



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

### **Dates de la formation**

Mardi 2 et mercredi 3  
novembre 2022  
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.  
En présentiel.

### **Public et pré-requis**

Professionnels des métiers de la restauration  
Aucuns Pré-requis

### **Coût**

850 €, prix net.

### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027  
Déclaration d'existence  
auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# 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



 **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : fpc@cefppa.eu