



Adopter une démarche Développement Durable au sein de mon restaurant: de la planète à la fourchette

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous serez capable de:

- mieux comprendre ce que signifie le développement durable en restauration
- établir un diagnostic de votre établissement pour en optimiser la gestion
- valoriser votre démarche, rassurer votre clientèle soucieuse de ces enjeux
- fédérer votre équipe et vos clients autour de vos engagements et valeurs
- mettre en place un plan d'action progressif

CONTENU DU PROGRAMME :

1) Qu'est-ce que le Développement Durable ?

- Comprendre et faire comprendre l'ensemble des enjeux économiques, environnementaux, sociétaux
- Passer d'une vision globale au niveau de la planète à un plan d'actions concret dans mon restaurant

2) Comment rendre mes approvisionnements plus responsables ?

- Préserver la biodiversité et les emplois locaux (circuits courts)
- S'approvisionner en produits agricoles et produits de la mer responsables

3) Comment limiter mon impact sur le climat ?

- Calculer son empreinte carbone et l'impact des menus
- Gérer au mieux les énergies

4) Comment limiter mes déchets et éviter le gaspillage alimentaire ?

- Evaluer les déchets en restauration
- Valoriser les bio déchets

5) Autres enjeux

- Optimiser la gestion et les couts :

Cartographier les impacts, valoriser les diagnostics, mettre en place un plan d'action

- Contribuer à un impact sociétal responsable

Organiser le dialogue avec les parties prenantes, protéger le consommateur
Lutter contre les discriminations et développer le capital humain

- Communiquer et valoriser autour du développement durable

Exemples de reconnaissances / certifications / Engagements des restaurateurs

MODALITES TECHNIQUES & PÉDAGOGIQUES :

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (quizz, autoévaluation, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Remise d'outils de diagnostic pour une formation concrète dynamique et interactive adaptée à la restauration d'aujourd'hui

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

Durée & Tarif HT

1 jour- 7h
300 € HT

Entreprise

Public concerné

Tout restaurateur, cuisinier ou toute personne intéressée par le Développement Durable

Pré requis

6 stagiaires minimum pour maintenir la session

Modalités d'encadrement

Formation en présentiel
Formateur restaurateur expert en développement durable

Lieu

ASFOREST

Dates

19 juin 2017
9h15 – 17h15

