

Pratiques Eco responsable
en Hôtellerie et Restauration

PREREQUIS

Aucun

DUREE

7 H

PUBLIC

Tout public

ECO RESPONSABILITE EN HOTELLERIE RESTAURATION

OBJECTIFS

- ➔ **Acquérir les fondamentaux et éco gestes pour une démarche de développement durable en Hôtellerie et Restauration**
- ➔ Renforcer son image de marque écologique auprès de sa clientèle
- ➔ La sensibiliser à participer aux éco-gestes

METHODES PEDAGOGIQUES

- ➔ Analyses stratégiques
- ➔ Fiches outils – Supports audio visuels

- **M 1 - CADRE REGLEMENTAIRE DE LA RSE**
 - Normes et définition de la RSE
 - Principes de la RSE au sein de sa structure
- **M 2 - DÉVELOPPEMENT DURABLE ET EMPREINTE ECOLOGIQUE**
 - Piliers et objectifs du développement durable
 - Identification et mise en pratique
 - Identification des gaspillages; risques environnementaux
- **M 3 - LA GESTION DES DECHETS ET L'ECONOMIE CIRCULAIRE HÔTELLERIE ET RESTAURATION**
 - Valorisation, tri des déchets
 - Postes de consommation et sources d'économie potentielle
 - Gestes Eco responsables et avantages pour la santé
- **M 4 – COMMUNICATION ET PROMOTION DES PRATIQUES DURABLES**
 - Sensibilisation de la clientèle aux Eco gestes
 - Plan d'action des pratiques durables;
 - Approvisionnement durable et économie circulaire