

## Organisation :

- Durée de 8 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

## Cible :

Première partie :

- Personnel de la restauration collective et traditionnelle,

Deuxième partie :

- Personnel de la restauration collective

## Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

## 🔄 **Compétences développées**

- Compréhension des différentes sources du gaspillage,
- Mise en place de mesures permettant de diminuer le gaspillage alimentaire de façon durable,
- Analyse sur le terrain et mise en place d'un plan d'action concret.

## 🔄 **Contenu** **1<sup>ère</sup> partie**

- Introduction : la sécurité alimentaire dans le contexte du gaspillage alimentaire (que peut-on et que ne peut-on pas faire?),
- Définitions et représentations : causes, sources, acteurs concernés,
- État des lieux dans les différents établissements :
- Identifier les causes ;
- Concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace ;
- Pérenniser les résultats obtenus ;
- Communiquer,
- Les solutions existantes : retours d'expérience en France et dans l'UE.

## **2e partie**

- Analyse des recommandations et des données actuelles,
- Adaptation des menus,
- Le repas,
- Échange d'expériences.

## 🔄 **Méthode pédagogique**

- Apport théorique, illustration par des exemples, études de cas particuliers.

## 🔄 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.