

Réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux

Contexte

La formation permet de faire évoluer les pratiques professionnelles pour mettre en œuvre des actions concrètes visant à lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Que ce soit en cuisine, en salle au moment de la distribution des repas ou après le débarrassage, des actions de lutte contre le gaspillage sont étudiées en gardant à l'esprit que l'objectif de chaque action est "d'éviter d'engendrer de gaspillage alimentaire afin de ne pas avoir à le gérer".

Objectifs

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement
- Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre de plan d'actions

Renseignements complémentaires

Modalité : Présentiel

Durée : 14 heures

Pré-requis : En amont de la formation, l'ANFH souhaiterait que les participants puissent évaluer la production de déchets alimentaires au sein de leur établissement afin de disposer de ces données lors de la formation

Public

Tout professionnel souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable

**Exercice
2026**

**Code de formation
4-05**

**Nature
AFR**

Organisé par
ALTAFORMA