

## FERRANDI ENTREPRENEURS

### RSE dans le secteur de la restauration

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

#### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

#### RYTHME

1 jour (7h)

#### PRÉ-REQUIS

Disposer d'un projet de création ou de reprise d'entreprise ou de création de concept pour une entreprise déjà en activité

#### PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la restauration  
OU  
Responsable développement durable, marketing, achat, RH ou acteur du secteur souhaitant lancer une démarche RSE

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session le 10 octobre 2022

#### MODALITÉS D'ACCÈS

Déposer un dossier d'inscription pour décrire votre projet FERRANDI Entrepreneurs en cliquant sur le lien suivant (*merci de ne remplir qu'un dossier même si vous vous inscrivez à plusieurs modules*) :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc\\_OpGKFSHKINNIIEfyS8zQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeBc1-plmkt6Zp-fnR3pw85IPNcc_OpGKFSHKINNIIEfyS8zQ/viewform)

#### INTERVENANTE

**Florence Colonna :**

Fondatrice de l'agence Citrus partenaire RSE pour la restauration et les food services

Ayant travaillé dans des grands groupes de restauration comme Cojean en tant que Directrice du développement durable

#### OBJECTIFS

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

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Construire une carte soucieuse de l'environnement et de la santé

Avoir une politique d'achats responsables (produits d'hygiène, emballages, consigne...)

Réfléchir à la gestion des déchets (gaspillage alimentaire, tri sélectif, déchets alimentaires)

Penser à son exploitation (construction et mobilier, eau, électricité, éco gestes du quotidien)

Savoir communiquer (quel label, valoriser sa démarche...)

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

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

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle

## 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

97,6%

Taux de satisfaction globale de l'ensemble de nos stagiaires en Formation Continue en 2021

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Création d'une entreprise dans le secteur de la gastronomie

## TARIFS

330 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 : 31/05/2022

### 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