

Ref. ARC17

Gestes écologiques en restauration collective

OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les connaissances permettant de mettre en œuvre une démarche écoresponsable de ses pratiques en cuisine (collective ou domestique)
- ▶ Connaître les obligations réglementaires liées au développement durable, applicables dans le domaine de la restauration collective et savoir les transposer dans son organisation quotidienne

PROGRAMME

- ▶ Restauration collective et développement durable : constats
 - les déchets en restauration : volumes et nature des emballages, matériels et produits à usage unique
 - consommation d'énergie et gaz à effets de serres : eau, gaz, électricité
 - les polluants : produits d'entretien
 - les aliments : gaspillage alimentaire, influence saisonnalité, impact du transport, des modes de cuisson
- ▶ Les pratiques écoresponsables en cuisine (collective et domestique) :
 - achats durables : recommandations loi EGALIM, produits bio, filières durables, circuits courts, consommation produits de saison, réduction consommation de viande, intérêt des plats végétariens...
 - valorisation des déchets : diagnostic gaspillage alimentaire, éco-gestes en distribution (service/convives), tri déchets alimentaires, compostage, gestion des durées de vie
 - tri des déchets non compostables : recyclage des emballages et gestion des huiles alimentaires usagées (stockage/collecte), logos recyclage
 - réduction/suppression produits à usage unique : pailles, vaisselle jetable, lingettes...
 - réduction des consommations énergétiques : modes de cuisson, eau, éclairage
 - application de consignes de nettoyages : produits d'entretien et d'hygiène, matériels et gestes durables
- ▶ Diagnostic des pratiques actuelles au sein de l'établissement et proposition de plan d'action



Méthode pédagogique : Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, méthodologiques, mises en situation, travail en sous groupes
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Personnes concernées / Prérequis : Ouvriers(ières) d'ESAT/EA intervenant en cuisine collective ou domestique

Animation : Intervenant éducatif consultant
HACCP

Nombre de participants : 6 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 2 jours, soit 14 heures

INTRA

Ce stage peut être organisé
dans votre établissement
avec un tarif groupe.

