



Les Ateliers Restauration By JMB

Le Gaspillage

Le clin d'œil de l'agitateur...

Même quand on est professionnel depuis longtemps... il est toujours bon de faire attention au gaspillage. On a tendance à jeter facilement. Au-delà de ça, ce stage propose de revisiter les principes de la cuisine. Être attentif et savoir utiliser la matière première dans son intégrité pour une meilleure gestion et un équilibre des coûts. Faire bon, juste n'est plus suffisant, il est nécessaire pour un chef, de maîtriser le gaspillage.

Le public concerné

Toutes personnes des professions intervenant en Restauration ou Agro-alimentaire

Les prérequis

Les savoirs de base

La durée

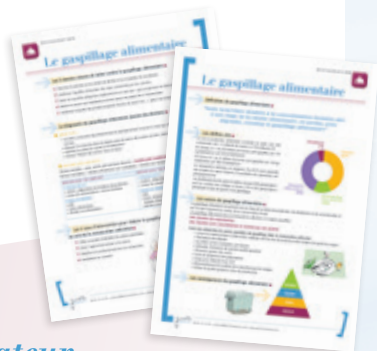
1 jour soit 7 heures de formation

Objectifs pédagogiques

- Connaître la définition du gaspillage alimentaire.
- Maîtriser les enjeux planétaires à court et à long terme.
- Connaître les contextes réglementaires nationaux et européens dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Maîtriser les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Savoir réaliser un diagnostic de votre organisation.
- Identifier et oser mettre en œuvre des points de progrès possibles.
- Élaborer un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Savoir mettre en place des solutions efficaces en restauration collective.
- Savoir communiquer sur nos actions avec nos clients.
- Mobiliser les différents acteurs de l'entreprise et du client.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...