

QUAL' ARMOR

8 rue François Marie Luzel

0665732882

qualarmor@gmail.com

QUAL' ARMOR

SIRET : 84016853800014

Déclaration d'activité : U35073008169 - BRETAGNE



Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

Une formation et un accompagnement pour réduire le gaspillage en restauration collective.

Durée en heures : 14 heures(s)

Durée en jours : 2 jour(s)

Lieu de la formation : Chez le client

Montant de la formation : € HT

0€ TTC

Profil des stagiaires : Ensemble des salariés et des chefs d'entreprise des métiers de l'alimentaire.

Pré-requis : Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Objectifs généraux

Aider les professionnels de la restauration à adopter de nouvelles pratiques anti-gaspillage.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Tenir compte de la réglementation liée au gaspillage alimentaire dans leurs pratiques quotidiennes.
- Repérer les bonnes pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la production.
- Mettre en œuvre des activités simples pour aborder le gaspillage alimentaire, ses causes, ses conséquences.
- Valoriser les actions mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Informer et communiquer vers les convives pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Contenu et déroulement de la formation

- Réunion de présentation.
- Accompagnement pour la réalisation.
- Mise en place du dispositif.

Équipe pédagogique, formateur référent

COCHARD Lénaïck

qualarmor@gmail.com

0665732882

Formatrice, auditrice en hygiène, qualité et sécurité.

*Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 26/08/2024*

Modalités et délais d'accès à la formation

Inscription après entretien de pré-sélection et validation du devis de formation.

La formation est en entrée-sortie permanente.

Les dates et la durée sont définies avec le stagiaire.

Le nombre de place est compris de 1 à 12 participants.

Moyens pédagogiques et modalités techniques

Pédagogie basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques et mise en situation à partir de cas concrets issus du quotidien professionnel des participants.

Quizz en début et fin de formation, ainsi que la réalisation d' exercices.

Jeux ludiques.

Remise du document à chaque participant.

Conditions techniques et accessibilité pour le stagiaire

Le stagiaire doit disposer de feuilles et de stylos.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Notre référent handicap vous guidera dans notre démarche et dans la personnalisation de votre parcours.

Modalités d'organisation

Des rendez-vous pour la préparation de la formation sont fixés au préalable.

Dispositions particulières

Possibilité d'échelonner le paiement de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuilles d'émargement sont signées par le stagiaire et la formatrice.

Une attestation de présence est délivrée en fin de formation.

Le stagiaire remplira une enquête de satisfaction.

Nature et modalités du système d'évaluation des connaissances prévenues

Les quizz et les exercices réalisés permettent d'évaluer le stagiaire tout au long de la formation. Une attestation de fin de formation est délivrée en fin de parcours.

Échanges et bilans pédagogiques entre le formateur et le stagiaire

Des bilans intermédiaires ainsi qu'un bilan final sont programmés tout au long de la formation.

*Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 26/08/2024*

Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 26/08/2024

QUAL' ARMOR, 8 rue François Marie Luzel, 0665732882 - qualarmor@gmail.com, SIRET : 84016853800014, Déclaration d'activité : U35073008169 -
BRETAGNE

