



ZÉRO GASPI - ZÉRO DÉCHET



FORMATION RESTO ENGAGÉ

*Pour les professionnel(le)s
de la restauration*

PUBLIC

Professionnel(le)s
de la
restauration.

DURÉE

Deux jours

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

SERVICE

Possibilité
d'inclure
un repas
ZDZG.

TARIF

Sur demande.

CONTACT

Prescilia
07 82 33 30 92
prescilia@
recupetgamelles.fr

DÉROULÉ :

- Enjeux liés à l'alimentation et aux gaspillages (1h30)
(alimentaire, énergétique, ressources)
- Donner du sens et s'engager (30 min)
- Proposer et mettre en place les bons gestes ZDZG au sein
de sa structure (2h)
- Introduction au changement des comportements (1h)
- Diffusion interne et mobilisation (1h)
- Outils de communication à déployer (1h)
- S'inscrire dans une démarche HACCP ZDZG (zéro gaspi-zéro déchet) (2h)

Remise d'un Kit (HACCP ZDZG, livrets, recettes, affiches, vidéos).

+ **Option 1 (pour cuisinier(ère)s) :** cuisine des restes et zéro gaspi (4h)

+ **Option 2 (pour entrepreneurs(euses)) :** développer une activité ZDZG (4h)

OBJECTIFS :

Former des professionnel(le)s de la restauration aux enjeux du gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets, en proposant de devenir un(e) cuisinier(ère) ou un(e) entrepreneur(euse) ZDZG afin de mettre en place cette démarche dans sa structure. Intervenants : Lucas Bodet, Betty Borghi, Prescilia Bellat.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !