

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

PUBLIC VISE :

Toutes les personnes en lien avec le service restauration (direction, gestionnaire, équipes de cuisine / service / plonge, équipes pédagogiques, etc.)

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Identifier et comprendre les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective. Savoir **quantifier le gaspillage alimentaire** dans son établissement. Définir des moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et **mettre en œuvre des actions efficaces**.
Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire.

PROGRAMME

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Données chiffrées du gaspillage alimentaire.
Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective.
Lutter contre le gaspillage : un levier pour une restauration de qualité.
Contexte réglementaire.

Guide des bonnes pratiques.

Comment constituer un groupe de travail ?
Quantifier et chiffrer le gaspillage alimentaire.
Identifier des moyens de lutte efficaces.
Établir un calendrier pour la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Restituer les résultats des différentes actions.

Retour d'expériences sur la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage en restauration collective.

Outils pratiques à la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage.

Diagnostic / Auto-diagnostic.
Travail sur les grammages.
Sensibilisation des convives / Communication.
Travail sur les denrées.
Amélioration de la qualité des repas.
Présentation des plats et contenants.
Attentes des convives au self.
Le compostage, la réduction des déchets.

Présentation de Menu-co, outil en ligne et en accès gratuit aux établissements de restauration collective. Il permet de :

Évaluer et quantifier le taux de gaspillage alimentaire.
Suivre l'évolution du gaspillage dans le temps (impact des actions correctives mises en place).

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation à l'oral des connaissances.
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.