PROGRAMME DE FORMATION

La RSE pour manager

DURÉE : 1 jours I 7 heures

MODALITÉ D'ORGANISATION : Mixte

Informations

PUBLIC VISÉ

Managers, responsables de restaurant, chefs d'équipe et adjoints du secteur de la restauration rapide.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Comprendre le cadre réglementaire de la RSE appliqué à la restauration rapide.

Sensibiliser et impliquer le personnel dans une démarche RSE.

Identifier les enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux de la restauration rapide.

Déterminer des actions concrètes à mettre en place au niveau managérial.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter afin que nous puissions vous accompagner et vous orienter au mieux dans votre demande et vos démarches.

Modalités pédagogiques

MODALITÉS

Formation dispensée en présentiel ou à distance, sur demande, par un formateur expert dans ce domaine.

Pédagogie active et participative : apports théoriques, échanges, cas pratiques, quiz et mises en situation.

Ressources pédagogiques : paperboard, vidéoprojecteur ou écran TV, contenus multimédias et vidéos.

Programme, supports et fiches pratiques remis aux stagiaires. Supports pédagogiques utilisés : vidéos, documents PDF, PowerPoint et quiz.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques

Formateur expert du secteur de la restauration rapide, expérimenté en formation pour adultes.

En présentiel : salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard, adaptée aux travaux en sous-groupes et aux mises en situation.

À distance : classe virtuelle (Teams ou Zoom) avec partage d'écran et outils collaboratifs (tableau blanc, sondages).

Assistance pédagogique et technique joignable par mail (assistance@modula-formation.com) ou par téléphone (05 56 44 58 68), avec un délai de réponse sous 48 h, du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

Supports pédagogiques

Support de cours numérique remis à chaque stagiaire en fin de formation.

Études de cas, jeux de rôle et mises en situation tirés de situations professionnelles.

Fiches outils et fiches mémo récapitulatives.

Accès aux ressources complémentaires après la formation.

Plateforme Modula

Tout au long de sa formation, chaque stagiaire dispose d'un accès personnel à la plateforme Modula : suivi de son inscription, consultation du calendrier et du lieu de formation, réalisation du test de positionnement, des évaluations et du questionnaire de satisfaction, et téléchargement de ses attestations et certificats de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

Avant la formation : audit des besoins et du niveau

En cours de formation : Évaluation en continu de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur lors de mises en situation et cas pratiques.

À la fin de la formation : évaluation de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur, évaluation des acquis : Quiz/QCM de fin de module.

Formation qualifiante : certificat de réalisation en fin de formation

Contenu pédagogique

01 - Introduction et tour de table

- Présentation des étapes et thématiques abordées : sommaire du module/parcours de formation.
- Validation des objectifs avec chaque apprenant.
- Tour de table guidé : échanges et positionnement des acquis et des besoins de chacun.

02 - Comprendre la RSE et son cadre réglementaire

- Définition et piliers de la RSE (environnement, social, gouvernance).
- Cadre réglementaire : loi Egalim, loi Agec, ISO 26000, directives européennes.
- Spécificités et obligations pour la restauration rapide (gestion des déchets, plastique, gaspillage alimentaire, sourcing responsable).
- Quiz interactif : « Vrai ou faux ? » sur la réglementation.
- Les enjeux RSE dans la restauration rapide.
- Enjeux environnementaux : réduction du plastique, gaspillage alimentaire, énergie.

03 - Comprendre la RSE et son cadre réglementaire : mise en pratique

- Enjeux sociaux : qualité de vie au travail, égalité professionnelle, inclusion.
- Enjeux sociétaux : relation avec les clients, ancrage territorial, partenariats locaux.
- Étude de cas : analyse des engagements RSE d'une grande chaîne de restauration rapide.
- Passer à l'action : leviers et outils RSE pour les managers.
- Outils et démarches simples pour engager la RSE au quotidien.
- Exemples d'actions concrètes : tri sélectif, réduction des emballages, sensibilisation au gaspillage, achats responsables.
- Atelier collaboratif : construction d'une « feuille de route RSE » adaptée à une unité de restauration rapide.

04 - Sensibiliser et impliquer son équipe

- Sensibiliser et impliquer son équipe : techniques de communication pour mobiliser ses collaborateurs.
- Jeux de rôle : animer un briefing d'équipe sur la réduction du gaspillage ou la gestion des déchets.
- Élaboration collective d'un mini-plan de sensibilisation à déployer dans son équipe.
- Restitution des feuilles de route RSE en sous-groupes.
- Auto-évaluation individuelle (comment vais-je agir dès demain ?).
- Supports remis : guide pratique RSE pour managers de la restauration rapide.

- Synthèse réglementaire (Egalim, Agec, ISO 26000) : fiches « bonnes pratiques » pour impliquer une équipe.

05 - **Valider les acquis et clôturer la formation**

- Bilan et évaluation finale de la formation.
- Enquête de satisfaction à chaud.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : audit des besoins et du niveau

En cours de formation : Évaluation en continu de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur lors de mises en situation et cas pratiques.

À la fin de la formation : évaluation de la compréhension et de l'assimilation des savoirs et savoir-faire par le formateur, évaluation des acquis : Quiz/QCM de fin de module.

Formation qualifiante : certificat de réalisation en fin de formation