

## SOLUTIONS DURABLES POUR MON RESTAURANT

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### RYTHME

1 jour de formation  
(7 h)

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

### PUBLIC VISÉ

- Créateur ou repreneur du secteur de l'hôtellerie-restauration
  - Responsable développement durable, marketing, achat, RH du secteur souhaitant lancer une démarche RSE

### DÉLAIS D'ACCÈS

Session le 14 juin 2023

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

### OBJECTIFS

- Construire ses engagements et mettre en place des solutions durables concrètes
- Répondre aux nouvelles attentes durables du marché (lois, clients, collaborateurs, etc.)
- Inscrire ses engagements dans une réalité opérationnelle et économique

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Introduction à la RSE et au développement durable appliqués au secteur de l'hôtellerie-restauration. 7 champs d'actions concrets pour le secteur.

Produit : axes pour une carte soucieuse de l'environnement et de la santé.

Équipe : engagements en interne et valorisation de l'humain.

Achat responsable : choix des emballages, produits d'hygiène et autres consommables plus durables.

Exploitation : axes de construction durables et gestion des consommations (eau, électricité).

Gestion des déchets : solutions pour le zéro déchet, le gaspillage alimentaire, le tri sélectif, la valorisation des déchets alimentaires.

Organisation : outils pour piloter ses engagements, indicateurs de performance et principaux labels et certification.

Communication : communication responsable et transparence.

Valorisation de sa démarche.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Mise en situation professionnelle
- Formation "intra-entreprise" personnalisée possible

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Devenir éco responsable

## TARIFS ET FRAIS

750 euros

## CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/11/2022

### PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

### SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris  
17, boulevard Pasteur  
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE