

# Sensibilisation au gaspillage et au tri des déchets



<b>Durée</b> 4 heures (1/2 journée)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 320€ HT/personne ou 500€ HT tarif groupe

## Public concerné

Chefs gérants(tes), chefs de cuisine et toute personne désireuse de comprendre les enjeux de la loi EGalim et de devenir un acteur responsable et engagé.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Connaître l'impact du gaspillage alimentaire (environnemental, organisationnel, financier...)
- Sensibiliser les convives au tri des déchets et au gaspillage alimentaire.
- Mettre en place des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de :

- Développer ses connaissances sur les quantités gaspillées et la raison de ce gaspillage.
- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire dans le cadre des transitions alimentaire, environnementale et sociétale.
- S'approprier les bonnes pratiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.

## Contenu

- La loi EGalim.
- Le gaspillage alimentaire :**
  - L'état des lieux du gaspillage alimentaire (les chiffres clés).
  - Le gaspillage alimentaire du champ à l'assiette.
  - Les menaces du gaspillage alimentaire Vs les opportunités d'une démarche anti gaspi.
  - Exemples d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.
  - Focus sur le tri et la valorisation des déchets.
  - Réflexion sur un plan d'actions.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Interaction avec le formateur
- Echanges de bonnes pratiques

## Intervenant

Formateur Métier

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



**Le Savoir  
PARTAGÉ**  
Formation restauration durable

**Le Savoir Partagé - RESTORIA**

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49