



# Clef Verte en Hôtellerie / HPA (Hôtellerie de Plein Air) et restaurants

la Gestion Éco-responsable de l'établissement

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

## Objectif de formation

L'objectif de cette formation est de sensibiliser et former les dirigeants d'établissements hôteliers, de plein air et de restaurants à l'intégration du développement durable dans leur gestion quotidienne. Les participants seront amenés à comprendre les enjeux du développement durable, les exigences du label "Clef Verte" et à appliquer des pratiques éco-responsables au sein de leur établissement.

## Programme

### 1. Comprendre les fondamentaux de la démarche éco-responsable et connaître ses applications dans l'hébergement touristique et la restauration

Histoire et définitions : Tourisme Durable et RSE, les fondamentaux.

Identifier les enjeux pour mon hôtel et Connaître les différentes démarches hôtelières en matière de développement durable

Connaître le cadre adopté par l'Organisation Mondiale du Tourisme : LES ODD appliqués au tourisme.

Les impacts de l'activité hôtelière sur l'environnement

Lister les actions mises en œuvre dans l'entreprise, en particulier en termes d'économie d'énergie, d'eau, de gestion des déchets, de produits utilisés, de consommation responsable, au regard des ODD.

### 2. Connaître la gestion des ressources : éco-gestes et bonnes pratiques : comment agir ?

Eau (gestion de la ressources, équipements, écocgestes et bonnes pratiques).

Energie : gestion de la ressource, infrastructures, équipements, écocgestes et bonnes pratiques

Déchets : les sigles à connaître, les différents types d'emballage, consigne de tri, zéro plastique, collecte, volumes, bio déchets et gaspillage alimentaire

Achats responsables : les produits d'entretien, achats alimentaires, la gestion du linge, la politique d'achat et la sensibilisation de fournisseurs.

Transports : faciliter l'accès aux mobilités douces et vacances sans ma voiture.

Biodiversité : espaces verts, pollution lumineuse, sensibilisation faune/ flore, etc.

Mobiliser les équipes

### 3. Structurer et animer la démarche Clé Verte

Les labels, certifications, démarches environnementales, sociales et de RSE

Clef verte : une démarche de progrès - les grandes étapes, mobiliser son équipe, planifier, agir, évaluer/mesurer (outil et indicateurs)

La philosophie et le fonctionnement du label clef verte

Les facteurs clés de réussite

Les ressources

## Infos pratiques

 **Type de formation**

 **Public cible**

Les dirigeants d'hébergements touristiques ou restaurateurs.

 **Durée**

0 Heure

 **Tarif(s) net de taxe**

370 € par stagiaire

 **Adresse**

**Site de Saint-Malo**

66 avenue de Marville,  
35400 Saint Malo

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Aucun pré-requis

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques

Comprendre les fondamentaux de la démarche éco-responsable et connaître ses applications dans l'hébergement touristique et la restauration. Connaître la gestion responsable des ressources: écogestes et bonnes pratiques pour une action concrète. Structurer et animer la démarche de certification "Clef Verte".

Date et mise à jour

### Les sessions



#### Saint Malo

- Nous contacter

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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)



## Contacts



### GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Saint-Malo - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435  
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo  
Tél. : 0299191520 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

