

## FORMATIONS RR

Proximité et disponibilité  
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com



Le changement c'est maintenant !  
Le développement durable,  
l'affaire de tous !

20 ANS  
2002  
2022  
ESSENTIEL FORMATION

- **Depuis 2002**

Spécialiste à 100% de la formation  
dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels  
+ de 6600 participants  
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021  
98 % de satisfaction

- **Et en bonus,**

Gagnez du temps  
Confiez-nous l'administratif !

LA GESTION ECONOMIQUE DE  
L'ENERGIE, AUX MESURES  
D'ECONOMIE D'EAU ET A  
LA GESTION DES DECHETS

2 jours, soit 14 heures

**Toujours proche de vous OU chez vous !**

**Vous souhaitez un financement ?**

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



### Public

Salariés et dirigeants des entreprises  
du secteur Restauration Rapide.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à  
tous. Si vous êtes en situation de handicap  
ou dans une situation nécessitant une  
adaptation, consultez nous.



### Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain,  
en parfaite adéquation avec votre réalité  
professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : [www.essentielformation.com/programmes-RR](http://www.essentielformation.com/programmes-RR)

“

**Comment avons-nous pu nous passer de ces  
connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !**

”

SIRET 483 360 822 00033  
RCS 483 360 822  
NAF 8559A

ESSENTIEL DEVELOPPEMENT ET ASSOCIÉS SARL au capital de 1000,00 € Organisme de formation exonéré de TVA (art 261, 4-4°-a du CGI)  
Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité N° 31620250862 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'État)

**essentiel** FORMATION Siège social : 24D rue d'Houdain 62150 Beugin • France Tél. : +33 (0)3 21 01 36 12 – contact@essentielformation.com [essentielformation.com](http://essentielformation.com)

LE SPÉCIALISTE DE LA FORMATION DANS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, DEPUIS 2002





## NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



## MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émergence individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- Acquérir les bases théoriques et s'approprier les outils pour conduire une démarche de développement durable
- Connaître les enjeux pour sa structure.
- Savoir identifier les formes de tourisme responsable.
- Apprendre à créer un véritable plan d'action pour les entreprises visant à la mise en place d'une démarche développement durable
- Comprendre le principe d'amélioration continue.
- Savoir élaborer un plan d'actions simple et efficace.
- Être capable de repérer des outils et méthodes adaptés.
- Devenir un éco- citoyen et apprendre à créer un véritable plan d'action pour l'éco entreprise. (Sensibiliser chacun, c'est l'affaire de tous)
- Savoir repérer les impacts sur l'eau, les énergies et les déchets, liés à son poste de travail.
- Être capable de définir des pratiques plus respectueuses de l'environnement adaptées à sa structure.
- Limiter le gaspillage et la consommation inutile
- Être capable de définir des initiatives de lutte contre les gaspillages, sur son poste de travail.
- Accompagner, suivre, valoriser la démarche Ecoresponsable.
- Être capable de définir et de suivre dans le temps des indicateurs de performance environnementale.
- Savoir identifier les différentes formes de communication de la démarche vers les clients.
- Sensibiliser et acquérir les connaissances de base sur le thème de la gestion des déchets, de l'énergie et de l'eau
- Être capable de déterminer des messages de sensibilisation pour son équipe et ses collaborateurs, sur la gestion de l'eau, des énergies et des déchets.





## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

### 1<sup>er</sup> Jour

#### Le cadre général – 3h30

- Les 3 piliers du Développement Durable
- Les enjeux
- Les bénéfices
- Les obligations légales en vigueur

#### Le rôle du référent

- Rôle et missions
- Implication des équipes (et de la direction)
- Communiquer sur son poste et sa mission en quelques minutes

#### L'Eco conception – 3h30

- Les clients
- Construction et aménagements
- La nutrition / la carte et les menus
- La gestion en cuisine
- La réduction du gaspillage
- Le management et Les conditions de travail

#### La mise en œuvre une démarche de DD dans l'établissement

- Définitions des enjeux et des actions
- Définitions des priorités
- Mobilisation la direction, le management et les équipes
- Plan d'action et de communication
- Etude de cas en sous-groupe : mise en œuvre d'une démarche DD dans les établissements des participants.es

### 2<sup>ème</sup> Jour

#### Focus sur le gaspillage alimentaire – 2h30

- Contexte et limites
- Gaspillage subi vs gaspillage voulu
- Les bénéfices de la réduction des bio déchet
- Les 10 étapes anti-gaspillage
- Les actions à toutes les étapes de la vie de votre établissement
- Exercice en sous-groupe : mise en œuvre à partir des 10 points clefs

#### Le management – 2h30

- Définition avec l'ensemble de la vision, de la Mission et des valeurs
- La boîte à outils de manager

#### La communication

- Les labels et certifications
- Le plan de communication interne
- Le plan de communication clients
- La construction de la charte DD de l'établissement

#### La mise en place d'une charte environnementale dans un Hôtel Restaurant – 2h00

- Les huit axes d'action ci-dessous :
- Les actions visant à réduire la consommation d'énergie
- Les actions visant à réduire la consommation en eau
- La gestion des eaux usées
- La gestion des déchets
- Les actions visant à épargner la couche d'ozone
- Les actions concernant la biodiversité
- Les actes d'achats à vertu écologique
- L'éco responsabilité au quotidien
- Rappel des bonnes pratiques de l'éco citoyen (Tri sélectif, Consommation d'énergie, Utilisation des transports, Etc.)





## MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  [orlanemercher@essentielformation.com](mailto:orlanemercher@essentielformation.com)



## MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un chat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

**« Toujours proche de vous OU chez vous ! »**



## SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



## ORGANISATIONS ET TARIFS

**Horaires de formation** : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.  
Déduction faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

**Formation en INTER** (regroupant différentes entreprises)

300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

**Formation en INTRA** (Chez vous, rien que pour votre équipe)

pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

**Vous souhaitez un financement ?**

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

**Proximité et disponibilité.**

Notre équipe intervient partout en France.

*Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !*

 03 21 01 36 12

 [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)

[www.essentielformation.com](http://www.essentielformation.com)

