



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

Formation continue

Public cible

Les dirigeants d'hébergements touristiques ou restaurateurs.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

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 points forts de la formation

- Conformité aux exigences du label "Clé Verte": mettre en place les actions nécessaires pour obtenir cette certification reconnue internationalement
- Différenciation concurrentielle : Le label "Clé Verte" est un signe distinctif qui peut attirer une clientèle sensible aux enjeux environnementaux

Les conditions d'admission

Prérequis

Pas de prérequis

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".

► 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 : 01/04/2026

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



Saint Malo

- 18 novembre 2026

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