

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs : Nous consulter.

Durée : 2 jours à 3 jours de 7H00 sur votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne, responsable de production, agent de restauration, agent de distribution des repas.

Les stagiaires : 8_{maxi}.

Programme de formation :

Ref.: INTR15
Intra-entreprise

→ JOUR 1 matin Définir le gaspillage alimentaire

- Déchets non alimentaires, bio déchets, déchets incontournables. Identifier les enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire ; environnementaux, sociétaux, financiers et réglementaires. Méthodologie du plan de lutte pour la réduction du gaspillage alimentaire.
- Constituer un groupe de travail, fédérer une équipe, associer la hiérarchie.
- Identifier et quantifier les sources et les situations générant du gaspillage alimentaire.
- Définir des objectifs, des actions, des critères de réduction du gaspillage alimentaire.
- Communiquer auprès des convives, donner du sens, informer sur les résultats.

→ JOUR 1 après midi La conduite de projet.

- Constituer une équipe, avoir un (des) référent(s).
- Insérer la démarche de réduction du gaspillage alimentaire au projet d'établissement, y associer des acteurs externes au service restauration (élèves, enseignants, parents, associations...)
- Créer ou s'approprier les outils de suivi (protocoles existants).
- Définir les étapes du projet (Q, Q, O, Q, C, C, P).
- Piloter, accompagner un projet, animer les points d'étape.
- Comprendre les freins, et les erreurs liés à la conduite du changement. La réalisation d'un Audit d'inter session.
- Présenter le projet à l'équipe.
- Réaliser un diagnostic de départ.
- Utiliser les supports de mesure.
- Proposer des actions réalistes et des critères mesurables.
- Identifier les difficultés.

→ JOUR 2 matin Restitutions (support et trame commune), 30 minutes de présentation par établissements (ou sous groupes de travail). Mise en commun des expérimentations, des pistes de progrès.

→ JOUR 2 après midi Synthèse de formation

- Définir le projet réaliste, cohérent et évolutif de son établissement.
- Rédiger les étapes de mise en œuvre du plan de réduction du gaspillage alimentaire.
- Rédiger puis suivre le tableau de bord de projet.
- Accompagner les acteurs, surmonter les difficultés.
- Animer une réunion de présentation du projet.
- Animer une réunion de suivi de projet.
- Communiquer sur le projet.

Évaluation de la formation.

**Définir des bonnes pratiques
Réduire les déchets pour
optimiser l'offre**

Les prérequis :

Connaître le milieu de la restauration collective.

Pédagogie :

: Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Matériels :

: Salle de formation avec vidéo projecteur et paperboard.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le gaspillage alimentaire.
- ✓ Identifier les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Construire un plan d'action.