CERTISURE FORMATION

ECOSURE



4 heures | 100 % e-learning | 150,00 € net

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES OPÉRATIONNELS ET ÉVALUABLES

À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

1. Identifier les principales causes et les conséquences écologiques et économiques du gaspillage alimentaire.
2. Repérer les sources de pertes dans les achats, les stocks, la préparation et le service.
3. Choisir des actions adaptées pour limiter le gaspillage tout en maîtrisant le coût matière.
4. Identifier les solutions de valorisation des excédents, de tri, de compostage et de don, dans le respect des règles d'hygiène.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels du secteur alimentaire souhaitant réduire leur gaspillage alimentaire.

PRÉREQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE ET ORGANISATION

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

LIEU

Formation intégralement à distance.

TARIF

150,00 € net.

ACCOMPAGNEMENT

Suivi par l'équipe pédagogique : mail, forum ou téléphone.

FORMATRICE

Titulaire du BTS Hôtellerie-restauration ; plus de 12 ans d'expérience et exploitation d'un food truck pendant 3 ans.

ATTESTATION

Attestation CERTISURE avec mention « Référent ECOSURE » ; formation créée par CERTISURE, non réglementaire.

CONTACTS CERTISURE

04 65 84 44 34
contact@certisure.com
certisure.com

PROGRAMME DÉTAILLÉ

1. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Définition ; causes et conséquences ; enjeux environnementaux et économiques pour les restaurateurs.

2. Quelques chiffres pour comprendre

Évolution du gaspillage ; coûts des pertes à toutes les étapes : production, distribution et non-consommation.

3. L'aspect réglementaire

Objectifs de la lutte contre le gaspillage ; loi du 2 octobre 2018 ; responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

4. Les moyens de maîtriser le gaspillage alimentaire

Choix des fournisseurs et des produits ; construction de l'offre et des menus ; gestion des stocks et des produits.

5. Actions à mener

Réutilisation des excédents et recettes antigaspi dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; compostage ; associations, épiceries solidaires, applications et don alimentaire.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Parcours en e-learning à votre rythme : vidéos, interviews et quiz interactifs. L'équipe pédagogique répond aux questions par mail, forum ou téléphone.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quiz interactifs au cours du parcours et quiz final pour vérifier les connaissances acquises. Attestation CERTISURE « Référent ECOSURE » remise en fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

Les besoins particuliers, notamment liés au handicap, sont étudiés avant l'inscription pour rechercher les adaptations possibles.