

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Durée : 3,5 jours (soit 24,5 heures) + modules optionnels (2 jours, soit 14 heures)

Alternance de modules en distanciel et en présentiel

Animée par des **professionnelles de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective**, cette formation vous donnera les clés pour réaliser un **diagnostic**, mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire efficace** et ainsi répondre aux **obligations de la loi EGAlim**.

❖ Parcours de formation

Jeudi 19/09

9h-12h30



Distanciel

Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire, expliquer les enjeux et le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire

Jeudi 26/09

9h-12h30



Distanciel

La restauration collective en France

- ✓ Identifier l'organisation de la restauration collective, son évolution et son poids en France
- ✓ Connaître les étapes de la chaîne de production d'un repas, ses acteurs et leurs outils
- ✓ Repérer les principales règles en vigueur relatives à l'hygiène et à l'équilibre nutritionnel
- ✓ Questionner la représentation des stagiaires vis-à-vis de ce secteur en évolution constante

Jeudi 03/10

9h-12h30



Distanciel

Alimentation durable et restauration collective

- ✓ Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- ✓ Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- ✓ Décrire les mesures de la loi EGAlim en restauration collective
- ✓ Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la transition alimentaire

Mardi 08/10

9h-17h



Présentiel

Réaliser un diagnostic quantitatif

- ✓ Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- ✓ Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- ✓ Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- ✓ Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux

Mise en situation sur site : réaliser une campagne de pesées sur un site de restauration et éditer un rapport de pesées à l'aide de l'application OrgaNeo Workflow

Mercredi 09/10

9h-17h






Présentiel

Réaliser un diagnostic qualitatif

- ✓ Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Échanger en groupe sur les bonnes pratiques, les freins éventuels et les solutions à proposer
- ✓ Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et le coût du gaspillage alimentaire

Mise en situation sur site : réaliser un diagnostic qualitatif suite aux visites d'une cuisine centrale et d'un site satellite

❖ Modules optionnels

- Jeudi 10/10**
9h-17h
- 
Présentiel
- Accompagner le changement**
- ✓ Décrire le processus du changement, ses principaux freins et quelques leviers pour les dépasser (démarche engageante)
 - ✓ Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - ✓ Se préparer à répondre aux principales objections émises par les membres de l'équipe projet (co-construction d'un argumentaire, entraînement à l'oral)
- Mise en situation : repérer les freins et les leviers rencontrés par un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Jeudi 07/11**
9h-12h30
- 
Distanciel
- Menus et gaspillage alimentaire**
- ✓ Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
 - ✓ Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire
- Sensibiliser les convives**
- ✓ Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
 - ✓ Découvrir ou expérimenter au moins 5 outils
 - ✓ Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés
- Jeudi 05/12**
9h-12h30
- 
Distanciel

Public

Personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Méthodes pédagogiques

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 8 à 10 personnes favorisant les échanges
- ✓ Documents supports de formation projetés
- ✓ Exposés théoriques, ateliers pratiques
- ✓ Visites de sites (restaurant, cuisine centrale)
- ✓ Mise en situation sur site
- ✓ Mallette pédagogique numérique



Suivi et évaluation

- ✓ Feuille de présence
- ✓ Evaluation des acquis à l'issue de la formation : questions orales et études de cas
- ✓ Formulaire de satisfaction vis-à-vis de la formation
- ✓ Remise d'une attestation de présence



Pré-requis

Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
Maîtrise et accès à un outil informatique permettant de suivre les modules en distanciel

Vos interlocutrices



Marion LECERF

Responsable formation - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

J'assure la gestion administrative des formations, je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Sophie OSELE

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.



Nos stagiaires en parlent

« Point positif pour la logistique (lieu de formation proche de la gare ce qui facilite la recherche d'hébergement sur Nancy). » Angélique D.

« Site de formation presque accolé à un site de pratique ce qui rend la formation vivante et très enrichissante. Une bonne organisation de cette formation. » Emmeline M.

« Petit groupe, belle dynamique. On se sent très vite à l'aise. Sophie est très à l'écoute et nous fait participer. Elle maîtrise parfaitement son sujet. » Audrey Z.

9,6/10

C'est la note moyenne attribuée par nos stagiaires lors de la dernière session de formation



Lieux

Distanciel

Modules à distance animés avec ZOOM (rendez-vous pré-formation pour effectuer un test de connexion)

Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments

A 12 km de Nancy, 50 km de Metz - Accès A31 - Transports en commun :

- Train : gare de Pompey (ligne Nancy-Metz, 10 minutes depuis Nancy)
- Bus : ligne 10 (Nancy/Pompey)

Tarifs

Prise en charge (employeur, OPCO, association, etc.)

- 1190 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 340 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 1870 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

Autofinancement

- 420 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 120 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 660 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

Inscription, modalités et délais d'accès

Pour rejoindre la promo n°4 :

[Lien de pré-inscription](#)

(date limite 10/07/2024) - *Nombre de places limité*

Nous traitons vos demandes sous 10 jours ouvrés en moyenne.

Repas du midi pris en charge pour les journées en présentiel.

Nous restons disponibles pour des informations sur les hébergements à proximité.

Plus d'informations : formation@organeo.com ou **09 72 01 00 05**



Nous vous invitons à nous contacter pour toute question concernant un éventuel besoin d'adaptation.

Notre organisme de formation est certifié :

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Certification qualité délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Document mis à jour en février 2024

OrgaNeo – SAS au capital de 18 180 € - R.C.S. METZ TI 539 894 899 - APE : 74.90B - www.organeo.com