



Éviter les déchets alimentaires

Un gain pour l'environnement et votre entreprise

Cours spécialisé d'une journée pour pros de tous les domaines de la restauration et de l'hôtellerie

La réduction des déchets alimentaires est une véritable chance pour une création de valeur durable dans les établissements de restauration et d'hôtellerie. Mais quelle est l'importance des potentiels effectifs? Et comment les réaliser pour votre entreprise?

Ce cours porte sur des approches de réduction des déchets alimentaires. Apprenez comment rendre les déchets mesurables et mettre en œuvre des mesures efficaces dans votre propre entreprise – de la planification jusqu'à la communication avec les clients. Au premier plan du cours figurent aussi bien des inputs qu'un échange d'expériences entre participants de différentes entreprises.

CONTENUS DU COURS

Ce cours vous donne des idées et des approches pour optimiser durablement votre entreprise. Des idées créatives et une planification systématique vous aident à réduire les frais et à plaire à vos clients.

- Potentiel d'évitement des déchets - à quoi cela sert et que faut-il pour cela?
- Rendre mesurables les déchets alimentaires - exemples de cas et outils
- Planification de l'offre - depuis les fournisseurs jusqu'à la formulation de cartes des mets
- Production - la valorisation complète des aliments
- Intégration des collaborateurs comme clé du succès
- Intégration des clients dans un soutien créatif à la vente
- Travaux de groupe pour le contexte de votre entreprise

GROUPE CIBLE

Ce cours est destiné aux cuisiniers, chefs de cuisine et responsables de la restauration et de l'hôtellerie de tous les domaines de la branche. La participation est confirmée par une attestation de cours (formation continue informelle).

INTERVENANT

Le cours est proposé par United Against Waste et son contenu arrangé par Christian Ecoeur, cuisinier et conseiller spécialisé dans l'optimisation des entreprises.

COÛTS (par personne)

CHF 250.00 (non-membres)

CHF 190.00 (membres d'United Against Waste)

DATES

29 septembre 2016

20 octobre 2016

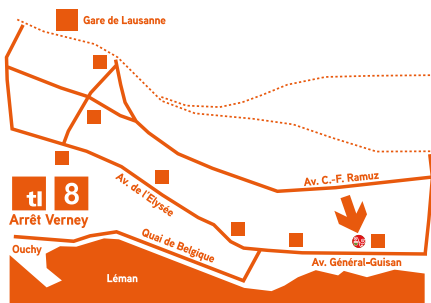
21 novembre 2016

• de 9h à 13h (suivi d'un déjeuner) •

LIEU

GastroVaud

Av. du Général Guisan 42, 1009 Pully



Des cours auront lieu à d'autres dates en Suisse alémanique (www.united-against-waste.ch).

Ce cours est mis en œuvre avec la collaboration de:

GASTROVAUD



INSCRIPTION

Inscrivez-vous maintenant pour une date de cours. Utilisez pour cela notre formulaire en ligne sur www.united-against-waste.ch/fr/cours ou retournez ce formulaire d'inscription à United Against Waste, Bollwerk 35, 3011 Berne.

Prénom:

Nom:

Entreprise:

Poste:

Date du cours:

Rue / N°:

NPA / Lieu:

Téléphone:

E-mail:



UNITED AGAINST WASTE

est un groupement sectoriel ayant pour objectif de réduire les déchets alimentaires le long de toute la chaîne de création de valeur de la consommation hors foyer.

W: www.united-against-waste.ch/fr

E: info@united-against-waste.ch

T: 031 331 16 16

A: United Against Waste
Bollwerk 35 • 3011 Bern