

## FORMATION - DEVELOPPEMENT DURABLE

Dernière version : V20211112

### FORMATION EN PRESENTIEL

Tous nos programmes sont adaptables aux besoins en intra-entreprise et aux publics formés. Notre objectif premier est de sensibiliser les collaborateurs du secteur de la Boulangerie Pâtisserie aux thématiques actuelles liées au respect de l'environnement. Nos intervenants vous accompagneront, vous et vos équipes afin de comprendre et apprivoiser les différents enjeux stratégiques :

- ✓ Éco-critère de restauration
- ✓ Offre alimentaire
- ✓ Développement durable
- ✓ Fondamentaux du RSE
- ✓ Les impacts de l'alimentation / restauration
- ✓ Le gaspillage alimentaire
- ✓ Les approvisionnements durables
- ✓ La gestion des ressources (eau, électricité) et des déchets (intro aux éco-gestes)
- ✓ La carte ou les menus bas carbone
- ✓ L'équilibre alimentaire (nutrition/santé)
- ✓ La sensibilisation des équipes et la valorisation des engagements auprès des convives

Rythme de formation : En continu

### Cibles

- Vendeur(euse)
- Manager d'équipe
- Dirigeant(e)
- Animateur(trice) de vente
- Personnel de production

### Prérequis

- Exercer une activité en Boulangerie Pâtisserie
- Être en lien avec une clientèle
- Manipuler des denrées alimentaires

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Prendre conscience des enjeux du développement durable
- Être acteur du développement durable au sein de son entreprise

### CONTENU

- LES FONDAMENTAUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
  - Définition et enjeux
  - Pourquoi le développement durable est-il devenu incontournable pour les entreprises ?
  - Les étapes clés d'une démarche développement durable
- LES OBLIGATIONS LÉGALES DANS LA FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE
  - Les obligations environnementales
  - La gestion des déchets
  - La gestion de l'eau, de l'air, du bruit, de l'énergie

# METS CONSEILS

75 rue de Paris - BAT C  
95380 LOUVRES  
contact@metsconseils.com  
07 82 56 21 87



- La gestion de la santé et de la sécurité
- Le document unique
- LES DIFFÉRENTES ACTIONS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LA FILIÈRE
  - Mettre en place des approvisionnements plus responsables
  - La localisation, la saisonnalité, les modes de production
  - Limiter l'impact environnemental
  - L'économie d'énergie (cuisson, froid, locaux, eau...)
  - La distribution (déplacements, emballages...)
  - Limiter les déchets et le gaspillage alimentaire
  - Les autres actions possibles
- CAS PRATIQUE : METTRE EN OEUVRE LA DÉMARCHÉ DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS L'ENTREPRISE
  - Exemples d'axes d'engagement d'entreprises de la filière
  - Du diagnostic au plan d'actions en passant par le choix des enjeux

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets
- Quiz

## SUIVI ET EVALUATION DES RESULTATS

- Feuilles de présence
- QCM
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Assiduité tout au long de la formation

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un(e) intervenant(e) expert(e) dans le domaine de la vente et des commerces alimentaires. Pour plus de détails se reporter à la Convention de formation.

### Lieu de formation

Pour plus de détails se reporter à la convention de formation.

### Aménagement session

Accessibilité aux personnes en situation de handicap ou nécessitant un aménagement particulier : Nous veillons au respect des conditions d'accueil pour tous.

Pour toutes questions concernant un aménagement spécifique, merci de prendre directement contact avec notre Référent handicap, en amont de votre participation.

Référent Handicap : Mme Porcher

Pour toutes informations complémentaires : gporcher@metsconseils.com

Téléphone : 07 82 56 21 87