

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EGASPR

Maîtriser le Gaspillage en restauration collective

Contexte : La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité inscrite dans les politiques publiques au niveau national (loi Garot de 2016, loi Egalim, FREC, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 12 2009) et européen (directive-cadre déchets). Il appartient à tous les acteurs de l'alimentaire de s'engager dans ces démarches de lutte via l'intégration de cet impératif dans l'ensemble de leurs process.

Organisée en 2 demi-jours séparés de 3 mois, cette formation vous aidera à construire la charte "anti gaspi" de votre restaurant.



Les objectifs

Objectif principal :

Intégrer la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses pratiques quotidiennes

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux réglementaires et économiques
- Savoir identifier les causes
- Être à même de mettre en place un plan d'action
- Savoir en mesurer l'efficacité et l'adapter si besoin
- Valoriser les restes non consommés



Pour qui ?

Public :

- Responsable de restauration
- Chef de cuisine
- Responsable développement durable
- Diététicien(ne)

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Quels sont les enjeux économiques du gaspillage en restauration collective ?
 - Coût du gaspillage
 - Gains possibles
- Quelles sont les conséquences du gaspillage alimentaire ?
 - Que dit la réglementation ?
 - Loi du 11 février 2016, arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 sur le commerce de détail
 - Compatibilité avec les exigences sanitaires et notion d'excédent
 - Le label « anti-gaspillage alimentaire » dans le secteur de la restauration
- Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?
 - Les différentes causes
 - Réaliser un diagnostic
 - Mise en place d'un plan d'actions
 - Au niveau de la gestion
 - Au niveau du service
 - Au niveau du consommateur
 - Suivi par des indicateurs appropriés
 - Valorisation des déchets
 - Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires : l'arrêté du 7 janvier 2021 fixe les catégories des denrées alimentaires exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Exercice d'élaboration de la charte "anti gaspi" de votre restaurant
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : 2 demi-jours (2 fois 3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Nous vous proposons en option une évaluation pré-formative (audit préliminaire) pour personnaliser votre formation en intégrant les mesures déjà mises en place



EGASPR

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.euofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.euofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>