

MODALITES PEDAGOGIQUES ET PROGRAMME DE FORMATION

Mettre en œuvre une offre de restauration responsable

Domaine : gestion de production

Thème : 31641 contrôle et gestion de production



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les grands principes du développement durable et de la RSE appliquée à la restauration.

Poser les bases d'une stratégie développement durable dans son restaurant.

Mettre en œuvre un plan d'action autour de la réduction du gaspillage alimentaire, menus bas carbone, et de la réduction de ses impacts environnementaux et de l'implication de ses équipes.

Impliquer son équipe et ses collègues dans un projet responsable

Communiquer auprès de ses clients.

Fournir des outils de mesure, de suivi de son action

PUBLIC

Cette formation est destinée aux équipes de restauration commerciale souhaitant mettre en œuvre une politique responsable et durable. Tous les métiers de management de la restauration (chef, propriétaire et directeur d'établissement, communicant, chef de rang, chef de salle, responsable d'accueil,...).

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en ligne composées de 7 modules de 2h, soit 14H de formation au total. Entre chaque module pourra être demandé aux participants de réfléchir et mettre en œuvre certains outils dans des exercices courts complémentaires sur leur poste et métier.

Outils pédagogiques alternant présentations théoriques et principes, séquences questions, atelier de travail des participants, vidéos courtes et retour d'expérience terrain / projet, partage entre participants, focus métier.

ROLE DU FORMATEUR

Transmettre des savoirs illustrés par des retours d'expérience réels, mettre à disposition des outils concrets et simples pour aider les participants à mettre en œuvre la formation.

MATERIEL UTILISE

Chaque participant devra se doter d'un ordinateur avec une connexion Internet de qualité pour participer à la formation, ainsi que des logiciels informatiques permettant de lire des fichiers PDF, Word et Excel.

DOCUMENTS REMIS AU PARTICIPANTS

Guides de bonnes pratiques pour mesurer, réduire et gérer ses déchets alimentaires. Fiches pratiques sur l'impact carbone des produits, la saisonnalité des produits.

Exemples d'outils de communication

Un cahier d'atelier que le participant pourra compléter au fur et à mesure de sa formation en ligne

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES AUX PARTICIPANTS

Suivre la formation, et compléter son cahier d'atelier (la majorité du travail sera réalisé pendant les formations en ligne)

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES

Questionnaire d'évaluation des connaissances et remise du cahier d'atelier au formateur.

Evaluation après chaque module, à 3 mois et 9 mois après la formation.

2 JOUR INTER

14 heures au total

Formation réalisée en ligne

En classe virtuelle

TARIF

500 € HT soit 600 € TTC par personne

35,71 € HT par heure de formation et par personne

LIEUX / HORAIRES

Formation en ligne

7 modules de 2 heures pendant 3 semaines

INSCRIPTION et INFORMATION

<http://www.betterfly-tourism.com>
contact@betterfly-tourism.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'EVALUATEUR

Questionnaire de satisfaction remis et validation du cahier d'atelier complété. Un certificat sera remis à chaque participant signifiant la bonne participation à la formation et aux travaux.

PROGRAMME DE FORMATION 2J INTER en ligne

Chaque module dure 2 heures.

Moule 1 : La restauration responsable, qu'est-ce que c'est ?

- Principe et enjeux de la restauration
- Le lien avec les enjeux actuels
- Les impacts associés à la restauration
- La réglementation autour de la RSE
- Un peu de prospective ?
- Atelier sur l'évaluation de ses enjeux (SWOT)
- Atelier définir une vision responsable pour mon restaurant

Module 2 : Agir contre le gaspillage alimentaire

- Définitions et chiffres clés
- La relation avec les coûts d'exploitation
- Un point sur la réglementation,
- Comment mesurer ses déchets alimentaires ?
- Agir à tous les niveaux, de la conception des menus, à l'approvisionnement... jusqu'au tri des déchets
- Présentation des guides de bonnes pratiques
- Atelier plan d'action dans mon restaurant et dans mon propre poste

Moule 3 : Gestion des déchets et démarche zéro plastique

- Les grands postes de déchets
- Un point sur la réglementation
- Vaisselle à usage unique, comment réduire son impact ?
- Vers le Zéro plastique, présentation de la démarche de l'ONU
- Atelier plan d'action : comment réduire et mieux valoriser les déchets de mon restaurant

Module 4 : Les menus bas-carbone

- Qu'est-ce qu'un menu bas carbone ?

Module 5 : L'énergie et eau au restaurant

- Analyse des consommations types d'un restaurant
- Suivre et mesurer ma consommation d'énergie et d'eau
- Panorama de bonnes pratiques, poste par poste et pour tous les métiers
- Echanges entre participants sur pratiques existantes
- Atelier de sélection de bonnes pratiques dans mon poste notamment

Moule 6 : Impliquer et fédérer

- Qui fédérer : revue des parties prenantes (collaborateurs, fournisseurs, clients...)
- Les étapes clés pour mener un projet responsable
- Analyser les attentes de mes parties prenantes
- Mettre en place un management participatif
- Atelier sur l'analyse des attentes de mes parties prenantes
- Echanges de bonnes pratiques

Moule 7 : Communiquer auprès de mes clients

- Les principes de la communication responsable
- Comment créer un plan de communication responsable ?
- Comment engager le client ?
- Retours d'expériences et exemples de communication métier
- Communiquer à travers mes actions au quotidien
- Atelier sur la sélection d'actions de communications pertinentes au niveau de mon poste ou de mon organisation

- Quels impacts environnementaux derrière mon menu ?
- Quelles alternatives (présentation d'actions existantes)
- L'innovation au service du menu bas carbone en cycle de vie
- Echanges entre participants sur pratiques existantes
- Atelier d'identification du poids carbone de mon menu