

Lundi 5 et mardi 6 février 2024

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Eric
VANDEVELDE
Chef de cuisine
Consultant

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

Contenus de la formation

Le gaspillage alimentaire et la réglementation

- Les statistiques du gaspillage alimentaire en restauration commerciale et dans les métiers de bouche
- Pourquoi le gaspillage alimentaire existe-t-il ?
- Où nous mène le gaspillage alimentaire ?
- Les lois en cours et les constatations (loi n°2016-138 du 11 février 2016)
- 16 octobre : journée mondiale de l'alimentation et journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

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
- Établir ses menus, ses cartes en fonction des possibilités d'approvisionnement
- Stocker, comptabiliser et mettre en oeuvre le first in – first out
- Savoir utiliser les restes
- Les outils de tous les jours pour gérer le gaspillage alimentaire

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 et suivre sa démarche

- Se documenter, communiquer, le ou les référents voir le RSE
- S'appuyer sur un réseau et le faire vivre
- Faire ses propres statistiques et s'auto contrôler

Les solutions de corrections

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

Bilan de la formation

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

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

