

ECO RESPONSABILITE EN HOTELLERIE RESTAURATION

0,5 JOUR
3,5 HEURES

Les 

un plan d'action réalisé en
cours de formation
accompagnement sur le
référentiel de classement
Atoutfrance

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Comprendre les enjeux du
développement durable

Mettre en place des actions éco
responsable dans la gestion de
l'eau, de l'énergie et des déchets
au sein de son service

Communiquer et valoriser ces
actions auprès de la clientèle de
l'établissement

PROGRAMME

Comprendre les enjeux du développement durable

- 💡 Être eco-responsable , qu'est-ce que c'est ?
 - 💡 Le développement durable : 3 Piliers, 17 objectifs
- Exercice: rédiger sa définition de l'eco-responsabilité

Maîtriser sa gestion d'énergie

- 💡 Bien choisir ses équipements, les entretenir
- 💡 Contrôler sa consommation d'énergie
- 💡 Maîtriser les produits utilisés et limiter l'impact environnemental
- 💡 Faire preuve de sobriété numérique

Cas pratique: état des lieux et piste de réflexion des actions à
mettre en place

Maîtriser sa gestion de l'eau

- 💡 Bien choisir ses équipements, les entretenir
- 💡 Contrôler sa consommation d'eau
- 💡 Maîtriser les produits utilisés et limiter l'impact environnemental

Cas pratique: état des lieux et piste de réflexion des actions à
mettre en place

Maîtriser sa gestion des déchets

- 💡 Réduire et bien trier ses déchets
- 💡 Limiter le gaspillage alimentaire
- 💡 Valoriser les bio déchets

Cas pratique: état des lieux et piste de réflexion des actions à
mettre en place

Biodiversité et mobilité durable

- 💡 Protéger la faune et la flore locales
- 💡 Valoriser l'utilisation des modes de déplacements éco
responsables

Cas pratique: état des lieux et piste de réflexion des actions à
mettre en place

Mettre en œuvre et communiquer

- 💡 Rédiger son plan d'action
- Valoriser ses actions auprès de la clientèle

Engagements: réalisation de son plan d'action par service

Informations: 06 51 07 96 92 -contact@x-hoformation.com

Tarif: 500€ (intra)
Référence: XHO/GE-002
Formacode: 12587
Modalités: présentiel ou distanciel
intra ou inter (4 à 8 pers.)
Lieu, accessibilité, modalités cf page
suivante
Délai d'accès: 6 semaines à 3 mois à
compter de la demande

Vous êtes: salarié permanent dans un
hôtel-restaurant

Pré-requis: aucun

VOTRE FORMATION AVEC X-HÔ FORMATION

MODALITES PEDAGOGIQUES

Encadrement pédagogique: Le formateur propose un apport théorique, transmet les bonnes méthodes, propose des améliorations, adapte les organisations à chacun et évalue les acquis.

Intervenant: Le formation est dispensée par un formateur spécialiste de la thématique et confirmé dans la formation professionnelle d'adultes. Les C.V de nos formateurs sont disponibles sur demande avant l'entrée en formation.

Méthodes pédagogiques: Alternance d'apports théoriques détaillant les principes et exercices pratiques: Etude de cas préférablement issus de l'expérience des clients: analyse partagée, identification des comportements et actions correctives, jeux de rôles et simulation

Moyens techniques: support de cours sous forme de diaporama, illustré et animé. Aucun moyen technique n'est requis de la part du stagiaire. En intra-entreprise sur site chez le client, une salle adaptée pour le nombre d'apprenants, équipée d'un vidéo-projecteur et paperboard sera nécessaire.

Supports pédagogiques: Un support de cours est remis aux apprenants en fin de stage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION, DE SUIVI ET DE VALIDATION

Évaluation pédagogique: Questionnaire de positionnement pour évaluer les connaissances préalables en amont de la formation, évaluation de début de formation pour évaluer les acquis sous forme de QCM, évaluation continue de la progression sous forme orale, des mises en situation seront proposées selon les séquences, et des évaluations formatives sous forme de quiz seront transmises aux apprenants, évaluation de fin de formation sous forme de QCM.

Satisfaction: Évaluation individuelle de la satisfaction sous forme de questionnaire remis à chaque apprenant en fin de stage. A l'issue de la formation, un questionnaire de satisfaction est transmis au responsable de la formation.

Validation de formation: une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin formation.

ACCESSIBILITÉ:

Afin de vous proposer la solution la plus adaptée, les personnes en situation de handicap sont invitées à nous informer dès la prise de contact de la nature de leur handicap: n.guerini@x-ho.fr, 06 51 07 96 92

Lieu de formation selon convention

Informations: **Nioucha Guerini** - 06 51 07 96 92 - contact@x-hoformation.com