



Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration

(Comment identifier et réduire le gaspillage)

SUR-MESURE

Objectif de formation

Appréhender les méthodes pour identifier et réduire le gaspillage alimentaire afin de respecter les obligations législatives (Loi n°2016-138 du 11 février 2016 : Lutte contre le gaspillage alimentaire).

Programme

Comprendre les enjeux du gaspillage en restauration et son impact économique

Le gaspillage alimentaire : Définition, chiffres, causes et conséquences
Le contexte réglementaire

Identifier les différentes situations engendrant du gaspillage

La maîtrise du gaspillage
Au niveau des fournisseurs et des produits
Au niveau des menus
Au niveau de la gestion des produits (de la réception jusqu'aux produits entamés et invendus)

Maîtriser les différents postes de gaspillage, de la commande des marchandises, jusqu'à l'assiette du convive

Les solutions envisageables
L'information de consommateur
Les guides et publications
Les partenaires et relais possibles
Les outils « anti-gaspillage »
Le diagnostic du gaspillage alimentaire dans l'établissement

Mettre en place rapidement des actions de réductions des déchets alimentaires plan d'action

Les actions préventives, correctives et curatives

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Responsables et employés de restauration commerciale ou collective

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

380 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre les enjeux du gaspillage en restauration et son impact économique. Identifier les différentes situations engendrant du gaspillage. Maitriser les différents postes de gaspillage, de la commande des marchandises, jusqu'à l'assiette du convive. Mettre en place rapidement des actions de réductions des déchets alimentaires (plan d'action).

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, de nombreuses illustrations concrètes, de jeux pédagogiques, de mises en situation pratique à partir des expériences des participants

Date et mise à jour des informations : 30/09/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Vannes

- 1er décembre 2026

Contacts



LE BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 13002280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



CCI FORMATION
BRETAGNE