

# GES07 – APPLIQUER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET ECOLOGIQUE AU SEIN DE SITES D'HEBERGEMENT, RESTAURATION ET LOISIRS

## Objectifs de la formation

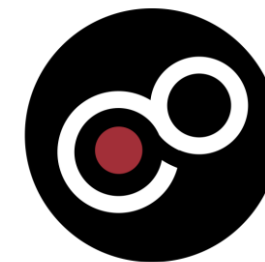


- 📌 Comprendre et mesurer les enjeux de la transition alimentaire et écologique
- 📌 Engager la direction des sites afin qu'elle fédère et anime le personnel au profit de ces transitions
- 📌 Mettre en place la cuisine végétarienne en maîtrisant ses contraintes et ses impératifs
- 📌 Mettre en pratique la cuisine végétarienne
- 📌 Maîtriser la gestion des buffets pour diminuer le gaspillage alimentaire et baisser l'empreinte carbone
- 📌 Mettre en place des pratiques éco-responsables au sein des services économat, service en salle et hébergement
- 📌 Communiquer auprès des équipes et des clients
- 📌 Réduire le volume global des déchets et les traiter d'une manière responsable



# GES07 – APPLIQUER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET ECOLOGIQUE AU SEIN DE SITES D'HEBERGEMENT, RESTAURATION ET LOISIRS

Durée : 35 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

### 1. La transition alimentaire et écologique

- Les fondements de la transition alimentaire
- La décarbonation grâce à la cuisine végétarienne
- La cuisine végétarienne : mode d'emploi
- Les enjeux de la transition écologique
- Appliquer via des actions concrètes la transition écologique au sein des différents services

### 2. L'engagement de la direction du site

- Définition d'une stratégie globale pour réduire l'empreinte carbone du site
- Mise en place d'indicateurs de progrès
- Sensibiliser et impliquer le personnel aux enjeux des transitions alimentaire et écologique

### 3. La cuisine végétarienne

- Présentation des gammes de produits
- Création d'un plan de menus adaptés associant la baisse des protéines, l'équilibre alimentaire et le plaisir des clients
- Méthode de rédaction des fiches techniques
- Maîtriser son coût matière tout en variant l'utilisation des gammes de produits

### 4. Technique culinaire végétarienne

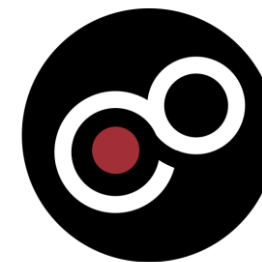
- Cuisiner les produits alternatifs à la protéine animale
- Cuisiner les légumes et les légumineuses
- Production des plats correspondant aux fiches techniques et au plan de menus

### 5. La gestion des buffets

- L'attractivité des buffets (dressage, volumes, couleurs, décoration...)
- Une méthode de production rationalisée et une gestion optimisée des restes des buffets
- L'utilisation de contenants de présentation, de supports de consommation clients pertinents visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Bénéfices au profit de la baisse de l'empreinte carbone

# GES07 – APPLIQUER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET ECOLOGIQUE AU SEIN DE SITES D'HEBERGEMENT, RESTAURATION ET LOISIRS

Durée : 35 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

### 6. Les pratiques de l'économat

- Réduire les achats non durables
- Favoriser les achats en circuit court
- Optimiser les stocks pour limiter les déchets
- Adopter une gestion durable des produits d'entretien respectueux de l'environnement

### 7. Les pratiques du service en salle

- Sensibiliser les clients du site à la transition alimentaire
- Favoriser et mettre en place de la vaisselle réutilisable ou compostable
- Réduire les emballages à usage unique

### 8. Les pratiques du service hébergement

- Réduire la consommation d'énergie et d'eau par les clients et le personnel
- Mettre en place des pratiques respectueuses de l'environnement dédiées au nettoyage du linge
- Réduire l'usage de plastique à usage unique au sein des chambres
- Mettre en place une gestion durable des fournitures ménagères respectueuses de l'environnement

### 9. Une communication indispensable

- Communiquer envers les équipes afin de générer une implication maximum
- Valoriser les initiatives écologiques auprès des clients du site
- Intégrer l'écologie dans les activités proposées aux clients du site

### 10. La réduction et le traitement des déchets

- La réduction des déchets au sein de tous les services du site
- La mesure des déchets et la communication de ces mesures envers le personnel et les clients
- Les différents modes de traitement des déchets

**SHAREMAN propose un éventail de modules de formation**  
qui optimisera la productivité des structures  
tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



<b>Domaine</b>	Gestion d'un centre de profit
<b>Thématique</b>	Gestion culinaire
<b>Formacode</b>	42782
<b>Modalité</b>	Présentielle
<b>Durée</b>	35 heures soit 5 jours
<b>Type de formation</b>	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Lieu</b>	Site client
<b>Modalités d'accès</b>	Inscription sous 72h
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Tarif</b>	Consulter la grille tarifaire sur <a href="http://www.shareman.fr">www.shareman.fr</a> ou sur demande

**MODALITÉS  
TECHNIQUES  
PÉDAGOGIQUES  
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS  
D'ÉVOLUTION ET  
D'ATTEINTE DES  
OBJECTIFS DE LA  
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT  
LE SUIVI, L'ÉVALUATION  
DES RÉSULTATS &  
L'APPRÉCIATION  
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.