UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DÉCHETS

COMMENT PASSER D'UN COÛT À UN BENEFICE ?

PUBLIC : La formation s'adresse aux équipes de restauration commerciale souhaitant réduire le gaspillage alimentaire dans leur établissement.

PRÉ REQUIS :

PRÉSENTIEL : **Aucun**

VISIO : **Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam.**

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir mieux gérer ses déchets alimentaires en cuisine
- Savoir mieux gérer sa production culinaire et comprendre le gaspillage alimentaire
- Connaître la saisonnalité, la provenance, le circuit court et maîtriser sa gestion de cuisine
- Savoir accueillir et transmettre auprès de ses équipes et les arrivants

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Apports théoriques sur le gaspillage et la règlementation, mises en œuvre pratique dans la cuisine des participants, utilisation d'un outil de mesure et de suivi, pesées sur site.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation et remise d'une attestation de formation. Documents remis aux participants : Guide méthodologique et fiches bonnes pratiques pour mesurer, réduire et gérer ses déchets alimentaires. Outils de mesures du gaspillage alimentaire.

UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

ENVIRONNEMENT

- Comprendre l'importance de la maîtrise du gaspillage alimentaire
- Savoir gérer ses déchets et savoir utiliser le maximum de déchets alimentaires
- Vouloir arriver au plus proche de zéro déchet
- Maximiser et privilégier le circuit court

LA SENSIBILITÉ DES PLATS

- Connaître la saisonnalité des produits
- Savoir choisir ses produits, ses producteurs et le choix des produits

LES ENJEUX ET LA RÈGLEMENTATION

- Définition du gaspillage alimentaire et les types de déchets dans la restauration
- Constat sur le gaspillage alimentaire

ANALYSER SES DÉCHETS ET SES COÛTS ASSOCIÉS

- D'où viennent les déchets ?
- Quels coûts associés à ces déchets ?
- Calcul du coût réel pour mon établissement

LE PLUS AKTIVEO FORMATION :

AKTIVEO formation a le plaisir de vous offrir **gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS**, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés