

MISE EN PLACE D'UNE ALIMENTATION DURABLE

EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître les principes de l'alimentation durable afin de répondre aux nouvelles obligations réglementaires et favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire

Public visé

Personnel de restauration commerciale



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration commerciale



Durée

1 jour (7 heures)



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le contexte réglementaire
- Mettre en place une alimentation durable au sein de son unité de restauration commerciale
- Favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire

PROGRAMME

Réglementation de la loi Egalim du 30 octobre 2018 vers la loi Climat et résilience de mai 2021

Les axes en restauration commerciale :

- Approvisionnement en produits durables
- Gestion des déchets alimentaires
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et don alimentaire /doggy bag
- Interdiction d'utilisation du plastique jetable

