

DEVELOPPEMENT DURABLE : METTRE EN ŒUVRE LA DEMARCHE ECORESPONSABLE DANS SON HOTEL

Compétences visées :

- Définir la RSE et ses champs d'application ;
- Appliquer le développement durable à chaque service ;
- Sensibiliser ses collaborateurs ;
- Identifier les écogestes et les utiliser dans son quotidien ;
- Identifier les déchets existants et leur réglementation ;
- Pratiquer le tri des déchets ;
- Analyser les déchets liés à la restauration dans son hôtel ;
- Instaurer l'achat responsable dans sa structure.

Public visé :

- Tout public

Durée du programme :

- 7 heures

Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

Tarif : Disponible sur notre site internet

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

Modalités de financement : Plan de développement des compétences, auto-financement.

Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

Localisation et accessibilité :

Distanciel et/ou présentiel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence.

Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation.

Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

Programme :

Définir la RSE et ses champs d'application :

- Décrire les origines de la RSE, sa définition et ses normes (iso 26000 / loi PACTE).

Appliquer le développement durable à chaque service :

- Analyser les besoins de la population ;
- Définir le développement durable ;
- Enumérer les piliers et les objectifs du développement durable ;
- Calculer l'empreinte écologique ;
- Identifier les gaspillages (eau, énergie, etc).

Sensibiliser ses collaborateurs :

- Initier la démarche RSE dans son entreprise ;
- Mobiliser les équipes et les parties prenantes ;
- Promouvoir l'achat responsable ;
- Adopter les bonnes postures au travail.

Identifier les écogestes et les utiliser dans son quotidien :

- Calculer l'empreinte écologique, son calcul ;
- Identifier et mettre en pratique les écogestes pour la planète ;
- Adopter les écogestes au quotidien ;
- Appliquer les écogestes liés à l'eau, l'énergie, le transport et le numérique ;
- Incorporer les écogestes en entreprise dans divers secteurs d'activités.

Identifier les déchets existants et leur réglementation :

- Classer les types de déchets ;
- Comprendre la réglementation des déchets ;
- Expliquer les obligations des producteurs et détenteurs de déchets ;
- Décrire les modes de traitement des déchets ;
- Imaginer une vie sans déchets.

Pratiquer le tri des déchets :

- Justifier les raisons du tri des déchets ;
- Mettre en œuvre les étapes pour mettre en place le tri de déchets ;
- Utiliser des astuces pour trier ces déchets ;
- Identifier les différentes poubelles de tri des déchets ;
- Sensibiliser au tri des déchets ;
- Développer des supports de communication sur le tri des déchets.



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Analyser les déchets liés à la restauration dans son hôtel :

- Définir les Types d'établissement recevant du public où la restauration collective se pratique ;
- Décrire le fonctionnement des ERP avec restauration ;
- Examiner le gaspillage et les actions à mener selon la loi anti gaspillage.

Instaurer l'achat responsable dans sa structure :

- Promouvoir l'achat responsable ;
- Comprendre l' éco conception et le cycle de vie d'un produit ;
- Encourager le commerce équitable ;
- Elaborer une politique d'achat responsable en entreprise (produits d'hygiène, produits d'accueil, etc.).

Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr

04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

