



## DEVENIR UN RESTAURANT ÉCORESPONSABLE



### LIEU DE LA FORMATION

AGENCE HÔTELLERIE RESTAURATION  
TOURISME DU GRETA CFA AQUITAINE  
LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
DE GASCOGNE  
15 AVENUE FRANÇOIS RABELAIS  
33400 TALENCE

### PUBLIC CONCERNÉ

Gérants, chefs de cuisine et  
cuisiniers, responsables de salle

### PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est demandé

### DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation d'une durée de 7h  
Le 27/02/2023

### MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

**Booster sa rentabilité et l'attractivité avec une démarche éco-responsable**

**L'objectif de la formation est d'aider les professionnels de la restauration à :**

- Mieux comprendre les grands piliers de l'éco-responsabilité dans la restauration commerciale
- (Re)découvrir les actions concrètes pour mettre en place une démarche impactante, attractive, différenciante et rentable
- S'engager dans une démarche en équipe et la valoriser auprès des clients
- Booster sa rentabilité et son attractivité avec une démarche éco-responsable

## CONTENU DE LA FORMATION

### 1. Module 1 (2h) : Pourquoi mettre en place une démarche éco-responsable ?

- Lien entre alimentation et crise climatique
- Rôle des restaurateurs et bénéfices d'une démarche environnementale
- Réglementation encadrant l'action des restaurateurs

### 2. Module 2 (3h) : Quelles actions mettre en place ?

Les grands piliers d'un restaurant éco-responsable et rentable :

- Vue d'ensemble
- Carte bas-carbone à partir de produits vertueux
- Lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et bonne gestion des déchets
- Maîtrise des ressources naturelles
- Autres actions (produits d'entretien, sobriété numérique, mobilité durable,...)

### 3. Module 3 (2h) : Comment mettre en place sa démarche ?

- Construction de la politique environnementale, mesure des actions et implication des collaborateurs

- Communication et promotion de la démarche

<https://greta-cfa-aquitaine.fr/>

## CONDITIONS DE FORMATION

Un test de positionnement sera envoyé aux participants en amont pour comprendre leurs connaissances et leurs problématiques et contexte.

La formation alternera entre apports théoriques, quizzes, exercices pratiques, vidéos et échanges de bonnes pratiques.

Remise d'un livret pédagogique en fin de formation.

<https://greta-cfa-aquitaine.fr/>

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Tests en continu et en fin d'évaluation et attestation de formation

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formation réalisée par des experts en restauration durable.

## VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Saskia François  
Assistante de formation  
saskia.francois@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 56 80 85 39

Sabrina Chantôme  
Conseillère en Formation  
Continue  
sabrina.chantome@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
06 25 88 03 15

Emilie CHANUSSOT  
Coordinatrice de Formation  
emilie.chanussot@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 56 80 85 39