



Durée conseillée :

1 jour

Tarif en inter-entreprise :

[nous contacter](#)

Tarif en intra-entreprise :

1495 € HT/ jour / groupe

Développement durable en hôtellerie restauration

Référence : **RST.86**

<https://www.cnfce.com/formation-developpement-durable-en-hotellerie-restauration>

Formation développement durable en hôtellerie restauration : Maîtriser votre consommation et limiter les déchets

Comment limiter la consommation d'eau, d'électricité d'un CHR ? Comment limiter ses déchets et éviter le gaspillage ? La **formation développement durable en hôtellerie restauration** formera les employés de votre établissement aux **bonnes pratiques du développement durable** pour en faire une éco-entreprise, réduire votre impact écologique sur l'environnement (réduction des déchets, de l'énergie et de la consommation d'eau) et mettre en place une **charte environnementale**.

Nota : Cette formation traite uniquement de l'aspect eco-citoyen du développement durable en restauration.

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à créer un véritable plan d'action développement durable pour les CHR
- Mettre en place une démarche éco-citoyenne
- Devenir une éco-entreprise
- Limiter le gaspillage et la consommation inutile



Programme

Introduction à la formation : Assimiler la notion de développement durable

- Prendre connaissance de l'histoire du développement durable
- Comprendre le principe et la philosophie du DD

Mise au point sur le marché de l'hôtellerie restauration

- Description du marché
- Retour sur le passage de l'artisanat à l'industrie

Focus sur le développement durable en hôtellerie restauration

- Evaluer les besoins en CHR
- Appréhender les enjeux du développement durable en CHR

Gérer la mise en place d'une charte environnementale dans un hôtel ou un restaurant

- Panorama des acteurs de la charte
- Assurer la mise en place d'un comité développement durable
- Maîtriser la communication de la charte

Appréhender les différents axes d'action pour mettre en action la charte

- Former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable
- Faire connaître les actions visant à réduire la consommation d'énergie
- Faire connaître les actions visant à réduire la consommation en eau
- Maîtriser la gestion des eaux usées
- Maîtriser la gestion des déchets
- Faire connaître les actions visant à épargner la couche d'ozone
- Faire connaître les actions concernant la biodiversité
- Mise au point sur les actes d'achats à vertu écologique

Programme daté du 22/10/2020



Public & prérequis

Public cible

- Responsables d'hôtels et restaurants
- Chefs de services
- Commis de cuisine
- Personnel technique

Pré-requis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation développement durable en hôtellerie restauration



Méthodes pédagogiques

- Méthode active et expositive
- Etudes de cas
- Cas pratiques
- Support de cours formation développement durable en hôtellerie restauration

Évaluation des acquis en fin de formation

