



Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

2014 a été l'année de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des lois ont été votées par exemple pour utiliser les denrées jusqu'à la fin de leur DLC (Date Limite de Consommation). Mais tout ne passera pas par la législation. En restauration collective, le gaspillage alimentaire est très important et il coûte cher. Les équipes doivent remettre en question leur fonctionnement pour des raisons économiques, écologiques et éthiques.

Cette formation a pour objet de faire prendre conscience aux stagiaires, des déperditions de denrées lors de la préparation des repas et d'apporter la réflexion qui mènera à la réduction du volume des poubelles.

OBJECTIFS

- ☞ Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective
- ☞ Quantifier les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire
- ☞ Repérer les solutions existantes et les points de progrès possibles
- ☞ Elaborer un plan d'actions
- ☞ Identifier les leviers de réussite d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire

PROGRAMME

Etat des lieux du gaspillage alimentaire

Du champ à l'assiette
Le gaspillage dans le secteur de la restauration
Le gaspillage dans le secteur de la restauration scolaire
Pourquoi vouloir réduire ce gaspillage
Les différents types de déchet et leur recyclage

Identification des sources de gaspillage alimentaire en restauration collective et proposition de solutions de progrès

Les différentes étapes de préparation des repas
Les menus, grammages, effectifs, commandes
La réception, le stockage, les préparations, la cuisson
La livraison, le service, la gestion des restes
L'environnement du repas

Les leviers de la réussite du projet de lutte contre le gaspillage

La remise en question des habitudes
La nécessité de l'adhésion de chacun des intervenants du temps du repas

Quantification du gaspillage alimentaire dans le but de le réduire

Le rôle de chacun
Quantifier les pertes
Mettre en place un plan d'actions
L'arbre des causes

Etude de cas portant sur l'élaboration d'un plan d'actions adapté

Conclusion

Echanges, Questions - Réponses
Bilan et conclusion

DUREE

2 jours

pas forcément consécutifs
afin de permettre en retour
d'expérimentation.

PUBLIC

Les équipes de restauration collective : les gestionnaires, chef de cuisine, cuisinier, personnel de service

PEDAGOGIE

Échanges d'expériences.

Outils de réflexion
pour une remise en cause.

Rédaction de plan d'actions.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter
sur notre site internet
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

