Aide à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2200634F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Informer les professionnels sur
- Les raisons d'agir
- La réglementation
- Les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnements, production, service, entretien…) et applicables au sein de la collectivité
- Identifier les secteurs à forte consommation d'énergies

Programme

1 Le contexte
- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres - Les textes réglementaires

2 Les conseils à chaque étape
- Les approvisionnements - Le stockage - La production - Le service et la communication - Le nettoyage, la maintenance - Le choix des matériels

3 La gestion des déchets
- Les différents types de déchets - Les matériels utiles - Quantifier ses déchets - La valorisation

4 Les énergies
- Connaître ses consommations - La sensibilisation de l'équipe - Les différents postes de consommation d'énergies et les solutions envisagées

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176167S	Présentiel	Quimper	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2200634F