



le développement durable en hôtellerie - restauration

Même si nous n'en sommes pas conscients au quotidien, toutes nos activités ont un impact sur l'environnement. Chacun de nous doit s'engager dans la préservation de l'environnement en limitant les impacts et en jouant le développement durable.

"Répondre aux besoins du présent sans compromettre
la capacité des générations futures de répondre aux leurs."

Cette formation a été conçue pour vous aider à appréhender l'impact de vos activités sur l'environnement ; elle décrit les enjeux actuels et indique comment chaque jour nous pouvons apporter notre contribution à la réduction de ces impacts.

OBJECTIFS

- Sensibiliser à la politique environnementale
- Connaître des recommandations pour améliorer l'environnement au sein de votre unité
- Comprendre les actions à mettre en oeuvre pour l'application de cette politique
- Savoir créer un véritable plan d'action pour l'instauration de développement durable

PROGRAMME

Présentation de la démarche environnementale

Glossaire et définitions

Qu'est-ce que l'environnement ?

Qu'est-ce que le management de l'environnement ?

Quels sont les impacts de notre activité sur l'environnement ?

Stratégies (précaution, prévention, gestion)

« Il vaut mieux prévenir que guérir »

Responsabilités (participation, solidarité)

Le développement durable

Historique.

Philosophie.

Réalité.

L'hôtellerie-restauration

Description monde et France.

De l'artisanat à l'industrie.

Les besoins.

Les enjeux.

Protéger l'environnement, l'affaire de tous et de chacun

Prendre conscience

Eviter de gaspiller

Les huit axes d'action pour mettre en action la charte.

Former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable.

Les actions visant à optimiser les consommations d'énergie (gaz, électricité...)

Les actions visant à réduire la consommation en eau.

Réduire les quantités d'eaux rejetées (matériels : machines à laver la vaisselle, lave-batterie...)

La gestion des eaux usées.

Optimiser les concentrations des produits lessiviels

La gestion des déchets.

Limiter les déchets produits par son activité (contrôle à réception, surproduction de nourriture...)

Mettre en oeuvre dès que cela est possible le tri sélectif des déchets (le recyclage...)

Gestion du transport

La conduite « verte » (consommation et entretien)

Réfléchir avant de prendre le volant (plan de déplacements...)

Les actions visant à épargner la couche d'ozone.

Les actions concernant la biodiversité.

Les actes d'achats à vertu écologique.

Déversements (huiles de cuisson...)

Déchets toxiques et chimiques

La mise en place d'une charte environnementale

Comité

Plan d'actions

Débriefing

DUREE

1 jour

PUBLIC

responsables d'hôtels et de
restaurants, chefs de services

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de
positionnement par entretien
ou questionnaire.

Auto-évaluation des acquis de
la formation par questionnaire
amenant à une réflexion sur
un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Remise d'une synthèse
pédagogique (livret),
Approche centrée sur les
situations concrètes
rencontrées par les
participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la
formation, CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter
sur notre site internet
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

