



REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

FJ Conseils, Audits et Formations



Objectifs de la formation :

- Maîtriser les enjeux et réduire le gaspillage alimentaire en restauration.
- Quantifier les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire.
- Repérer les solutions existantes.
- Identifier les points de progrès possibles selon les contextes.
- Pouvoir mettre en place rapidement des actions concrètes de réductions des déchets alimentaires.

DEVELOPPER VOS TALENTS

Formation en présentiel, intra ou inter entreprise, en groupe ou en individuel.

Public :

Personnel intervenant en restauration commerciale ou collective

Durée de la formation : 2 jours - 14 heures

Contenus de la formation :

- Les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration
- Les aspects réglementaires.
- Les sources du gaspillage alimentaire à toutes les étapes
- Les leviers possibles en cas de gaspillage alimentaire, les possibilités pour agir au lieu de jeter
- Les solutions existantes
- Mise en place d'objectifs concrets de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de sa structure.
- Les actions à mener, les outils, les modalités de réalisation et les acteurs.