

Lundi 11 et mardi 12 mai 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Eric
VANDEVELDE

Chef de cuisine
Consultant

Contenus de la formation

Découvrir le gaspillage alimentaire et les lois associées

- Comprendre le gaspillage alimentaire et son cadre réglementaire
- Analyser les statistiques du gaspillage alimentaire en restauration et métiers de bouche
- Identifier les causes du gaspillage alimentaire
- Mesurer les impacts économiques, environnementaux et sociaux
- Connaître les lois en vigueur et leurs implications (loi n°2016-138 du 11 février 2016)
- Situer les temps forts de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Mettre en œuvre une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

- Maîtriser le gaspillage alimentaire au quotidien
- Sélectionner ses fournisseurs en favorisant les circuits courts
- Choisir des produits de saison et écoresponsables
- Valoriser les biodéchets et intégrer les principes de l'économie circulaire
- Optimiser la massification des achats
- Construire menus et cartes adaptés aux possibilités d'approvisionnement
- Organiser le stockage et appliquer la méthode FIFO
- Réutiliser et valoriser les restes
- Utiliser les outils quotidiens de gestion du gaspillage alimentaire

Respecter les règles et obligations

- Appliquer les règles liées au gaspillage alimentaire
- Comprendre et utiliser le GBPH
- Sensibiliser les clients à la démarche anti-gaspillage
- Identifier les risques en cas de non-respect de la réglementation
- Organiser les dons aux œuvres caritatives
- Mettre en place le Doggy Bag et collectes/tri écoresponsables

Communiquer et suivre sa démarche

- Communiquer sur sa démarche anti-gaspillage
- Suivre et évaluer les actions mises en place
- S'appuyer sur ressources documentaires et référents
- Développer et animer un réseau professionnel
- Produire ses propres statistiques et s'auto-évaluer
- Mettre en place des actions correctives

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les attitudes nécessaires à la réduction du gaspillage alimentaire afin de respecter les obligations législatives (Loi n°2016-138 du 11 février 2016 : Lutte contre le gaspillage alimentaire)
- Redonner de la valeur aux restes.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties
permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

850 €, prix net



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études, analyses de situation, et des débats.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

