



★ **M. Eric VANDEVELDE**
Consultant – Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 16 et mardi 17 octobre 2023
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

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 ») tout en redonnant de la valeur aux restes.

Méthodes pédagogiques

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

Public et prérequis

Professionnels des métiers de la restauration
Aucun prérequis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Développement durable : le gaspillage et la gestion des déchets

Programme détaillé

Le gaspillage alimentaire

- Les statistiques du gaspillage alimentaire en restauration commerciale et dans les métiers de bouche
- Pourquoi le gaspillage alimentaire existe il ?
- Ou nous mène le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire et la réglementation

- Les lois en cours et les constatations (loi n°2016-138 du 11 février 2016)
- 16 octobre : journée nationale

Comment maîtriser le gaspillage alimentaire ?

- Choisir ses fournisseurs en mettant les circuits courts en marche
- Les mettre en concurrence
- Choisir ses produits en respectant la saisonnalité et devenir éco-responsable avec les denrées bio-déchets
- Exploiter la massification
- Etablir ses menus, ses cartes en fonction des possibilités d'approvisionnement
- Stocker, comptabiliser et mettre en œuvre le first in – first out
- Savoir utiliser les restes
- Les outils de tous les jours pour gérer le gaspillage alimentaire

Ne pas oublier les règles autour du gaspillage alimentaire

- Le GBPH
- Comment sensibiliser nos clients sur notre démarche anti-gaspillage ?
- Que risque-t-on au cas où ?

Savoir communiquer

- Se documenter, communiquer
- Le ou les référents voir le RSE
- S'appuyer sur un réseau et le faire vivre

Suivre sa démarche

- Faire ses propres statistiques et s'auto contrôler
- Ne pas laisser partir en « LIVE » le gaspillage

Les solutions de corrections

- Donner aux œuvres caritatives en respectant les règles
- Le Doggy Bag dans les règles
- Les collectes et/ou tri écoresponsables (huiles, plastiques, cartons, verres, compost...)

Bilan du stage

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

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

 **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu