



PROGRAMME DE FORMATION ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

COMPRENDRE ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS SON ETABLISSEMENT

« Chaque geste est une opportunité pour réduire son impact et optimiser ses marges ! »

PRIX

A partir de
1 600 € HT
par session (en intra)

PROGRAMME & FORMAT

Durée selon le format choisi

CONTACT

formations@betterfly-tourism.com

+33 2 40 74 69 24

INTENTIONS PÉDAGOGIQUES

“Le gaspillage alimentaire est un enjeu stratégique dans les restaurants pour optimiser les marges opérationnelles.

Cette formation vous révèle comment transformer ce défi en une opportunité positive, en embarquant toute votre équipe dans la démarche.

Vous apprendrez à identifier les mécanismes à l'origine du gaspillage et découvrirez des solutions concrètes et opérationnelles pour mieux gérer vos stocks, optimiser vos menus et réduire drastiquement les pertes en cuisine, en salle et après le service.

Grâce à nos méthodes d'analyse éprouvées et outils pragmatiques, vous serez en mesure de quantifier l'impact économique du gaspillage dans votre structure, d'identifier concrètement les économies potentielles et suivre et pérenniser vos gains financiers.

***Rejoignez-nous pour construire un modèle de
restauration plus efficace et rentable !”***



Hubert Vendeville

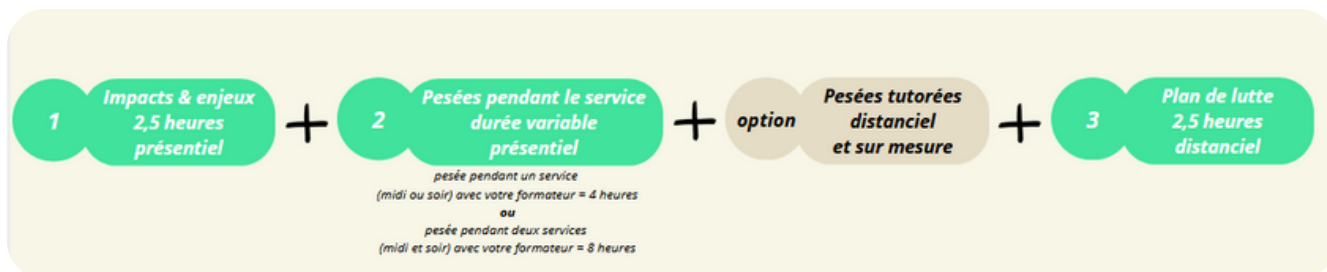
Directeur général de Betterfly Tourism

PROGRAMME DE FORMATION

INTRODUCTION

Accueil des participants : présentation des objectifs et du fil conducteur de la formation, tour de table sous la forme d'un atelier introductif.

La formation s'articule autour de 3 séquences :



MODULE 1 : IMPACTS ET ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Durée : 2.5h, en présentiel

Objectifs opérationnels : Comprendre l'impact du gaspillage alimentaire et les leviers pour le limiter

Enjeux du gaspillage alimentaire

- Rappel de définitions
- Impact du gaspillage alimentaire (écologique, économique, social)
- Focus sur le gaspillage en restauration : chiffres clés
- Cadre réglementaire

Le gaspillage alimentaire en restauration

- Les causes du gaspillage dans un restaurant, en amont (conception carte, commandes, stocks, rangement,...)
- Les causes du gaspillage dans un restaurant, en cuisine
- Les causes du gaspillage dans un restaurant, en aval (gestion des invendus, doggy bag,...) ?

Échanges entre les participants : freins et partage de bonnes pratiques à chaque étape

Gestion des déchets en restauration

- Rappel des principaux gestes de tri, focus sur la gestion des biodéchets

Mesurer le gaspillage alimentaire dans son restaurant

- La pesée, les grilles de suivi : principes et partage de bonnes pratiques

Conclusion

- Ouverture vers les prochaines étapes : les pesées et les bases du plan d'action

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 2 : PESÉES PENDANT LE SERVICE EN COMPAGNIE DU FORMATEUR

La durée dépend du nombre de pesées

Objectifs opérationnels : Être capable de mesurer et suivre la production des déchets alimentaires de son activité

Format : Lors du service du midi et/ou du soir, le formateur est présent en cuisine, avec l'équipe pour établir des pesées, prendre des photos

Mesurer le gaspillage alimentaire dans son restaurant

- Formation à la pesée, pendant le service
- Formation au relevé des pesées, pendant le service



EN OPTION RECOMMANDÉE :

Travail intersession, en autonomie par le restaurant : pesée des déchets pendant les services du midi et du soir pendant une semaine.

Complétude de la feuille de relevés et transmission au formateur avant le Module 3 de la formation.

Note : Il est possible d'enchaîner le troisième module de formation sans ce travail intersession, mais le diagnostic et le plan d'action seraient alors basés sur une à deux pesées donc moins pertinents



MODULE 3 : PLAN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Durée : 2.5h, en présentiel

Objectif opérationnel : Savoir mettre en place un plan d'action pour réduire le gaspillage alimentaire dans son établissement

Analyse des données de pesées

- Échange sur les relevés des déchets du restaurant
- Comparaison à des concepts similaires
- Analyse qualitative

Lancer la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Présentation de la méthodologie pour une démarche efficace
- Cas pratique sur le restaurant : identification des actions clés à mettre en place, définition d'un plan d'action

CONCLUSION

Synthèse de la formation autour des connaissances et compétences acquises.

Évaluation de la formation.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Document mis à jour le 26/05/2025

INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU

Formation en présentiel,
travail tutoré en intersession
et à distance

MODALITÉS

Durée totale : de 7 heures à 14
heures

PRIX

Selon l'organisation de la
formation

INSCRIPTION ET INFORMATION

<http://www.betterfly-tourism.com>

Tél. 02 40 74 69 24

formations@betterfly-tourism.com

ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en
situation de handicap ou
présentant des difficultés
d'apprentissage.

Si vous êtes dans une de ces
situations, nous vous invitons à
nous contacter rapidement pour
étudier les possibilités d'accueil
en formation, et mettre en place
les moyens nécessaires à votre
participation.

Domaine : gestion de production

Thème : 31641 Contrôle et gestion de production

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire et les chiffres clés en restauration
- Comprendre d'où vient le gaspillage alimentaire en restauration, et comment le limiter par des actions concrètes
- Mettre en place un plan de mesure et réduction du gaspillage alimentaire

PUBLIC

Cette formation est destinée à tout collaborateur travaillant dans le secteur de la restauration.

PRÉREQUIS

Avoir accès à différentes informations liées à l'activité de l'établissement et permettant d'estimer et comprendre le gaspillage (données de fréquentation, d'achats, informations concernant les déchets).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques

- Contenu magistral.
- Infographies et schémas pour une meilleure compréhension visuelle.

Activités pratiques

- Partages d'expérience, ateliers, cas pratiques, travaux en groupes

Ressources complémentaires

- Ressources de type articles, vidéos, tutoriels pour approfondir certains sujets.

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

Supports de formation.

NATURE DES TRAVAUX DEMANDÉS AUX PARTICIPANTS

Suivre la formation.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION

- Un QCM de positionnement en amont de la formation
- Un QCM de positionnement en fin de formation
- Un certificat sera remis à chaque participant signifiant la bonne participation à la formation
- Questionnaire de satisfaction à compléter en fin de formation.

