

REDUIRE ET TRIER SES DECHETS ALIMENTAIRES : AGIR POUR UNE RESTAURATION RAPIDE ECORESPONSABLE

Durée	7 heures, soit 1 jour	Tarif	INTER : 360 € HT /pers INTRA : à partir de 1500 € HT/j
Public visé	Toute personne amenée à améliorer ses pratiques de tri, de réduction et de valorisation des déchets en restauration rapide	Pré-requis	Maîtrise de la langue française
Modalités	Présentiel ☐ ASFOREST ☐ en entreprise Distantiel ☐ 100% distantiel ☐ mixte	Session	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation vous serez apte à identifier les sources de déchets alimentaires en restauration rapide et à mesurer leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux.

Vous serez capable d'appliquer les bonnes pratiques de tri et de recyclage des déchets spécifiquement adaptées au secteur, et d'élaborer un plan d'action écoresponsable concret pour votre établissement.

CONTENU DU PROGRAMME

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

1- Identifier les enjeux et mesurer les impacts des déchets alimentaires (3h30 – 2 séquences)

- Situer les enjeux environnementaux, économiques et sociaux liés au gaspillage alimentaire
- Connaître la réglementation applicable en restauration rapide
- Identifier les principales sources de déchets dans l'activité de restauration rapide
- Cartographier le parcours des déchets dans l'établissement et évaluer les impacts générés

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

2- Appliquer les écogestes et valoriser les déchets en restauration rapide (3h30 – 1 séquence)

- Mettre en œuvre méthodes de tri et les solutions de recyclage adaptées au secteur
- Adopter des écogestes concrets : gestion des biodéchets, des emballages, de l'eau et de l'énergie
- Développer des partenariats de valorisation (compostage, méthanisation, recyclage spécialisé)
- Élaborer un plan d'action écoresponsable simple et opérationnel pour l'établissement

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

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux et réglementation** [présentiel ou distantiel] : 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 prévention et à la réduction des déchets alimentaires en restauration rapide. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information sur les pratiques actuelles de leur établissement en matière de tri des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le formateur synthétise l'ensemble et expose la réglementation applicable (loi AGECE, loi EGalim, tri à la source, obligations sectorielles...), en reliant ces obligations légales

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

aux enjeux concrets de durabilité et de compétitivité pour le secteur. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.

- **Séquence 2 (2h) Identification des sources et impacts** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la cartographie des principales sources de déchets dans l'établissement (production, stockage, préparation, service, consommation). Individuellement ou en sous-groupes lors d'un atelier pratique, les stagiaires tracent le « parcours de déchets » appliqué à leur structure et analysent les impacts (bilan carbone, coût, image, organisation) afin d'identifier et de prioriser des actions d'amélioration. L'accent est porté sur la mise en perspective avec les objectifs de réduction et les bonnes pratiques du secteur, comme la limitation des emballages à usage unique ou la valorisation des invendus. Les éléments de référence fournis par le formateur permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Les méthodes et outils de tri et de recyclage** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur présente les bonnes pratiques de tri adaptées à la restauration rapide (bacs spécifiques, signalétique claire, consignes de tri pour les biodéchets, emballages compostables ou recyclables). Les stagiaires s'approprient ensuite les écogestes et pratiques durables (gestion des biodéchets, emballages, eau, énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire) à travers des cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes. Le formateur met l'accent sur les partenariats de recyclage (compostage, méthanisation, collecte spécialisée), qui valorisent la démarche globale de l'établissement. Les stagiaires élaborent un plan d'action écoresponsable simple et opérationnel pour l'établissement, intégrant sensibilisation des collaborateurs et suivi des résultats. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

Les temps distanciels sont animés en format synchrone (classe virtuelle) ou asynchrone (plateforme e-learning). Chaque séquence distancielle intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication et la consolidation des acquis à distance.

En distanciel synchrone, des temps de pauses réguliers entre les séquences et suivant les activités pédagogiques favorisent la récupération mentale des participants, leur assimilation des connaissances et compétences, les interactions sociales entre les participants, et l'amélioration de leur performance en restant alertes et engagés tout au long de la formation. Nous préconisons un temps synchrone d'au moins 50%, afin d'ancrer les apprentissages dans la pratique et de renforcer les échanges directs avec le formateur et entre pairs.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, parc informatique avec les licences logiciels nécessaires, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant.
L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique et numérique...). Elle reste également disponible durant et post-formation par mail et téléphone (du lundi au vendredi de 9h à 18h)

pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.

- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
En matière d'accessibilité plus précisément, nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.
Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : *Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- **Positionnement [en ligne]** : Evaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'adapter le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Evaluation entre les séquences suivant progression pédagogique permettant de vérifier la compréhension et l'assimilation des connaissances et compétences et feedback continu pour amélioration des apprentissages.
- **Finale [en ligne]** : Evaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant d'évaluer leur acquisition et de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

Suivi post-formation :

- Le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et sur demande employeur un relevé de présence peut également être établi.
- Enquête de satisfaction auprès des participants (à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation) et auprès des employeurs permettant de mesurer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs.

mise à jour : 10/07/2025