

FORMATION - RECYCLAGE DES INVENDUS

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
- Etre en lien avec une clientèle
- Manipuler des denrées alimentaires

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître la manière de réutiliser les invendus comme matière première dans la conception de nouveaux produits commercialisables
- Connaître les règles d'hygiène sur la durée de vie des produits et le transport des invendus
- Mesurer la production et les pertes produits
- Valoriser ses invendus

CONTENU

- UNE BONNE GESTION
 - Contrôler les quantités produites
 - Inventorier ses pertes
 - Rappel des règles de vie des produits
- LES DONNS
 - Aux associations

METS CONSEILS

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



- Valoriser sa générosité
- La défiscalisation
- LA PROMOTION DES INVENDUS
 - Les applications pour vendre ses invendus discrètement
 - La promotion de fin de journée
- RECETTES A BASE D'INVENDUS
 - Les idées recettes
 - Les règles d'hygiène

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

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