



# La Gestion des Déchets

*Formation pour les professionnels de la Restauration*

La gestion est souvent perçue comme la part rébarbative du travail par les professionnels de la restauration.

Aussi, la nécessité légale d'afficher désormais une démarche de lutte contre le gaspillage et de gestion des déchets peut être vécue comme une contrainte supplémentaire.

**Fait comme un chef** et **Marion Nature** vous proposent un accompagnement ludique et personnalisé pour répondre à ces problématiques conjointes : s'adapter aux demandes de la clientèle dans une démarche environnementale tout en optimisant son budget.

## *Programme de formation*

2 journées alternant théorie et ateliers pratiques

### **Objectifs de Formation**

- Définir la problématique des déchets
- Identifier les sources des déchets et l'impact sur la pratique et le budget
- Fournir des pistes et des outils pour répondre à la problématique identifiée

### **Méthodologie**

- Diagnostiquer la situation initiale au préalable de la formation
- Animer des ateliers ludiques pour aborder pistes et outils
- Personnaliser la réponse en pratiquant une auto-analyse