



Transition écologique & gestion des déchets – restauration

Gérer les déchets, lutter contre le gaspillage alimentaire et engager une transition écologique rentable (loi AGECE, loi Garot).

Objectifs pédagogiques

- ▶ Concevoir et mettre en œuvre un dispositif opérationnel de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- ▶ Engager une démarche de transition écologique conforme et économiquement pertinente. Tri à la source des biodéchets obligatoire depuis 2024 (loi AGECE).

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (DIAGNOSTIC, ATELIERS ET PLAN

Jour 1 – Comprendre, diagnostiquer et organiser la gestion des déchets 7 h • dont ateliers

1. Enjeux, typologie des déchets et cadre réglementaire

- ▶ Enjeux économiques et environnementaux : coût réel du gaspillage et des déchets (matières, traitement, image).
- ▶ Catégories de déchets : biodéchets (préparation, restes, invendus), recyclables (cartons, plastiques, verre, métal), déchets dangereux.
- ▶ (huiles, produits chimiques), DIB.
- ▶ Cadre réglementaire : loi AGECE (tri à la source des biodéchets pour tous depuis 2024, valorisation, registre), loi Garot (hiérarchie :
 - ▶ prévention, don, alimentation animale, compost / méthanisation).
 - ▶ Atelier : cartographie des flux de déchets (de la réception à la plonge et aux poubelles).

2. Organisation du tri, du stockage et de la collecte

- ▶ Concevoir un schéma de tri : points de tri en cuisine, salle, plonge, office, zone de livraison.
- ▶ Choix des contenants, codes couleurs, signalétique et consignes.
- ▶ Stockage et collecte : contraintes d'hygiène et de sécurité, filières et prestataires, traçabilité / registre.
- ▶ Atelier : implanter un schéma de tri adapté à son établissement.

Jour 2 – Anti-gaspillage, écogestes et feuille de route 7 h • dont plan d'action

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- ▶ Diagnostic du gaspillage : pesées, observations, relevés par poste.
- ▶ Agir sur les achats, la production, le service et les portions.
- ▶ Gestion des invendus : dons (associations, applications anti-gaspi), revalorisation culinaire, alimentation animale.
- ▶ Atelier : construire un plan d'actions anti-gaspillage chiffré.

4. Écogestes (eau, énergie, emballages), équipes et feuille de route

- ▶ Réduire les consommations d'eau et d'énergie (froid, cuisson, plonge) : gestes et réglages simples.
- ▶ Emballages : réduction, réemploi, vente à emporter responsable (fin des plastiques à usage unique).
- ▶ Mobiliser les équipes : rôles, affichage, formation interne ; communiquer auprès des clients.
- ▶ Atelier de synthèse : feuille de route écologique 6-12 mois (objectifs, indicateurs, suivi).

PUBLIC CONCERNÉ

Dirigeants et gérants de restaurants, brasseries, snacks, dark kitchens, traiteurs ; chefs de cuisine, seconds, responsables de salle, qualité/hygiène/ RSE.

PRÉ-REQUIS

Connaissance du fonctionnement d'un établissement de restauration. Aucun prérequis en environnement.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures (2 jours de 7 h ou 4 demi-journées).

EFFECTIF

Jusqu'à 10 participants (intra) ou groupe inter-entreprises.

MODALITÉ

Présentiel (idéalement en intra) ou classe virtuelle.

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – AKTO (hôtels, cafés, restaurants – IDCC 1979), OPCO EP (artisanat alimentaire de proximité) ou OCAPIAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr • 01 83 43 92 38 •
www.oxyformation.fr • Devis & étude de financement.



Transition écologique & gestion des déchets – restauration (suite)

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur spécialisé en gestion des déchets et transition écologique. Pédagogie active : diagnostic sur les flux réels, ateliers et études de cas. Grille de diagnostic, fiches mémo et modèle de feuille de route remis.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Identifier les flux de déchets et de gaspillage, distinguer les catégories et filières, appliquer les obligations (tri à la source, registre), diagnostiquer le gaspillage, construire un plan anti-gaspillage et engager des écogestes.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis (et certificat de formation utile pour la prise en charge OPCO).