







Loi Egalim en restauration collective

Dans ce cadre, la formation permettra aux participants de comprendre les enjeux de la loi Egalim et de favoriser les approvisionnements de qualité et locaux.

OBJECTIFS

-  Prendre conscience des engagements à mettre en place en restauration collective afin de respecter la Loi Egalim
-  Être sensible aux filières d'approvisionnement Bio et locales
-  Être moteur dans la mise en place d'une démarche responsable en restauration collective
-  Accompagner son équipe dans cette démarche.

PROGRAMME

Loi Egalim

Présentation
Objectifs de cette loi
Sanctions

Approvisionnement

Produits de qualité et durables
Produits biologiques
Produits locaux

Information des usagers

Information obligatoire et affichage facultatif pour les convives
Information nutritionnelle

Menu végétarien

Diversification des sources de protéines
Menu végétarien une fois par semaine

Interdiction de certains produits plastiques

Substitution des ustensiles en plastique à usage unique
Substitution des bouteilles d'eau plate en plastique
Substitution des contenants alimentaires en plastique

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Lutte contre le gaspillage aliment
Dons aux associations habilitées

DUREE

2 jours

PUBLIC

Responsables, Gérants(tes), chefs de cuisine et toute personne désireuse de comprendre les enjeux de la loi Egalim et de devenir un acteur responsable et engagé.

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

Apports théoriques et pratiques. Etude de cas et mise en situation.
Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions.

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, ergonomiste, 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

