

## PILOTER LA RSE EN RESTAURATION RAPIDE

|                      |   |                   |  |
|----------------------|---|-------------------|--|
| <b>Durée</b>         | 7 heures, soit 1 jour   | <b>Tarif</b>      | INTER : 420 € HT /pers<br>INTRA : 1800 € HT /groupe                              |
| <b>Public visé</b>   | Toute personne amenée à encadrer une équipe en restauration rapide et à piloter ou relayer une démarche écoresponsable dans son établissement       | <b>Pré-requis</b> | Maîtrise de la langue française<br>Expérience en management d'équipe recommandée |
| <b>Lieu Modalité</b> | <input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise<br><input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel | <b>Dates</b>      | Voir catalogue   |

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation vous serez apte à comprendre le cadre réglementaire et normatif de la RSE, à identifier les enjeux spécifiques du secteur de la restauration rapide et à repérer les principaux leviers d'action disponibles.

Vous serez capable de mettre en œuvre des actions écoresponsables adaptées à votre établissement, d'impliquer vos collaborateurs dans cette démarche et d'accompagner, suivre et valoriser vos engagements auprès de vos partenaires et de vos clients.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- Comprendre les fondamentaux de la RSE en restauration rapide (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les enjeux et la réglementation en vigueur (ÉGalim, AGECE, ISO 26000) applicables au secteur
- Analyser les bénéfices pour l'établissement (performance économique, image, attractivité RH)
- Reconnaître les principaux logos, labels et certifications de la restauration
- Définir une politique d'achats responsables adaptée au contexte de la restauration rapide

#### 2- Mettre en œuvre des écogestes et mobiliser ses équipes (3h30 – 1 séquence)

- Réduire l'empreinte carbone de l'établissement grâce aux écogestes (énergie, eau, déchets, gaspillage alimentaire)
- Déployer des actions concrètes de prévention du gaspillage alimentaire
- Sensibiliser et impliquer les collaborateurs dans l'évolution des pratiques
- Mettre en place des indicateurs simples pour suivre et valoriser les engagements auprès des clients et partenaires

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

### SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux et cadre réglementaire de la RSE** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux liés à la RSE dans la restauration rapide, en particulier les dimensions environnementales, économiques et sociales. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments sur les bénéfices déjà observés ou attendus en matière d'image, d'attractivité RH et de performance économique. Le formateur synthétise l'ensemble et expose les principales réglementations applicables (loi ÉGalim, loi AGECE, ISO 26000). Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Achats responsables et valorisation externe** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de travailler sur l'élaboration d'une politique d'achats responsables et sur la sélection d'éco-produits adaptés au secteur de la

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

restauration rapide. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les moyens de valoriser la démarche auprès des clients, fournisseurs et partenaires. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.

- **Séquence 3 (3h30) Écogestes, mobilisation des équipes et suivi** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur les exercices précédents, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'identifier et de mettre en œuvre des écogestes adaptés à la gestion de l'énergie, de l'eau, des déchets et du gaspillage alimentaire. L'accent est porté sur l'implication des collaborateurs et la mise en place d'indicateurs simples pour assurer le suivi de la démarche. Les participants construisent une feuille de route managériale RSE, intégrant sensibilisation, communication interne et valorisation des résultats auprès des clients et partenaires. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

## METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.  
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail [asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com). En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
  - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
  - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

**Evaluations pédagogiques :** Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement :** évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue :** évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale :** évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

**Suivi post-formation :**

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

*mise à jour : 04/07/2026*

