

CENTRE

Axe 5 : Services logistiques

Réduire le gaspillage alimentaire

Contexte

pas de contexte

Objectifs

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possible
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement

Programme

JOUR 1

- **Les dimensions du gaspillage alimentaire**, « pas qu'une histoire d'argent »
- **Les enjeux du gaspillage alimentaire** en établissement de santé : Quand le type de restauration influe sur les quantités gaspillées
- **Théories de l'anti-gaspi** : les 5 R : Refuser, Réduire, Réutiliser, Recycler et Rendre à la Terre
- **Les causes du gaspillage** : *atelier participatif*
- Partage des prédiagnostics flash et des problématiques des stagiaires dans leurs établissements, Table ronde
- « J'ai rêvé d'un hôpital sans gaspillage » : Atelier d'idéation
- Le point sur les expérimentations passées et leurs résultats : Inspiration sur la base de cas concrets
- Réaliser un véritable diagnostic : diagnostic cuisine, pesées, enquête de satisfaction.

JOUR 2

- **Rappel des enjeux réglementaires**
- **Le temps des solutions** : panorama des outils à disposition pour prévenir les déchets ou les supprimer
- « **Et le gaspillage alimentaire lors des repas du personnel ?** » : partage d'expériences et étude de cas pratiques
- **Communication** : embarquer les équipes et les convives

Public

Directeurs, Responsables de cuisine, chefs de service, Cadres de service, Chef ou cadres de pôle, Chefs d'équipe

Exercice

2024

Code de formation

T171

Nature

AFR

Organisé par

FRAMHEIM

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences