉ

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

PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

DURÉE ET ORGANISATION

- 4H en E-learning (100% à distance)
- Entrée en formation à tout moment
- Accès pendant 15 jours 24h/24 et 7j/7

LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning)

TARIF

100,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34

E-Mail : contact@certisure.com

Préinscription en ligne : [Cliquez ici](#)

PROGRAMME ECOSURE

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, ainsi que 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 antigaspi selon les bonnes pratiques d'hygiène
- Notion de compostage : les différentes possibilités
- Les acteurs antigaspi : les associations, épiceries solidaires, applications mobiles, le don alimentaire, etc.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

E-Learning, 100% au rythme de l'apprenant à travers un parcours de vidéos, interviews, quiz interactifs. L'équipe pédagogique est en ligne et disponibles toute la semaine pour pouvoir répondre à vos questions par mail, forum ou téléphone.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration +12 ans d'expérience en restauration + exploitante d'un Food Truck pendant 3 années.

MODALITÉS D'ÉVALUATION



L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation suivie d'un quiz final. La formation débouche sur la délivrance d'une Attestation de formation avec mention « Référent Ecosure® » au profit du stagiaire par Certisure.