

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Construire et conduire un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Créé le 15/9/2018. Maj 02/11/2020.

Objectifs

- Construire un plan de réduction du gaspillage alimentaire adapté aux spécificités du territoire et de sa structure
- Mobiliser les différentes catégories de personnels autour de ce projet
- Impliquer les convives dans le plan de réduction sans engendrer de culpabilité

Compétences visées

- Etre capable de construire et/ou d'animer un plan d'action de réduction du gaspillage alimentaire
- Savoir mener des activités pédagogiques sur ce thème avec un jeune public

Public concerné

- Agents de collectivités ou salariés d'entreprises travaillant dans la restauration collective
- Responsables de structures ou de services (cuisine, économat)
- Personnes en charge de l'élaboration et de la fabrication des repas
- Personnes en charge du service et de l'encadrement des enfants

Pré-requis nécessaires

Aucun

Prix

En Intra-entreprise : 800 € par jour
 En Inter-entreprises : 300 € par jour par personne
 Particuliers : 300 € par jour par personne si financement CPF ou Pôle emploi
 170€ par jour par personne sans financement
 Minimum 6 personnes et jusqu'à 16 participants.

Suivi des participants et évaluation des acquis

- Questionnaire pour évaluer et ancrer les acquis de la formation
- Attestation des acquis de la formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction globale des participants
- Attestation individuelle de formation adressée aux participants au plus tard 15 jours ouvrés après la fin de la formation
- Questionnaire de dévaluation à froid, 1 mois après la fin de la formation

Sessions

date et lieu à convenir

Modalités d'inscriptions

Délai minimum entre l'inscription et la date de début de la formation 15 jours ouvrés
 Inscription par mail à h.guinot@biocyclade.fr, en précisant le titre de la formation, le nom, le prénom, la date de naissance du participant, la(les) date(s) de formation et le nom du formateur.
 Si vous êtes en situation de handicap, merci de prévenir 1 mois avant votre formateur-trice en indiquant les aménagements qui vous permettraient de suivre agréablement la session de formation.

Programme de la formation

2 jrs
14hrs

1er jour

- > Construire et conduire un plan de réduction du gaspillage alimentaire
- > Connaître les enjeux et la réglementation concernant le gaspillage alimentaire
- > Analyser les atouts et les faiblesses de sa structure
- > Elaborer le volet « Gaspillage alimentaire » du projet de ser

2nd jour

- > Mettre en œuvre son projet de réduction du gaspillage alimentaire :
- > Lors de la préparation des repas : élaboration des menus, achats, fabrication et distribution des plats
- > Lors du service des repas et de l'encadrement des convives accueillies
- > Connaître les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage alimentaire
- > Etablir les axes de travail pour une mise en place très opérationnelle et adaptée aux atouts et faiblesses de sa structure
- > Définir son plan d'action en mobilisant l'ensemble de l'équipe
- > Conduire des ateliers/activités auprès des convives, notamment avec les enfants

Les moyens

Pédagogiques : La formation allie systématiquement théorie et mise en pratique pour chacun des modules. Elle se déroule à la Maison des Alternatives à Chennevy (10) où les stagiaires pourront pratiquer : retournement, tamisage du compost, fabrication d'un lombricomposteur... Des visites de sites de compostage collectif en pied d'immeuble et d'écoles et des rencontres avec les acteurs : habitants, collectivités, complètent également les apports théoriques.

Techniques: en présentiel : Présentiel : Ordinateur et vidéoprojecteur, tableau blanc et/ou tableau papier

Les formateurs

Responsable pédagogique et intervenant : Hélène Guinot

Hélène - Biocyclade, maître composteur, consultante et formatrice en gestion des biodéchets, chartée par l'Ademe.

Les modules de spécialisations sont conduits par des intervenants experts sur ces activités.

Responsable Handicap:

Jérôme CHARUAU GCSMS «Parcours Compétences» -55800 Vassincourt