PROGRAMME DE FORMATION

Trier ses déchets alimentaires : devenir un acteur écoresponsable

DURÉE : 1 jours I 7 heures

MODALITÉ D'ORGANISATION : Mixte

Informations

PUBLIC VISÉ

Managers et équipiers de restauration rapide impliqués dans le tri, la réduction et la valorisation des déchets alimentaires.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les sources principales de déchets alimentaires en restauration rapide.
Devenir un acteur écoresponsable dans son restaurant en adoptant des gestes simples et efficaces.
Mesurer les impacts environnementaux, économiques et sociaux du gaspillage et des déchets mal triés.
Sensibiliser subtilement les clients au tri et renforcer l'image positive de l'entreprise.
Appliquer les bonnes pratiques de tri et de recyclage, adaptées au secteur.
S'inspirer de success stories de grandes enseignes de restauration rapide engagées dans le développement durable.

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 - Identifier les sources de déchets alimentaires

- Types de déchets en restauration rapide : emballages, restes alimentaires, invendus, surplus de préparation.
- Erreurs fréquentes de gestion (mauvaise conservation, surproduction).
- Chiffres clés du gaspillage alimentaire en restauration.
- Brainstorming : quels déchets génère votre restaurant au quotidien ?

03 - Mesurer les impacts des déchets

- Impact environnemental : pollution, émissions de CO_2, saturation des décharges.
- Impact économique : perte financière liée au gaspillage.
- Impact social : image de l'entreprise, attentes des clients en matière d'écoresponsabilité.
- Étude d'exemples concrets.

04 - Les bonnes pratiques de tri et de recyclage

- Séparer les déchets organiques, recyclables et non recyclables.
- Bonnes pratiques en cuisine : stockage adapté, rotation des produits, limitation des pertes.
- Bonnes pratiques en salle : affichage clair, poubelles différenciées et accessibles.
- Exercice : simulation de tri (identifier les erreurs).

05 - L'importance du rôle du collaborateur

- Chaque geste compte : jeter correctement, signaler un produit abîmé, surveiller les

invendus.

- L'impact individuel multiplié par l'effet d'équipe.
- Témoignages : quand un collaborateur devient moteur dans son équipe.

06 - Success stories et inspiration

- McDonald's : tri sélectif en salle obligatoire depuis 2021 en France, réduction des plastiques à usage unique.
- Burger King : expérimentation de compostage des déchets organiques dans certains restaurants.
- Starbucks : recyclage des gobelets et réduction des pailles plastiques.
- Discussion : ce que l'on peut reproduire dans son propre restaurant.

07 - Mise en pratique et simulation de tri

- Atelier pratique : disposer des déchets factices (emballages, restes, plastiques) et les trier correctement.
- Identifier les erreurs fréquentes.
- Correction collective et feedback.

08 - Sensibiliser les clients et l'équipe

- Comment informer le client sans être intrusif (montrer, orienter, expliquer brièvement).
- L'importance de l'exemplarité du collaborateur.
- Petits gestes de communication qui renforcent l'image de marque.
- Jeux de rôle : expliquer le tri à un client avec bienveillance.

Conclusion et évaluation

- Évaluation formative : observation pendant les échanges, exercices et mises en pratique.

- Feedback du formateur et du groupe après chaque atelier.

- Évaluation sommative (format ludique et dynamique, favorisant l'engagement).
  - Quiz interactif via Kahoot ou Google Forms : questions portant sur l'identification des sources de déchets, les impacts environnementaux, économiques et sociaux, les bonnes pratiques de tri et de recyclage, le rôle de chaque collaborateur et la sensibilisation des clients.

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