

Tel: 05 46 50 64 63 E-mail: contact@gerfiplus.fr

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



<u>Méthodes pédagogiques</u>: 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.

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

<u>Animation</u>: Intervenant éducatif consultant HACCP

Nombre de participants : personnes maxi

**DPC**: nous consulter

**Durée**: 2 jours, soit 14 heures

## **INTRA**

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



