



FORMATION INTER-ENTREPRISES*

1 jour

Appliquer les gestes éco-responsables en Hôtellerie - Restauration

à partir de 500 € net de taxe par participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les enjeux et les impacts du développement durable
- Identifier les opportunités du développement durable qui s'applique concrètement dans un hôtel-restaurant
- Définir et mettre en œuvre des gestes éco-responsables au quotidien notamment en termes d'économie d'énergie, d'eau, de gestion des déchets, de produits utilisés et de consommation responsable

PUBLIC VISÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

AIDES AU FINANCEMENT **

Cap Emploi
Entreprise
Opérateurs de Compétences (OPCO)
France Travail

** *sous conditions*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel
Mix Learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

* Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

N° Vert 0 805 384 384



PROGRAMME DE LA FORMATION

Découpage par demi-journée :

1. Enjeux, contexte, impacts et gestion de l'énergie électrique

Comprendre les enjeux et les principes

- Principales définitions : développement durable / RSE / environnement...
- Enjeux du développement durable au niveau mondial et au niveau de son établissement
- Grands principes du développement durable et de l'éco-citoyenneté

Décrire le contexte réglementaire applicable

- Lien entre le développement durable et la responsabilité de l'établissement
- Notion de responsabilité sociale et sociétale de l'établissement
- Différentes normes et labels

Identifier les impacts environnementaux

- Consommation et pollution de l'eau
- Consommation des énergies fossiles
- Emissions de CO2
- Biodiversité
- Production de déchets

Maîtriser la gestion de l'énergie électrique

- Prendre connaissance du coût de l'électricité et des conséquences pour son établissement et l'environnement
- Identifier les postes de consommation électrique les plus courants et les potentiels d'économie
- Identifier les anomalies de fonctionnement, l'éclairage, le chauffage et la climatisation
- Appréhender les gestes éco-responsables permettant de réduire sa consommation d'énergie électrique

2. Gestion de l'eau et des déchets et sensibilisation

Maîtriser la gestion de l'eau : identifier les postes de consommation d'eau

- Sanitaires (douches, bains, toilettes)
- Gestion du linge (blanc, toilettes...) et nettoyage
- Focus sur la restauration
- Identifier des économies potentielles par la remontée d'informations
- Mettre en pratique des gestes éco-responsables permettant de réduire la consommation d'eau dans son établissement

Maîtriser la gestion des déchets : réduire le flux des déchets

- Déchets dans les chambres
- Déchets liés à la restauration
- Consommation des salariés : consommable, produit à usage unique, papier...
- Sensibiliser au tri sélectif et à la valorisation des déchets
- Réduire le gaspillage alimentaire lors des petits-déjeuners
- Vérifier la recyclabilité alimentaire lors des préparations en cuisine et après la service

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS

Session 1 : 10 mars 2025

LAON

Session 1 : 17 novembre 2025

ROUBAIX

Session 1 : 22 septembre 2025

