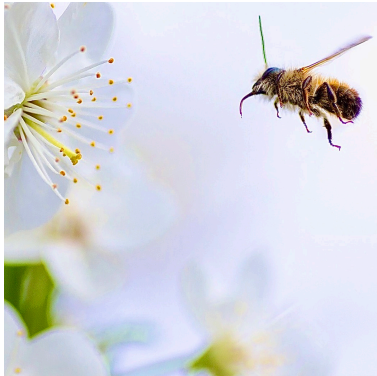




## « Cuisinement ou socialement » durable



### Proposition de valeur :

Vos poubelles sont lourdes à sortir le soir à la fin du service. Vos équipes sont-elles valorisées ? Seriez-vous prêt à prendre des décisions fortes pour la planète ? Cette formation vous permettra de faire un grand pas en avant. Et pourquoi pas donner un jour un emploi durable à une personne en situation de handicap...

Demain c'est aujourd'hui ! La Responsabilité Sociétale des Entreprises est une démarche globale. Vous, acteurs de la restauration, avez également le devoir d'oeuvrer à l'amélioration de vos pratiques environnementales mais aussi sociales. Il en va de votre pérennité, le restaurant de demain sera celui qui prendra ce virage aujourd'hui .

### **Objectifs de la formation**

- Construire des engagements réalisables
- Proposer une réponse opérationnelle sur les 6 leviers pour plus de RSE dans votre restaurant

### **Programme de formation**

*2 séquences en distanciel de 30 mn*

- Lister les points d'améliorations que vous pensez devoir travailler
- Les 7 piliers de la RSE

*5 jours de 7 h en formation dans votre cuisine*

- Conduite d'activités préparatoires :
  - ◆ Loi EGALIM
  - ◆ Une alimentation saine et durable
  - ◆ Conscience des engagements à mettre en place
- Découvrir par des mises en situations :
  - ◆ Sensibilisation au gaspillage
  - ◆ Pas de discrimination
  - ◆ Les ingrédients durables dans vos menus
- Apprécier les enjeux :
  - ◆ L'approvisionnement direct
  - ◆ Le stock pour les clients, pas pour les poubelles
  - ◆ Le management bienveillant, et pourquoi pas inclusif
  - ◆ Comment le faire savoir

*Accompagnement en distanciel de suivi*

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

**Ref :** C3é-04

**Durée :** 3 jours (21 h)  
+ activités à distance

**Public cible :**  
Chef de cuisine,  
Second de cuisine

**Prérequis :**  
Aucun

**Modalité :**  
À distance,  
en présentiel

**Validation :**  
Attestation individuelle

**Prix HT :**  
760 €/jour