

La cuisine durable et responsable : les éco-gestes en restauration



uspg

université des sciences
et pratiques gastronomiques

afnor
CERTIFICATION

Qualiopi
processus certifié



L'objectif de la formation :

Apporter des changements de pratiques simples et efficaces pour réduire son impact environnemental et s'engager dans un changement de pratiques durable



Le programme

- Définition des éco-gestes en restauration
- Champs d'application des éco-gestes en restauration
- Elaboration des solutions pratiques de l'établissement
 - La mesure du gaspillage
 - Les mesures anti-gaspi
 - Les mesures d'économie d'énergie
 - Les investissements légers
- Indicateurs des gains générés par le changement de pratiques
- Calendrier de mise en place des éco-gestes



Méthodes mobilisées :

- Travail avec les équipes
- Etude des pratiques en place
- Co-Ecriture d'un guide des éco-gestes de l'établissement



Public concerné:: tous les restaurateurs qui souhaitent s'engager dans une transition environnementale en modifiant leurs pratiques et leur culture de métier en accord avec le référentiel du plan de relance

En cas de situation de handicap, contactez-nous pour connaître l'accessibilité à la formation.



Prérequis : aucun



Durée : 2 jours / 14 h



Dates : A partir de septembre 2021



Lieu : dans les entreprises concernées et sur leur territoire



Tarifs : 1050 euros TTC par restaurant



Financements possibles :
Plan de relance : dossier de financement instruit avec le partenaire technique local du plan de relance



contact@uspg.bzh

www.uspg.bzh