PROGRAMME DE FORMATION

Transition écologique dans la restauration : quelles actions pour un restaurant durable ?

Au cours de cette formation, vous appréhenderez la thématique écologique en tant que restaurateur.
Vous réfléchirez à la mise en place d'actions concrètes au sein de votre lieu de travail : circuit court, pollution plastique, réduction et tri des déchets etc.
De plus, ce sera l'occasion de comprendre la réglementation environnementale dans le secteur de la restauration.

LIEU
Maison des Associations
Hérouville-Saint-Clair (14)

DATE
Le Mardi 6 octobre 2026

TARIFS
400€ pour la formation professionnelle
100€ pour l'inscription individuelle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et connaitre les grands enjeux de la transition écologique et du développement durable
- Savoir prendre en compte la réglementation en vigueur en matière de transition écologique pour les restaurateurs
- Mettre en place des actions concrètes au sein d'un restaurant

CONTENU

1. Notions clés pour comprendre les enjeux écologiques

2. Comprendre la réglementation de la restauration en matière d'écologie (loi AGEC)

3. Mise en place d'actions écologiques qui prennent en compte son environnement professionnel :
- Gestion des déchets : trier et organiser son espace de travail
- Gestion des achats : circuit court
- Produits d'entretien
- Lien fournisseurs
- Lien clientèle

PUBLIC CIBLE

- Métiers en lien avec la restauration
- Serveur·euse
- Cuisinier·ère
- Restaurateur·trice
- Salarié·e d'entreprise
- Agent de collectivité territoriale

Aucun pré-requis

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

- Apports théoriques
- Travaux individuels
- Travaux en sous groupe
- Etude de cas pratiques
- Travaux collectifs
- Appropriation d'outils

Des temps de bilans collectifs et individuels seront effectués pendant la formation puis entre 3 et 6 mois après la formation.

PROGRAMME DE FORMATION

LA FORMATRICE

Une formation mise en pratique par Mathilde Turina de Viridis

Directrice adjointe d'une structure d'accueil au sein d'une association d'éducation populaire, puis référente scolaire et animatrice relais des initiatives de proximité au sein de la ville de Caen, j'ai accompagné différents publics dans la mise en place de projets citoyens et de transition écologique.

Je travaille aujourd'hui chez Viridis où j'accompagne des entreprises, des associations et des collectivités en matière de transition écologique. Je propose à la fois des ateliers, les formations et des accompagnements de structure. Je suis également intervenante formatrice au CNFPT.

Informations formation
Mathilde Turina
mathildeturina.viridis@outlook.fr
06 13 31 51 49
https://viridis-transition-ecologique.fr/

L'ORGANISME DE FORMATION

Une formation proposée par le GRAINE Normandie

Le GRAINE Normandie est un organisme de formation depuis 2017 et a obtenu la certification QUALIOPI en mars 2022.
Nous proposons une offre de formation diversifiée accessible pour tous et toutes, professionnel·les ou bénévoles.

Vous êtes en situation de handicap ? Vous avez des besoins spécifiques ? Tout est mis en œuvre pour que les formations proposées vous soient accessibles !

Contactez la référente formation du GRAINE Normandie en savoir + et parler de vos besoins.

Informations pédagogiques et administratives
Pauline BÖHLE
formation@graine-normandie.net
06 20 83 52 16

INFOS PRATIQUES

Inscription :
Remplissez le formulaire

Modalité
- Présentiel
- 7h de formation
- Horaires : 9h30/12h30 - 13h30/17h30
- Chacun amène son repas et on mange ensemble

Comment se rendre à la formation ?
- Adresse : Maison des association - 1018 grand Parc - 14200 Hérouville-Saint-Clair
- Arrêts de bus à proximité : Poppa de Valois / Berlin - 6a, 6b, 4
- Arrêt de TRAM à proximité : T1 place de l'europe

Hebergements à proximité
- Hôtel Kyriade, Campanile ou Ibis sur Hérouville

Restauration à proximité
- Boulangerie, restaurants et commerces à 10 minutes à pied

Matériel
- Pas de matériel spécifique