

Programme de formation



C.F.T.R.

« Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Le gaspillage alimentaire correspond à la perte de denrées comestibles, du champ à l'assiette. Représentant chaque année une perte de 10Mt de nourriture en France, pourrait cependant être limité par des actions simples. Afin d'aider les professionnels de la restauration et les restaurateurs à adopter de nouvelles pratiques anti-gaspillage, nous vous proposons ce programme court de 7 heures qui vous permettra d'appréhender des méthodes pour utiliser à bon escient les ressources alimentaires (produits invendus, abîmés ou non consommés) à votre disposition. Vous pourrez ainsi revoir votre organisation pour lutter contre le gaspillage, valoriser les déchets alimentaires sous de nouvelles formes (compost, sauces etc.) et intégrer des pratiques zéro gâchis.

Objectifs: à l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Comprendre les enjeux du gaspillage en restauration et son impact économique
- Identifier les différentes situations permettant de limiter le gaspillage alimentaire
- A partir de votre organisation et de votre fonctionnement, savoir utiliser les excédents

Public: Notre formation au gaspillage alimentaire s'adresse à des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie ainsi que des métiers de bouche : Chef cuisinier, Cuisinier, Traiteur, Restaurateur et Gérants d'établissement de restauration/ de restauration collective

Les + de la formation : Au fil des années, l'arsenal législatif français s'est renforcé. Cette formation permet de vous aider à répondre à l'obligation (au-delà d'un certain seuil) de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée. Vous pourrez accéder à une demande d'adhésion aux RÉGAL (Réseaux de lutte contre le Gaspillage Alimentaire), qui ont pour objectif de mobiliser, à l'échelle d'un territoire, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : diffusion de l'information, création de savoirs collectifs, émergence de projets innovants, partage et capitalisation des bonnes pratiques professionnelles...

Prérequis: bonne maîtrise de la langue française. Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre la formation

Accès Métiers / passerelles : La formation permet d'augmenter son employabilité concernant les missions du secteur agroalimentaire : responsables d'établissements, de gestion des stocks (économat), chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs, Commis cf. [Industrie alimentaire - Onisep](#).

Durée : 7 heures **Effectif :** de 2 à 6 personnes par session **Tarif :** voir convention ou devis (prix nets de taxe) ; Les CGV disponibles sur www.CFTRFORMATION.FR

Suivi de l'exécution de la formation : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et méthodologies sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires.

Chacun stagiaire réaliser des études de cas sur les méthodes et concepts présentés. La Formation théorique s'appuie aussi sur des méthodes pédagogiques interactives: photographies, vidéos et études de cas, statistiques, recettes, menus, et déchets, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

Modalités d'organisation: Cours intra-entreprise : 6 stagiaires maximum, Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

Modalités d'appréciation des résultats : Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

Intervenant / animateur : Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire et bionettoyage depuis 30 ans.

Contact : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

Contenu de la formation :

Introduction aux enjeux du gaspillage alimentaire

- Sur les denrées alimentaires utilisées italienne
- Sur les commandes
- Sur les ressources nécessaires pour assurer une qualité de produit et service
- Sur l'énergie déployée, parfois, inutilement...

Le cycle de vie du gaspillage

- Analyser ses fiches techniques en fonction des habitudes de consommation

- De la consommation à la commande, comment faire évoluer ses achats de marchandises
- Gaspiller moins en cuisinant, les clés de la production au plus juste
- Appréhender des pratiques plus vertueuses pour limiter le gaspillage en distribution
- Identifier les sources de perte lors du service
- Comment réajuster l'organisation de son service (service à table ou buffet)
- Savoir réajuster ses grammages en fonction des modes de consommations

.Cuisiner et moins gaspiller, réutiliser les denrées

- A partir des recettes standards réalisées par les stagiaires, savoir réaliser des recettes à partir des excédents
- Le produit n'a pas plu ? Comment le réutiliser intelligemment en respectant la réglementation sanitaire ?