

FORMATION

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Durée : 3,5 jours (soit 24,5 heures) + modules optionnels (2 jours, soit 14 heures)

De septembre à décembre 2023 - Alternance de modules en distanciel et en présentiel

Animée par des **professionnelles de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective**, cette formation vous donnera les clés pour réaliser un **diagnostic**, mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire efficace** et ainsi répondre aux **obligations de la loi EGalim**.

❖ Parcours de formation

Jeudi 07/09

Matin



Distanciel

Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire, expliquer les enjeux et le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire

Jeudi 14/09

Matin



Distanciel

La restauration collective en France

- ✓ Identifier l'organisation de la restauration collective, son évolution et son poids en France
- ✓ Connaître les étapes de la chaîne de production d'un repas, ses acteurs et leurs outils
- ✓ Repérer les principales règles en vigueur relatives à l'hygiène et à l'équilibre nutritionnel
- ✓ Questionner la représentation des stagiaires vis-à-vis de ce secteur en évolution constante

Jeudi 28/09

Matin



Distanciel

Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective

- ✓ Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- ✓ Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- ✓ Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- ✓ Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la transition alimentaire

Réaliser un diagnostic quantitatif

- ✓ Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- ✓ Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- ✓ Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- ✓ Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux

Mise en situation sur site : réaliser une campagne de pesées sur un site de restauration et éditer un rapport de pesées à l'aide de l'application OrgaNeo Workflow

Réaliser un diagnostic qualitatif

- ✓ Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Échanger en groupe sur les bonnes pratiques, les freins éventuels et les solutions à proposer
- ✓ Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et le coût du gaspillage alimentaire

Mise en situation sur site : réaliser un diagnostic qualitatif suite aux visites d'une cuisine centrale et d'un site satellite

Mardi 03/10

Journée



Présentiel

Mercredi 04/10

Journée



Présentiel

❖ Modules optionnels

Jeudi 05/10
Journée



Présentiel

☐ Accompagner le changement

- ✓ Décrire le processus du changement, ses principaux freins et quelques leviers pour les dépasser (démarche engageante)
- ✓ Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Se préparer à répondre aux principales objections émises par les membres de l'équipe projet (co-construction d'un argumentaire, entraînement à l'oral)

Mise en situation sur site : repérer les freins et les leviers rencontrés par un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

Jeudi 16/11
Matin



Distanciel

☐ Sensibiliser les convives

- ✓ Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- ✓ Découvrir ou expérimenter au moins 5 outils
- ✓ Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés

Jeudi 07/12
Matin



Distanciel

☐ Adapter ses menus

- ✓ Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
- ✓ Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire

Public

Personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Méthodes pédagogiques

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 8 à 10 personnes favorisant les échanges
- ✓ Documents supports de formation projetés
- ✓ Exposés théoriques, Ateliers pratiques
- ✓ Visites de sites (restaurant, cuisine centrale)
- ✓ Mise en situation sur site
- ✓ Mallette pédagogique numérique
- ✓ Forum d'échanges entre stagiaires OrgaNeo



Suivi et évaluation

- ✓ Feuille de présence
- ✓ Evaluation des acquis à l'issue de la formation : questions orales et études de cas
- ✓ Formulaire de satisfaction vis-à-vis de la formation
- ✓ Remise d'une attestation de présence

9,6/10

Note moyenne attribuée
par nos stagiaires en 2022
pour cette formation

Tarifs

Prise en charge (employeur, OPCO, association, etc.)

- 1190 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 340 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 1870 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

Autofinancement

- 420 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 120 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 660 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

Vos interlocutrices



Marion LECERF

Responsable formation - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

J'assure la gestion administrative des formations, je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations et conférences sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Sophie REMY

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et j'assure le suivi de site de compostage. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.

Lieux

Distanciel

Modules à distance animés avec ZOOM

Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments

A 12 km de Nancy, 50 km de Metz - Accès A31 - Transports en commun :

- Train : gare de Pompey
- Bus : ligne 10 (Nancy/Pompey)



Inscription

[Lien de pré-inscription](#) (date limite : 06/07/23) - Nombre de places limité

Plus d'informations : formation@organeo.com ou 09 72 01 00 05

Pour toute information sur l'accessibilité,
merci de nous contacter.



Notre organisme de formation est certifié :

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Certification qualité délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Document mis à jour en avril 2023

OrgaNeo – SAS au capital de 18 180 € - R.C.S. METZ TI 539 894 899 - APE : 74.90B - www.organeo.com