

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Détail du stage Code : **SXDLR**

Durée : **2 jours** Niveau : **Fondamentaux du métier**

Sessions

VANNES

DELEGATION BRETAGNE

Code IEL :05: SXDLR046

13-14/09/18

 [Contact\(s\)](#)

 [Bulletin d'inscription](#)

BREST

DELEGATION BRETAGNE

Code IEL :05: SXDLR047

29-30/11/18

 [Contact\(s\)](#)


 [Bulletin d'inscription](#)

SAINT-BRIEUC

DELEGATION BRETAGNE

Code IEL :05: SXDLR048

13-14/12/18

 [Contact\(s\)](#)

 [**Bulletin d'inscription**](#)

PUBLIC VISÉ

- Directeur.rice.s de la restauration collective
- Gestionnaires de la restauration collective
- Responsables qualité en restauration collective
- Responsables de production
- Responsables des sites de distribution des repas
- Cuisinier.ère.s
- Agent.e.s de restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

OBJECTIFS

- identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- quantifier les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire,
- repérer les solutions existantes et les points de progrès possibles,
- élaborer un plan d'action,
- identifier les leviers de réussite d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire.

CONTENU

- les définitions et les représentations des notions de gaspillage et de déchets alimentaires : causes, sources, acteur.rices concerné.es,
- le repérage des différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, consommation-retour plateau,
- les acteur.rices à mobiliser et à fédérer autour du projet, notamment l'ensemble de la communauté éducative et les élèves,
- les pistes d'actions et les solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, illustration par des exemples, études de cas en ateliers.
- 2 jours en 1+1 avec un travail en intersession

Ce stage appartient à un ou plusieurs itinéraires

00:I1M03 - DIRECTEUR.RICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

00:I1M04 - RESPONSABLE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

00:I1M05 - RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE

00:I2M02 - POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

00:I9012 - CUISINIER ET CUISINIÈRE

[FAQ](#) [Accessibilité](#) [Contact](#) [Mentions légales](#)

/ © 2018 / Centre national de la fonction publique territoriale - 80, rue de Reuilly - CS 41232 - 75578 Paris Cedex 12 Téléphone : 01 55 27 44 00