



Lutte contre le gaspillage alimentaire

METTRE EN ŒUVRE UNE OPÉRATION DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire.
- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux en France tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- ✓ Appréhender la réglementation.
- ✓ Concevoir un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : établir un diagnostic pour mesurer et analyser les causes et mettre en place un plan d'action.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation allie apport théorique et exercice pratique. Le matériel à fournir éventuellement par les stagiaires sera précisé dans la convocation.

MODALITÉS D'EXÉCUTION ET DE SUIVI

- ▶ Analyse des besoins avec le ou la commanditaire.
- ▶ Suivi de présence.
- ▶ Enquête de satisfaction.
- ▶ Attestation de participation délivrée par le Réseau Compost Citoyen via le mail personnel transmis lors de l'inscription.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Une évaluation formative est proposée (étude de cas et QCM).

FORMATEUR·ICES

La Maître Compotrice Géraldine CHAMUSSY.

PUBLIC

Agent-es de collectivités, agent-es de restauration collective, directeur-rices de service, élu-es, DGS, désireux-ses de s'associer au projet. Formation sans prérequis.

PSH : pour les personnes ayant besoin d'un accompagnement spécifique, contactez Géraldine Chamussy : geraldine@compostons.org.

DURÉE

La formation se déroule sur une journée (7h).
Le déroulement d'une journée est proposé ainsi :
9h-12h30/13h30-17h.

TARIF

Inter : 328 € HT/TTC par stagiaire.
Intra : 1 350 € TTC + frais de déplacement (salle non comprise).

LIEU

Montpellier ou sur site selon demande.

INDICATEURS EN 2023

Note de satisfaction : 9,7/10
Nombre de stagiaires : 22

NOMBRE DE PLACES

Entre 6 et 16 personnes.